



Diário Oficial Eletrônico

PATOS DE MINAS



DOM.PATOSDEMINAS.MG.GOV.BR

ANO I – Nº 167 – Edição Extraordinária

PATOS DE MINAS, TERÇA-FEIRA, 23 DE JUNHO DE 2020

SUMÁRIO

Governo do Município 01

DIÁRIO DO MUNICÍPIO

Governo do Município

Prefeito: José Eustáquio Rodrigues Alves

Leis, Decretos e Portarias

DECRETO Nº 4.859, DE 23 DE JUNHO DE 2020.

Dispõe sobre a aplicação da Tabela de Ondas do Plano Minas Consciente no município de Patos de Minas para a adoção de medidas de racionalização para proteção à coletividade no enfrentamento da emergência de saúde pública decorrente do Coronavírus (COVID-19), e dá outras providências.

O Prefeito do Município de Patos de Minas, no uso das atribuições legais, especialmente o que lhe confere o inc. VII do art. 95 da Lei Orgânica do Município e,

Considerando que a Organização Mundial de Saúde classificou a disseminação da COVID-19 como uma pandemia;

Considerando que com a vigência do Decreto Legislativo nº 6, de 20 de março de 2020, o Congresso Nacional reconheceu a ocorrência do Estado de Calamidade Pública;

Considerando que o Estado de Minas Gerais reconheceu o estado de calamidade pública decorrente da pandemia da COVID-19 no âmbito de seu território do Estado, por meio do Decreto Estadual nº 47.891, de 20 de março de 2020;

Considerando que o Decreto Municipal nº 4.792, de 18 de março de 2020, declarou situação de emergência em saúde pública no Município de Patos de Minas;

Considerando que a Lei Federal nº 13.979, de 6 de fevereiro de 2020, prevê a adoção de medidas compulsórias de enfrentamento da emergência de saúde pública de importância internacional decorrente da COVID-19;

Considerando que a Portaria nº 356, de 11 de março de 2020, do Ministério da Saúde, regulamenta e operacionaliza o disposto na Lei Federal nº 13.979, de 2020, que estabelece as medidas para enfrentamento da emergência;

Considerando que a Portaria Interministerial nº 5, de 17 de março de 2020, dispõe sobre a compulsoriedade das medidas de enfrentamento da emergência de saúde previstas na Lei Federal nº 13.979, de 2020;

Considerando que o Município aderiu ao Programa Minas Consciente, e “a partir desta iniciativa, o Governo do Estado de Minas Gerais busca conduzir a atuação no estado de forma coordenada, trazendo mais controle e efetividade para o enfrentamento da situação atual”;

Considerando que o COES - Centro de Operações de Emergência em Saúde de Minas – COVID-19, da Macrorregião Noroeste, por meio do Comitê Estadual de Minas Gerais para o enfrentamento da pandemia do Novo Coronavírus, retrocedeu a classificação da Macrorregião Noroeste, na qual se inclui o município de Patos de Minas, passado de Onda Branca para Onda Verde no Plano Minas Consciente, aumentando a restrição e permitindo o funcionamento de somente atividades econômicas consideradas essenciais, sendo nossa cidade referência para 33 municípios na assistência à saúde, em razão do aumento do número de casos da COVID-19 e da estrutura do serviço de assistência à saúde para região;

Considerando Ofício Circular FHEMIG/HRAD nº 4/2020, em que solicita ampliação do Sistema Público de atendimento aos pacientes graves da COVID-19, com risco de colapso do sistema;

Considerando a necessidade de adoção de medidas de proteção à saúde pública, com base em evidências científicas amplamente divulgadas e em análise sobre as informações estratégicas em saúde, conforme considerandos acima (§ 1º do art. 3º da Lei Federal nº 13.979/2020);

Considerando que a regressão de fase, passando da Onda Branca para Onda Verde, de acordo com a Tabela de Ondas do Plano Minas Consciente do Governo Estadual, para o funcionamento apenas das atividades essenciais;

Considerando que o Plano Minas Consciente setoriza as atividades econômicas em quatro “ondas” (onda verde: serviços essenciais; onda branca: baixo risco; onda amarela: médio risco; onda vermelha: alto risco), a serem liberadas para funcionamento de forma progressiva, conforme indicadores de capacidade assistencial e de propagação da doença;

Considerando que o Município juntamente com o Comitê Municipal de Enfrentamento ao Coronavírus (COVID-19), as entidades da sociedade civil organizada e outros setores e organismos locais estão realizando estudos para adoção de medidas de prevenção e proteção que garantam segurança para a população quanto à regressão da Onda Branca para Onda Verde;

Considerando o disposto no Decreto nº 4.830, de 15 de maio de 2020, que “dispõe sobre a adesão do Município de Patos de Minas ao Programa (Plano) Minas Consciente”;

Considerando que o Município de Patos de Minas aderiu ao Plano Minas Consciente, bem como a ordem judicial proferida pela Justiça da Comarca de Patos de Minas, determinando o cumprimento integral ao Plano Minas Consciente;

DECRETA:

Art. 1º Fica estabelecida a regressão de fase, no âmbito do Município de Patos de Minas, passando, a partir do dia 27 de junho de 2020, inclusive, para “Onda Verde”, com retomada apenas das atividades essenciais previstas no Anexo Único deste Decreto.

§ 1º As atividades econômicas de que trata o Plano Minas Consciente estão distribuídas pelas ondas de acordo com o CNAE principal informado no registro empresarial.

§ 2º Os empreendimentos/empresas que têm atividades da Onda Verde (serviços essenciais) listadas como CNAE secundário poderão retomar apenas essas atividades essenciais, mesmo que o CNAE principal (que não poderá ser retomado, neste caso) ainda não esteja em uma das ondas liberadas para funcionamento.

Art. 2º O Plano Minas Consciente distribui as atividades econômicas em quatro ondas:

- I – Onda Verde: serviços essenciais;
- II – Onda Branca: baixo risco;
- III – Onda Amarela: médio risco;
- IV – Onda Vermelha: alto risco.

Art. 3º As progressões ou regressões das ondas deverão ser cumpridas pelas pessoas físicas e jurídicas estritamente conforme estabelecido no Plano Minas Consciente divulgado publicamente no site <https://www.mg.gov.br/minasconsciente>.

§ 1º As ondas podem, por decisão do Comitê Estadual de Enfrentamento à COVID-19, sofrer alteração ao longo do programa, dada a necessidade econômica, impactos da cadeia produtiva e, principalmente a realidade vivida na pandemia e no sistema de saúde da região.

§ 2º A atualização das ondas serão publicadas no site da Prefeitura Municipal de Patos de Minas (<http://patosdeminas.mg.gov.br/portal>).

Art. 4º Os horários de funcionamento das atividades essenciais permitidas dentro da Onda Verde deverão obedecer aos decretos municipais vigentes.

Art. 5º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Prefeitura Municipal de Patos de Minas, 23 de junho de 2020.

José Eustáquio Rodrigues Alves
Prefeito Municipal

Jadir Souto Ferreira
Procurador-Geral do Município

ANEXO ÚNICO
(Decreto nº 4.859/2020)

PROGRAMA (PLANO) MINAS CONSCIENTE

Entenda o Plano:

O plano “Minas Consciente – Retomando a economia do jeito certo” pretende orientar a retomada segura das atividades econômicas nos municípios do estado.

A proposta criada pelo Governo de Minas Gerais, por meio das secretarias de Desenvolvimento Econômico (SEDE) e de Saúde (SES-MG), sugere a retomada gradual de comércio, serviços e outros setores, tendo em vista a necessidade de levar a sociedade, gradualmente, à normalidade, através de adoção de um sistema de critérios e protocolos sanitários, que garantam a segurança da população.

O Minas Consciente foi baseado nas informações fornecidas por diversas instituições e entidades de classe, com objetivo de auxiliar os 853 municípios do estado para que possam agir de maneira correta e responsável, mantendo os bons resultados apresentados por Minas Gerais na contenção da pandemia do novo coronavírus.

Neste sentido, o plano agrega dados econômicos, mas principalmente dados de saúde pública para orientar uma tomada de decisão responsável, segura e consciente.

O que deve funcionar?

O plano setoriza as atividades econômicas em quatro “ondas” (onda verde – serviços essenciais; onda branca – primeira fase; onda amarela – segunda fase; onda vermelha – terceira fase), a serem liberadas para funcionamento de forma progressiva, conforme indicadores de capacidade assistencial e de propagação da doença, avaliando o cenário de cada região do estado e a taxa de evolução da Covid-19.

Por meio do plano será possível acompanhar em qual onda cada segmento está situado, os informes epidemiológicos do Coronavírus divulgados, diariamente, pela Secretaria Estadual de Saúde (SES) e a distribuição dos casos de Covid-19 pelo estado.

As ondas foram criadas através de dados estaduais. De forma responsável, o gestor local poderá adaptar sua tomada de decisão à realidade econômica local, desde que devidamente justificado.

Ressalta-se que existe uma lista de setores econômicos, que devido ao seu grande risco de propagação da doença, compõe um grupo à parte, que só poderá ter suas atividades retomadas após normalização da situação pandêmica no Brasil.

Como deve funcionar?

Por meio de protocolos que orientam o comportamento a ser adotado, o Governo do Estado de Minas Gerais busca sugerir a atuação dos municípios de forma coordenada, trazendo mais controle e efetividade para o enfrentamento da situação atual.

Neste site você encontrará os PROTOCOLOS, que devem ser seguidos por todos os cidadãos, sendo organizado em orientações básicas (comum a todos os setores) e específicas (quando for necessário para determinado setor).

As orientações básicas são divididas em três dimensões:

- Empregador: regras gerais de funcionamento para qualquer tipo de empresa;
- Trabalhador: regras gerais de postura para trabalhadores;
- Cidadão: regras gerais de postura dos cidadãos.

As orientações específicas estarão disponíveis em duas dimensões:

- Empregador: regras de funcionamento para cada segmento econômico (exemplos: protocolos para óticas, hipermercados etc.);
- Trabalhador: regras de postura para trabalhadores daquele setor.

Quando deve funcionar?

Como dito, as ondas possuem uma lógica gradual e sequencial de abertura, para que a retomada se dê de forma progressiva na sociedade, observando os impactos na rede assistencial.

Através dos canais da Secretaria de Estado da Saúde, será possível monitorar os indicadores sugeridos para tomada de decisão, que levam em conta a capacidade assistencial atual da região e a propagação do vírus.

Assim, a partir destes indicadores, será possível identificar se é o momento de proceder a uma nova onda, manter a onda atual ou retroceder à uma situação anterior, caso os dados e a tendência local sejam de agravamento.

Para fins de gestão pública da saúde no estado de Minas Gerais, a Secretaria Estadual de Saúde divide o estado em Macrorregiões.

O município de Patos de Minas pertence à Macrorregião Noroeste, a qual é composta por 33 municípios, sendo Patos de Minas a cidade polo desta macrorregião. Isto significa dizer que somos responsáveis pelo atendimento de uma população, em torno, de 700.000 habitantes, em casos de necessidade de tratamento da COVID-19. Atualmente a nossa macrorregião se encontra inserida na Onda Verde. Portanto, neste momento podem estar em funcionamento somente as atividades econômicas inseridas na Onda Verde, relacionadas abaixo, de acordo com o seu respectivo protocolo.

OBSERVAÇÃO:

OS PROTOCOLOS A SEGUIR DEVERÃO SER OBSERVADOS PELAS PESSOAS FÍSICAS E PESSOAS JURÍDICAS.

PROTOCOLO GERAL DENTRO DA ONDA VERDE

Este protocolo se destina às atividades econômicas, como agropecuária, indústrias e demais estabelecimentos que não possuem protocolo específico, dentro da Onda Verde, visando orientar empregadores, trabalhadores e população para práticas de proteção adequadas ao enfrentamento da disseminação da COVID-19.

CUIDADOS RELACIONADOS AOS COLABORADORES/TRABALHADORES:

Pessoas do grupo de risco¹ devem permanecer em casa e realizar serviço em regime de home-office ou teletrabalho;
Caso residam com pessoas do grupo de risco, a critério do empregador, realizar preferencialmente serviço em regime de home-office;
Se apresentar sinais ou sintomas de resfriado ou gripe, afastar-se imediatamente das atividades presenciais pelo período mínimo de 14 dias, ou mais, no caso persistência dos sinais/sintomas, até a completa melhora.

(1) Grupos de risco: Idade igual ou superior a 60 anos; Cardiopatias graves ou descompensadas (insuficiência cardíaca, cardiopatia isquêmica); Pneumopatias graves ou descompensadas (asma moderada/grave, DPOC); Doenças renais crônicas em estágio avançado (graus 3, 4 e 5); Diabetes mellitus, conforme juízo clínico; Doenças cromossômicas com estado de fragilidade imunológica; Gestações e Puerpério; Pessoas com deficiências e cognitivas físicas; Estados de imunocomprometimento, devido ao uso de medicamentos ou doenças, incluindo os portadores de HIV/Aids e neoplasias; Doenças neurológicas.

MEDIDAS DE PROTEÇÃO ESPECÍFICAS:

Disponibilizar meios para higienização das mãos, com água e sabão ou álcool gel a 70% com periodicidade mínima de a cada 2 horas, ou a qualquer momento dependendo da atividade realizada ou quando em contato com o cliente, incluindo antes e após a utilização de máquinas de cartões de crédito;
Fornecer Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) adequados para a atividade exercida e em quantidade suficiente. Caso a atividade não possua protocolo específico deverá ser fornecido no mínimo a máscara;
Sempre que possível, providenciar barreira de proteção física quando em contato com o cliente, principalmente no momento do pagamento;
Promover meios para que não ocorra o compartilhamento de itens de uso pessoal entre os colegas de trabalho, como EPIs, fones, aparelhos de telefone, e outros, fornecendo esses materiais para cada trabalhador;
Não realizar reuniões presenciais, priorizando reuniões à distância (videoconferência), caso não seja possível, fornecer máscaras.

CUIDADOS GERAIS RELACIONADOS AO AMBIENTE DE TRABALHO:

Nas áreas de circulação interna dos estabelecimentos sempre demarcar com sinalização à distância de 2 (dois) metros que deve ser mantida entre um cliente e outro, incluindo quando forem pegar produtos em prateleiras, ou afins e filas de qualquer natureza;
Demarcar, com sinalização, a circulação interna, com fluxo determinado para a entrada e saída.
Só permitir a entrada de clientes se estiverem utilizando máscaras;
Reduzir o fluxo e permanência de pessoas (clientes e colaboradores) dentro do estabelecimento para uma ocupação de 2 m² por pessoa (Exemplo: área livre de 32 m² / 4 m² = 8 pessoas no máximo);
Limitar o número de funcionários ao estritamente e necessário para o funcionamento do serviço;
Os elevadores devem operar sempre com 1/3 de sua capacidade oficial. Se necessário, deve ser designado colaborador utilizando máscara para organização da fila e entrada de pessoas, mantendo a distância mínima de 2 metros entre os usuários;
Disponibilizar na entrada do estabelecimento lavatório com dispensador de sabonete líquido e papel toalha ou dispensador com álcool gel a 70%, bem como nos sanitários;
Realizar a higienização frequente, pelo menos antes e após uso, dos fones, dos aparelhos de telefone, das mesas, e outros;
Realizar a higienização frequente das maçanetas, torneiras, corrimãos, mesas, cadeiras, teclados, computadores, botões de elevadores, telefones e todas as superfícies metálicas constantemente com álcool a 70%;
Reforçar os procedimentos de higiene de todos os ambientes, como depósitos, sanitários e áreas de circulação de clientes;

Sistematizar a limpeza local (piso, balcão e outras superfícies) com desinfetantes a base de cloro para piso e álcool a 70% para as demais superfícies, no mínimo, duas vezes ao dia, ou conforme necessidade;

Intensificar a higienização dos sanitários existentes, sendo que o funcionário deverá utilizar os equipamentos de proteção apropriados (luva de borracha, avental, calça comprida, sapato fechado); Realizar a limpeza e desinfecção das luvas utilizadas com água e sabão seguido de fricção com álcool a 70% por 20 segundos, reforçando o correto uso das mesmas (não tocar com as mãos enluvadas em maçanetas, telefones, botões de elevadores, etc.);

Manter o ambiente de trabalho com ventilação adequada, sempre que possível, deixando portas e janelas abertas;

Evitar o uso de ar condicionado;

Caso possua bebedouro, os mesmos devem ser lacrados e não utilizados por trabalhadores ou clientes;

Oferecer o álcool em gel 70% para os clientes higienizarem as mãos, antes e após tocar em máquinas de cartão de crédito, caixas eletrônicos de autoatendimento, entre outros equipamentos;

Priorizar métodos eletrônicos de pagamento e disponibilizar barreiras de proteção física para caixas e afins;

Caso haja dormitório oferecido pela empresa, estes devem ter sua higienização intensificada e possuir estrutura física adequada (ventilação e espaço de 4 metros quadrados entre as camas);

ORIENTAÇÕES PARA COLABORADORES/TRABALHADORES NO AMBIENTE DE TRABALHO:

Higienizar as mãos com água e sabão ou álcool gel a 70% com periodicidade mínima de a cada 2 horas, ou a qualquer momento dependendo da atividade realizada ou quando em contato com o cliente;

Utilizar os equipamentos de proteção individual disponibilizados pelo empregador, da forma correta, sendo obrigatória a utilização de máscara em todas as atividades;

Higienizar os equipamentos com álcool a 70% ou conforme orientação do fabricante;

Não cumprimentar as pessoas, sejam colegas trabalhadores/ colaboradores ou clientes, com apertos de mãos, abraços, beijos ou outro tipo de contato físico;

Ao tossir ou espirrar, deve-se cobrir o nariz e boca com lenços descartáveis e evitar tocar os olhos, nariz e boca, se não for possível, cobrir a boca e o nariz com o antebraço, evitando levar as mãos ao rosto;

Manter distância mínima de pelo menos 2,0 metros, entre os colaboradores/trabalhadores e entre estes e os clientes. Quando isto não for possível, utilizar máscara cirúrgica e respeitar a barreira de proteção física para contato com o cliente;

Manter os cabelos presos e não utilizar bijuterias, joias, anéis, relógios e outros adereços, para assegurar a correta higienização das mãos;

A utilização de toucas será obrigatória para atividades que envolvam a preparação de alimentos; Não utilizar bebedouros coletivos

Caso utilize uniforme da empresa, não retornar para casa diariamente vestindo o uniforme;

Higienizar com álcool 70% as máquinas de cartão de crédito, computadores, teclados, e outros equipamentos que sejam tocados com frequência, sempre após o uso;

Os funcionários da limpeza devem higienizar as maçanetas das portas com água e sabão, no mínimo, três vezes ao dia, e nos intervalos friccionar com álcool 70%;

Caso apresente febre e/ou sintomas respiratórios, tosse, congestão nasal, dificuldade para respirar, falta de ar, dor de garganta, dores no corpo, dor de cabeça, deve comunicar ao empregador e respeitar o período de afastamento do trabalho, até a completa melhora dos sintomas.

Caso os trabalhadores pernoitem no local de trabalho:

Não compartilhar roupas de cama e de banho, bem como material de higiene pessoal (escova de dentes, sabonetes, buchas de banho) e utensílios domésticos (talheres, copos e pratos);

Manter o dormitório limpo, com desinfetantes a base de cloro para piso e álcool a 70% para as demais superfícies, e ventilado (janelas abertas);

Se dividir o dormitório com outras pessoas, manter distância de 4 metros quadrados entre cada cama;

Este protocolo está em constante atualização, desta forma é necessário acompanhar o site oficial.

ORIENTAÇÕES PARA OS CLIENTES:

Essa página deve ser impressa e afixada em local visível no estabelecimento

Fique em casa sempre que possível;

Caso tenha sintomas de gripe ou resfriado, não saia de casa;

Utilize máscara, de preferência caseira, durante todo período de permanência fora de casa;

Prefira solicitar serviço por delivery, compra por telefone ou internet;

Se for do grupo de risco não saia de casa! Peça ajuda a um familiar, amigo ou vizinho sem ter contato físico com a pessoa;

Não utilizar bebedouros coletivos;

Não permitir que outras pessoas toquem em seus cartões de crédito ou débito na hora do pagamento. Evite pagar com dinheiro;

Permaneça no estabelecimento o menor tempo possível, dessa forma, planeje sua compra ou atividade antes de sair de casa;

Realize a higienização das mãos ao entrar e no estabelecimento, acessar balcões de atendimento e “caixas” e ao sair do estabelecimento;

Evitar rir, conversar, manusear o telefone celular, ou tocar no rosto, nariz, olhos e boca, durante sua permanência no interior do estabelecimento;

Ao tossir ou espirrar cobrir o nariz e boca com um lenço descartável, descartá-lo imediatamente e realizar higienização das mãos. Caso não tenha disponível um lenço descartável cobrir o nariz e boca com o braço flexionado;

Ao chegar em casa, higienizar as mãos e antebraços com água e sabão;

Ao chegar em casa, higienizar, adequadamente, todos os produtos e as embalagens dos produtos comprados nos estabelecimentos comerciais.

ATIVIDADES REGIDAS POR ESTE PROTOCOLO GERAL

As atividades gerais abaixo possuem subdivisões, que deverão ser acessadas no site www.mg.gov.br/minasconsciente para enquadramento específico dentro da Onda Verde:

Agropecuária

Produção de lavouras temporárias:

Cultivo de arroz
Cultivo de milho
Cultivo de trigo
Cultivo de outros cereais não especificados anteriormente
Cultivo de algodão herbáceo
Cultivo de juta
Cultivo de outras fibras de lavoura temporária não especificadas anteriormente
Cultivo de cana-de-açúcar
Cultivo de fumo

	<ul style="list-style-type: none"> Cultivo de soja Cultivo de amendoim Cultivo de girassol Cultivo de mamona Cultivo de outras oleaginosas de lavoura temporária não especificadas anteriormente Cultivo de abacaxi Cultivo de alho Cultivo de batata-inglesa Cultivo de cebola Cultivo de feijão Cultivo de mandioca Cultivo de melão Cultivo de melancia Cultivo de tomate rasteiro Cultivo de outras plantas de lavoura temporária não especificadas anteriormente
Horticultura e floricultura:	<ul style="list-style-type: none"> Horticultura, exceto morango Cultivo de morango Cultivo de flores e plantas ornamentais
Produção de lavouras permanentes:	<ul style="list-style-type: none"> Cultivo de laranja Cultivo de uva Cultivo de açaí Cultivo de banana Cultivo de caju Cultivo de cítricos, exceto laranja Cultivo de coco-da-baía Cultivo de maçã Cultivo de mamão Cultivo de maracujá Cultivo de manga Cultivo de pêssego Cultivo de frutas de lavoura permanente não especificadas anteriormente Cultivo de café Cultivo de cacau Cultivo de chá-da-índia Cultivo de erva-mate Cultivo de pimenta-do-reino Cultivo de plantas para condimento, exceto pimenta-do-reino Cultivo de seringueira Cultivo de outras plantas de lavoura permanente não especificadas anteriormente
Produção de sementes e mudas certificadas	<ul style="list-style-type: none"> Produção de sementes certificadas, exceto de forrageiras para pasto Produção de sementes certificadas de forrageiras para formação de pasto Produção de mudas e outras formas de propagação vegetal, certificadas
Pecuária:	<ul style="list-style-type: none"> Criação de bovinos para corte Criação de bovinos para leite Criação de bovinos, exceto para corte e leite Criação de bufalinos Criação de equinos Criação de asininos e muares Criação de caprinos Criação de ovinos, inclusive para produção de lã Criação de suínos Criação de frangos para corte Produção de pintos de um dia Criação de outros galináceos, exceto para corte Criação de aves, exceto galináceos Produção de ovos Apicultura Criação de animais de estimação Criação de bicho-da-seda Criação de outros animais não especificados anteriormente
Atividades de apoio à agricultura e à pecuária:	<ul style="list-style-type: none"> Serviço de pulverização e controle de pragas agrícolas Serviço de poda de árvores para lavouras Serviço de preparação de terreno, cultivo e colheita Atividades de apoio à agricultura não especificadas anteriormente Serviço de inseminação artificial em animais Serviço de tosquiamento de ovinos Serviço de manejo de animais Atividades de apoio à pecuária não especificadas anteriormente Atividades de pós-colheita
Produção florestal - florestas plantadas:	<ul style="list-style-type: none"> Cultivo de eucalipto Cultivo de pinus Cultivo de teca Cultivo de espécies madeireiras, exceto eucalipto, acácia-negra, pinus e teca Cultivo de mudas em viveiros florestais Extração de madeira em florestas plantadas Produção de carvão vegetal - florestas plantadas Produção de casca de acácia-negra - florestas plantadas Produção de produtos não-madeireiros não especificados anteriormente em florestas plantadas
Produção florestal - florestas nativas:	<ul style="list-style-type: none"> Extração de madeira em florestas nativas Produção de carvão vegetal - florestas nativas Coleta de látex em florestas nativas

	Coleta de palmito em florestas nativas
	Conservação de florestas nativas
	Coleta de produtos não-madeireiros não especificados anteriormente em florestas nativas
Atividades de apoio à produção florestal:	Atividades de apoio à produção florestal
Pesca:	
	Pesca de peixes em água salgada
	Pesca de peixes em água doce
	Atividades de apoio à pesca em água doce
Aquicultura:	
	Criação de peixes em água salgada e salobra
	Criação de peixes ornamentais em água salgada e salobra
	Atividades de apoio à aquicultura em água salgada e salobra
	Cultivos e semicultivos da aquicultura em água salgada e salobra não especificados anteriormente
	Criação de peixes em água doce
	Criação de camarões em água doce
	Criação de peixes ornamentais em água doce
	Criação de jacaré
	Atividades de apoio à aquicultura em água doce
	Cultivos e semicultivos da aquicultura em água doce não especificados anteriormente
Alimentos	
Abate e fabricação de produtos de carne:	
	Frigorífico - abate de bovinos
	Frigorífico - abate de equinos
	Matadouro - abate de reses sob contrato, exceto abate de suínos
	Abate de aves
	Abate de pequenos animais
	Frigorífico - abate de suínos
	Matadouro - abate de suínos sob contrato
	Fabricação de produtos de carne
	Preparação de subprodutos do abate
Preservação do pescado e fabricação de produtos do pescado:	
	Preservação de peixes, crustáceos e moluscos
	Fabricação de conservas de peixes, crustáceos e moluscos
Fabricação de conservas de frutas, legumes e outros vegetais:	
	Fabricação de conservas de frutas
	Fabricação de conservas de palmito
	Fabricação de conservas de legumes e outros vegetais, exceto palmito
	Fabricação de sucos concentrados de frutas, hortaliças e legumes
	Fabricação de sucos de frutas, hortaliças e legumes, exceto concentrados
Fabricação de óleos e gorduras vegetais e animais:	
	Fabricação de óleos vegetais em bruto, exceto óleo de milho
	Fabricação de óleos vegetais refinados, exceto óleo de milho
	Fabricação de margarina e outras gorduras vegetais e de óleos não comestíveis de animais
Laticínios:	
	Preparação do leite
	Fabricação de laticínios
	Fabricação de sorvetes e outros gelados comestíveis
Moagem, fabricação de produtos amiláceos e de alimentos para animais:	
	Beneficiamento de arroz
	Fabricação de produtos do arroz
	Moagem de trigo e fabricação de derivados
	Fabricação de farinha de mandioca e derivados
	Fabricação de farinha de milho e derivados, exceto óleos de milho
	Fabricação de amidos e féculas de vegetais
	Fabricação de óleo de milho em bruto
	Fabricação de alimentos para animais
	Moagem e fabricação de produtos de origem vegetal não especificados anteriormente
Fabricação e refino de açúcar:	
	Fabricação de açúcar em bruto
	Fabricação de açúcar de cana refinado
Torrefação e moagem de café:	
	Beneficiamento de café
	Torrefação e moagem de café
	Fabricação de produtos à base de café
Fabricação de outros produtos alimentícios:	
	Fabricação de produtos de panificação industrial
	Fabricação de produtos de padaria e confeitaria com predominância de produção própria Fabricação de biscoitos e bolachas
	Fabricação de produtos derivados do cacau e de chocolates
	Fabricação de frutas cristalizadas, balas e semelhantes
	Fabricação de massas alimentícias
	Fabricação de especiarias, molhos, temperos e condimentos
	Fabricação de alimentos e pratos prontos
	Fabricação de vinagres
	Fabricação de pós alimentícios
	Fabricação de fermentos e leveduras Fabricação de gelo comum
	Fabricação de produtos para infusão (chá, mate, etc.)
	Fabricação de adoçantes naturais e artificiais
	Fabricação de alimentos dietéticos e complementos alimentares
	Fabricação de outros produtos alimentícios não especificados anteriormente
Fabricação de bebidas alcoólicas:	
	Fabricação de aguardente de cana-de-açúcar

	Fabricação de outras aguardentes e bebidas destiladas Fabricação de vinho Fabricação de cervejas e chopes
Fabricação de bebidas não alcoólicas:	Fabricação de águas envasadas Fabricação de refrigerantes Fabricação de chá-mate e outros chás prontos para consumo Fabricação de refrescos, xaropes e pós para refrescos, exceto refrescos de frutas Fabricação de outras bebidas não alcoólicas não especificadas anteriormente
Comércio varejista não especializado:	Comércio varejista de mercadorias em geral, com predominância de produtos alimentícios - hipermercados Comércio varejista de mercadorias em geral, com predominância de produtos alimentícios - supermercados Comércio varejista de mercadorias em geral, com predominância de produtos alimentícios - minimercados, mercearias e armazéns
Comércio varejista de produtos alimentícios, bebidas e fumo:	Padaria e confeitaria com predominância de revenda Comércio varejista de laticínios e frios Comércio varejista de doces, balas, bombons e semelhantes Comércio varejista de carnes - açougues Peixaria Comércio varejista de bebidas Comércio varejista de hortifrutigranjeiros Comércio varejista de mercadorias em lojas de conveniência Comércio varejista de produtos alimentícios em geral ou especializado em produtos alimentícios não especificados anteriormente
Restaurantes e outros serviços de alimentação e bebidas:	Restaurantes e similares Lanchonetes, casas de chá, de sucos e similares Bares e outros estabelecimentos especializados em servir bebidas, sem entretenimento
Serviços de catering, bufê e outros serviços de comida preparada:	Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para consumo domiciliar Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas Cantinas - serviços de alimentação privativos

Cadeia Produtiva e Atividades Acessórias Essenciais

Comércio atacadista de matérias-primas agrícolas e animais vivos	Comércio atacadista de café em grão; Comércio atacadista de soja; Comércio atacadista de couro, lã, pele e outros subprodutos não-comestíveis de origem animal; Comércio atacadista de algodão; Comércio atacadista de matérias-primas agrícolas com atividade de fracionamento e acondicionamento associada; Comércio atacadista de matérias-primas agrícolas não especificadas anteriormente;
Comércio atacadista de máquinas, aparelhos e equipamentos, exceto de tecnologias de informação e comunicação;	Comércio atacadista de máquinas, aparelhos e equipamentos para uso agropecuário, partes e peças Comércio atacadista de máquinas, equipamentos para terraplenagem, mineração e construção, partes e peças Comércio atacadista de máquinas e equipamentos para uso industrial, partes e peças Comércio atacadista de máquinas, aparelhos e equipamentos para uso odontológico-hospitalar, partes e peças Comércio atacadista de máquinas e equipamentos para uso comercial, partes e peças Comércio atacadista de bombas e compressores, partes e peças Comércio atacadista de outras máquinas e equipamentos não especificados anteriormente, partes e peças
Comércio atacadista de madeira, ferragens e ferramentas, material elétrico e material de construção;	Comércio atacadista de madeira e produtos derivados Comércio atacadista de ferragens e ferramentas Comércio atacadista de material elétrico Comércio atacadista de cimento Comércio atacadista de tintas, vernizes e similares Comércio atacadista de mármore e granitos Comércio atacadista de vidros, espelhos e vitrais Comércio atacadista especializado de materiais de construção não especificados anteriormente Comércio atacadista de materiais de construção em geral
Comércio atacadista especializado em outros produtos,	Comércio atacadista de álcool carburante, biodiesel, gasolina e demais derivados de petróleo, exceto lubrificantes, não realizado por transportador retalhista (TRR) Comércio atacadista de combustíveis realizado por transportador retalhista (TRR) Comércio atacadista de combustíveis de origem vegetal, exceto álcool carburante Comércio atacadista de combustíveis de origem mineral em bruto Comércio atacadista de lubrificantes Comércio atacadista de gás liquefeito de petróleo (GLP) Comércio atacadista de defensivos agrícolas, adubos, fertilizantes e corretivos do solo Comércio atacadista de resinas e elastômeros Comércio atacadista de solventes Comércio atacadista de outros produtos químicos e petroquímicos não especificados anteriormente Comércio atacadista de produtos siderúrgicos e metalúrgicos, exceto para construção Comércio atacadista de papel e papelão em bruto Comércio atacadista de embalagens Comércio atacadista de resíduos de papel e papelão Comércio atacadista de resíduos e sucatas não-metálicos, exceto de papel e papelão Comércio atacadista de resíduos e sucatas metálicos Comércio atacadista de produtos da extração mineral, exceto combustíveis Comércio atacadista especializado em outros produtos intermediários não especificados anteriormente
Serviços de arquitetura e engenharia e atividades técnicas relacionadas,	Serviços de arquitetura

Serviços de engenharia
 Serviços de cartografia, topografia e geodésia
 Atividades de estudos geológicos
 Serviços de desenho técnico relacionados à arquitetura e engenharia
 Serviços de perícia técnica relacionados à segurança do trabalho
 Atividades técnicas relacionadas à engenharia e arquitetura não especificadas anteriormente
 Pesquisa e desenvolvimento experimental em ciências sociais e humanas;
 Pesquisa e desenvolvimento experimental em ciências sociais e humanas
 Gestão de ativos intangíveis não-financeiros;
 Gestão de ativos intangíveis não-financeiros

Construção Civil e Afins

Incorporação de empreendimentos imobiliários;
 Incorporação de empreendimentos imobiliários;
 Construção de edifícios;
 Construção de edifícios;
 Construção de rodovias, ferrovias, obras urbanas, obras de arte especiais;
 Construção de rodovias e ferrovias
 Pintura para sinalização em pistas rodoviárias e aeroportos
 Construção de obras-de-arte especiais
 Obras de urbanização - ruas, praças e calçadas
 Obras de infraestrutura para energia elétrica, telecomunicações, água, esgoto e transporte por dutos;
 Construção de barragens e represas para geração de energia elétrica
 Construção de estações e redes de distribuição de energia elétrica
 Manutenção de redes de distribuição de energia elétrica
 Construção de estações e redes de telecomunicações
 Manutenção de estações e redes de telecomunicações
 Construção de redes de abastecimento de água, coleta de esgoto e construções correlatas, exceto obras de irrigação
 Obras de irrigação
 Construção de redes de transportes por dutos, exceto para água e esgoto
 Construção de outras obras de infraestrutura;
 Construção de barragens e represas para geração de energia elétrica
 Construção de estações e redes de distribuição de energia elétrica
 Manutenção de redes de distribuição de energia elétrica
 Construção de estações e redes de telecomunicações
 Manutenção de estações e redes de telecomunicações
 Construção de redes de abastecimento de água, coleta de esgoto e construções correlatas, exceto obras de irrigação
 Obras de irrigação
 Construção de redes de transportes por dutos, exceto para água e esgoto
 Demolição e preparação do terreno;
 Demolição de edifícios e outras estruturas
 Preparação de canteiro e limpeza de terreno
 Perfurações e sondagens
 Obras de terraplenagem
 Serviços de preparação do terreno não especificados anteriormente
 Outros serviços especificados para construção, obras de fundações; administração de obras;
 Obras de fundações
 Administração de obras
 Montagem e desmontagem de andaimes e outras estruturas temporárias
 Obras de alvenaria
 Serviços de operação e fornecimento de equipamentos para transporte e elevação de cargas e pessoas para uso em obras
 Perfuração e construção de poços de água
 Serviços especializados para construção não especificados anteriormente

Fábrica, Energia, Extração, Produção, Siderúrgica e Afins

Extração de carvão mineral;
 Extração de carvão mineral
 Beneficiamento de carvão mineral
 Extração de petróleo e gás natural;
 Total Extração de petróleo e gás natural
 Extração e beneficiamento de areias betuminosas
 Extração de minério de ferro;
 Total Extração de minério de ferro
 Pelotização, sinterização e outros beneficiamentos de minério de ferro
 Extração de minerais metálicos não ferrosos;
 Extração de minério de alumínio
 Beneficiamento de minério de alumínio
 Extração de minério de manganês
 Beneficiamento de minério de manganês
 Extração de minério de metais preciosos
 Beneficiamento de minério de metais preciosos
 Extração de minério de níquel
 Extração de minérios de cobre, chumbo, zinco e outros minerais metálicos não ferrosos não especificados anteriormente
 Extração de pedra, areia e argila;
 Extração de ardósia e beneficiamento associado
 Extração de granito e beneficiamento associado
 Extração de mármore e beneficiamento associado
 Extração de calcário e dolomita e beneficiamento associado

	Extração de gesso e caulim
	Extração de areia, cascalho ou pedregulho e beneficiamento associado
	Extração de argila e beneficiamento associado
	Extração de saibro e beneficiamento associado
	Extração de basalto e beneficiamento associado
	Beneficiamento de gesso e caulim associado à extração
	Extração e britamento de pedras e outros materiais para construção e beneficiamento associado
Extração de outros minerais não metálicos;	
	Extração de minerais para fabricação de adubos, fertilizantes e outros produtos químicos
	Extração de sal marinho
	Extração de gemas (pedras preciosas e semipreciosas) Extração de grafita
	Extração de quartzo
	Extração de outros minerais não metálicos não especificados anteriormente
Atividades de apoio à extração de petróleo e gás natural;	
	Atividades de apoio à extração de petróleo e gás natural
Atividades de apoio à extração de minerais, exceto petróleo e gás natural;	
	Atividades de apoio à extração de minério de ferro
	Atividades de apoio à extração de minerais metálicos não-ferrosos
	Atividades de apoio à extração de minerais não-metálicos
Fabricação de produtos do fumo;	
	Fabricação de cigarros
	Fabricação de cigarrilhas e charutos
	Fabricação de outros produtos do fumo, exceto cigarros, cigarrilhas e charutos
Preparação e fiação de fibras têxteis;	
	Preparação e fiação de fibras de algodão
	Preparação e fiação de fibras têxteis naturais, exceto algodão
	Fiação de fibras artificiais e sintéticas
	Fabricação de linhas para costurar e bordar
Tecelagem, exceto malha;	
	Tecelagem de fios de algodão
	Tecelagem de fios de fibras têxteis naturais, exceto algodão
	Tecelagem de fios de fibras artificiais e sintéticas
Fabricação de tecidos de malha;	
	Fabricação de tecidos de malha
Acabamentos em fios, tecidos e artefatos têxteis;	
	Estamparia e texturização em fios, tecidos, artefatos têxteis e peças do vestuário
	Alvejamento, tingimento e torção em fios, tecidos, artefatos têxteis e peças do vestuário
	Outros serviços de acabamento em fios, tecidos, artefatos têxteis e peças do vestuário
Fabricação de artefatos têxteis, exceto vestuário;	
	Fabricação de artefatos têxteis para uso doméstico
	Fabricação de artefatos de tapeçaria
	Fabricação de artefatos de cordoaria
	Fabricação de tecidos especiais, inclusive artefatos
	Fabricação de outros produtos têxteis não especificados anteriormente
Confecção de artigos do vestuário e acessórios;	
	Confecção de roupas íntimas
	Facção de roupas íntimas
	Confecção de peças do vestuário, exceto roupas íntimas e as confeccionadas sob medida
	Confecção, sob medida, de peças do vestuário, exceto roupas íntimas
	Facção de peças do vestuário, exceto roupas íntimas
	Confecção de roupas profissionais, exceto sob medida
	Confecção, sob medida, de roupas profissionais
	Facção de roupas profissionais
	Fabricação de acessórios do vestuário, exceto para segurança e proteção
Fabricação de artigos de malharia e tricotagem;	
	Fabricação de meias
	Fabricação de artigos do vestuário, produzidos em malharias e tricotagens, exceto meias
Curtimento e outras preparações de couro;	
	Curtimento e outras preparações de couro
Fabricação de artigos para viagem e de artefatos diversos do couro;	
	Fabricação de artigos para viagem, bolsas e semelhantes de qualquer material
	Fabricação de artefatos de couro não especificados anteriormente
Fabricação de calçados;	
	Fabricação de calçados de couro
	Acabamento de calçados de couro sob contrato
	Fabricação de tênis de qualquer material
	Fabricação de calçados de material sintético
	Fabricação de calçados de materiais não especificados anteriormente
Fabricação de partes para calçados, de qualquer material;	
	Fabricação de partes para calçados, de qualquer material
Desdobramento de madeira;	
	Serrarias com desdobramento de madeira em bruto
	Serrarias sem desdobramento de madeira em bruto Resserragem
	Serviço de tratamento de madeira realizado sob contrato
Fabricação de produtos de madeira, cortiça e material trançado, exceto móveis;	
	Fabricação de madeira laminada e de chapas de madeira compensada, prensada e aglomerada
	Fabricação de casas de madeira préfabricadas
	Fabricação de esquadrias de madeira e de peças de madeira para instalações industriais e comerciais
	Fabricação de outros artigos de carpintaria para construção
	Fabricação de artefatos de tanoaria e de embalagens de madeira
	Fabricação de artefatos diversos de madeira, exceto móveis
	Fabricação de artefatos diversos de cortiça, bambu, palha, vime e outros materiais trançados, exceto móveis
Fabricação de celulose e outras pastas para a fabricação de papel;	

	Fabricação de celulose e outras pastas para a fabricação de papel
Fabricação de papel, cartolina e papel-cartão;	Total
	Fabricação de papel
Fabricação de embalagens de papel, cartolina, papel-cartão e papel ondulado;	Fabricação de embalagens de papel
	Fabricação de embalagens de cartolina e papel-cartão
	Fabricação de chapas e de embalagens de papelão ondulado
Fabricação de produtos diversos de papel, cartolina, papel-cartão e papel ondulado;	Fabricação de formulários contínuos
	Fabricação de produtos de papel, cartolina, papel-cartão e papelão ondulado para uso comercial e de escritório, exceto formulário contínuo
	Fabricação de fraldas descartáveis
	Fabricação de absorventes higiênicos
	Fabricação de produtos de papel para uso doméstico e higiênico-sanitário não especificados anteriormente
	Fabricação de produtos de pastas celulósicas, papel, cartolina, papel-cartão e papelão ondulado não especificados anteriormente
Atividades de impressão;	Impressão de jornais
	Impressão de livros, revistas e outras publicações periódicas
	Impressão de material de segurança
	Impressão de material para uso publicitário
	Impressão de material para outros usos
Serviço de pré-impressão e acabamentos gráficos;	Serviços de pré-impressão
	Serviços de encadernação e plastificação
	Serviços de acabamentos gráficos, exceto encadernação e plastificação
Reprodução de materiais gravados em qualquer suporte	Reprodução de som em qualquer suporte
	Reprodução de vídeo em qualquer suporte
	Reprodução de software em qualquer suporte
Fabricação de produtos derivados do petróleo;	Fabricação de produtos do refino de petróleo
	Rerrefino de óleos lubrificantes
	Fabricação de outros produtos derivados do petróleo, exceto produtos do refino
Fabricação de biocombustíveis;	Fabricação de álcool
	Fabricação de biocombustíveis, exceto álcool
Fabricação de produtos químicos inorgânicos;	Total Fabricação de cloro e álcalis
	Fabricação de intermediários para fertilizantes
	Fabricação de adubos e fertilizantes organominerais
	Fabricação de adubos e fertilizantes, exceto organominerais
	Fabricação de gases industriais
	Elaboração de combustíveis nucleares
	Fabricação de outros produtos químicos inorgânicos não especificados anteriormente
Fabricação de produtos químicos orgânicos;	Fabricação de produtos petroquímicos básicos
	Fabricação de intermediários para plastificantes, resinas e fibras
	Fabricação de produtos químicos orgânicos não especificados anteriormente
Fabricação de resinas e elastômeros;	Fabricação de resinas termoplásticas
	Fabricação de resinas termofixas
	Fabricação de elastômeros
Fabricação de fibras artificiais e sintéticas;	Total
	Fabricação de fibras artificiais e sintéticas
Fabricação de defensivos agrícolas e desinfestantes domissanitários;	Fabricação de defensivos agrícolas
	Fabricação de desinfestantes domissanitários
Fabricação de sabões, detergentes, produtos de limpeza, cosméticos, produtos de perfumaria e de higiene pessoal;	Fabricação de sabões e detergentes sintéticos
	Fabricação de produtos de limpeza e polimento
	Fabricação de cosméticos, produtos de perfumaria e de higiene pessoal
Fabricação de tintas, vernizes, esmaltes, lacas e produtos afins;	Fabricação de tintas, vernizes, esmaltes e lacas
	Fabricação de tintas de impressão
	Fabricação de impermeabilizantes, solventes e produtos afins
Fabricação de produtos e preparados químicos diversos;	Fabricação de adesivos e selantes
	Fabricação de pólvoras, explosivos e detonantes Fabricação de artigos pirotécnicos
	Fabricação de aditivos de uso industrial
	Fabricação de catalisadores
	Fabricação de chapas, filmes, papéis e outros materiais e produtos químicos para fotografia
	Fabricação de outros produtos químicos não especificados anteriormente
Fabricação de produtos farmacoquímicos;	Fabricação de produtos farmoquímicos
Fabricação de produtos farmacêuticos;	Fabricação de medicamentos alopáticos para uso humano
	Fabricação de medicamentos homeopáticos para uso humano
	Fabricação de medicamentos fitoterápicos para uso humano
	Fabricação de medicamentos para uso veterinário
	Fabricação de preparações farmacêuticas
Fabricação de produtos de borracha;	

	Fabricação de pneumáticos e de câmaras de ar
	Reforma de pneumáticos usados
	Fabricação de artefatos de borracha não especificados anteriormente
Fabricação de produtos de material plástico;	
	Fabricação de laminados planos e tubulares de material plástico
	Fabricação de embalagens de material plástico
	Fabricação de tubos e acessórios de material plástico para uso na construção
	Fabricação de artefatos de material plástico para uso pessoal e doméstico
	Fabricação de artefatos de material plástico para usos industriais
	Fabricação de artefatos de material plástico para uso na construção, exceto tubos e acessórios
	Fabricação de artefatos de material plástico para outros usos não especificados anteriormente
Fabricação de vidro e de produtos do vidro;	
	Fabricação de vidro plano e de segurança
	Fabricação de embalagens de vidro
	Fabricação de artigos de vidro
Fabricação de cimento;	
	Total
	Fabricação de cimento
Fabricação de artefatos de concreto, cimento, fibrocimento, gesso e materiais semelhantes;	
	Fabricação de estruturas pré-moldadas de concreto armado, em série e sob encomenda
	Fabricação de artefatos de cimento para uso na construção Fabricação de artefatos de fibrocimento para uso na construção
	Fabricação de casas pré-moldadas de concreto
	Preparação de massa de concreto e argamassa para construção
	Fabricação de outros artefatos e produtos de concreto, cimento, fibrocimento, gesso e materiais semelhantes
Fabricação de produtos cerâmicos;	
	Fabricação de produtos cerâmicos refratários
	Fabricação de azulejos e pisos
	Fabricação de artefatos de cerâmica e barro cozido para uso na construção, exceto azulejos e pisos
	Fabricação de material sanitário de cerâmica
	Fabricação de produtos cerâmicos não refratários não especificados anteriormente
Aparelhamento de pedras e fabricação de	
	minerais não-metálicos;
	Britamento de pedras, exceto associado à extração
	Aparelhamento de pedras para construção, exceto associado à extração
	Aparelhamento de placas e execução de trabalhos em mármore, granito, ardósia e outras pedras
	Fabricação de cal e gesso
	Decoração, lapidação, gravação, vitrificação e outros trabalhos em cerâmica, louça, vidro e cristal
	Fabricação de outros produtos de minerais não-metálicos não especificados anteriormente
Produção de ferro-gusa e de ferroligas;	
	Produção de ferro-gusa
	Produção de ferroligas
Siderurgia;	
	Produção de semi-acabados de aço
	Produção de laminados planos de aço ao carbono, revestidos ou não
	Produção de laminados planos de aços especiais
	Produção de tubos de aço sem costura
	Produção de laminados longos de aço, exceto tubos
	Produção de arames de aço
	Produção de relaminados, trefilados e perfilados de aço, exceto arames
Produção de tubos de aço, exceto tubos sem costura;	
	Produção de tubos de aço com costura
	Produção de outros tubos de ferro e aço
Metalurgia dos metais não-ferrosos;	
	Produção de alumínio e suas ligas em formas primárias Produção de laminados de alumínio
	Metalurgia dos metais preciosos
	Metalurgia do cobre
	Produção de zinco em formas primárias
	Produção de laminados de zinco
	Produção de soldas e ânodos para galvanoplastia
	Metalurgia de outros metais não-ferrosos e suas ligas não especificados anteriormente
Fundição;	
	Fundição de ferro e aço
	Fundição de metais não-ferrosos e suas ligas
Fabricação de estruturas metálicas e obras de caldeiraria pesada;	
	Fabricação de estruturas metálicas
	Fabricação de esquadrias de metal
	Fabricação de obras de caldeiraria pesada
Fabricação de tanques, reservatórios metálicos e caldeiras;	
	Fabricação de tanques, reservatórios metálicos e caldeiras para aquecimento central
	Fabricação de caldeiras geradoras de vapor, exceto para aquecimento central e para veículos
Forjaria, estamparia, metalurgia do pó e serviços de tratamento de metais;	
	Produção de forjados de aço
	Produção de forjados de metais não ferrosos e suas ligas Produção de artefatos estampados de metal
	Metalurgia do pó
	Serviços de usinagem, tornearia e solda
	Serviços de tratamento e revestimento em metais
Fabricação de artigos de cutelaria, de serralheria e ferramentas;	
	Fabricação de artigos de cutelaria
	Fabricação de artigos de serralheria, exceto esquadrias
	Fabricação de ferramentas
Fabricação de equipamentos bélico pesado, armas de fogo e munições;	
	Fabricação de equipamento bélico pesado, exceto veículos militares de combate
	Fabricação de armas de fogo e munições

- Fabricação de produtos de metal não especificado anteriormente;
 Fabricação de embalagens metálicas
 Fabricação de produtos de trefilados de metal padronizados
 Fabricação de produtos de trefilados de metal, exceto padronizados
 Fabricação de artigos de metal para uso doméstico e pessoal
 Serviços de confecção de armações metálicas para a construção
 Serviços de corte e dobra de metais
 Fabricação de outros produtos de metal não especificados anteriormente
- Fabricação de componentes eletrônicos;
 Fabricação de componentes eletrônicos
- Fabricação de equipamentos de informática e periféricos;
 Fabricação de equipamentos de informática
 Fabricação de periféricos para equipamentos de informática
- Fabricação de equipamentos de comunicação;
 Fabricação de equipamentos transmissores de comunicação, peças e acessórios
 Fabricação de aparelhos telefônicos e de outros equipamentos de comunicação, peças e acessórios
- Fabricação de aparelhos de recepção, reprodução, gravação e amplificação de áudio e vídeo;
 Fabricação de aparelhos de recepção, reprodução, gravação e amplificação de áudio e vídeo
- Fabricação de aparelhos e instrumentos de medida, teste e controle;
 Fabricação de aparelhos e equipamentos de medida, teste e controle
 Fabricação de cronômetros e relógios
- Fabricação de aparelhos eletromédicos e eletroterapêuticos e irradiação;
 Fabricação de aparelhos eletromédicos e eletroterapêuticos e equipamentos de irradiação
- Fabricação de equipamentos e instrumentos ópticos, fotográficos e cinematográficos;
 Fabricação de equipamentos e instrumentos ópticos, peças e acessórios
 Fabricação de aparelhos fotográficos e cinematográficos, peças e acessórios
- Fabricação de geradores, transformadores e motores elétricos;
 Fabricação de geradores de corrente contínua e alternada, peças e acessórios
 Fabricação de transformadores, indutores, conversores, sincronizadores e semelhantes, peças e acessórios
- Fabricação de pilhas, baterias e acumuladores elétricos;
 Fabricação de pilhas, baterias e acumuladores elétricos, exceto para veículos automotores
 Fabricação de baterias e acumuladores para veículos automotores
 Recondicionamento de baterias e acumuladores para veículos automotores
- Fabricação de equipamentos para distribuição e controle de energia elétrica;
 Fabricação de aparelhos e equipamentos para distribuição e controle de energia elétrica
 Fabricação de material elétrico para instalações em circuito de consumo
 Fabricação de fios, cabos e condutores elétricos isolados
- Fabricação de lâmpadas e outros equipamentos de iluminação;
 Fabricação de lâmpadas
 Fabricação de luminárias e outros equipamentos de iluminação
- Fabricação de eletrodomésticos;
 Fabricação de fogões, refrigeradores e máquinas de lavar e secar para uso doméstico, peças e acessórios
 Fabricação de aparelhos elétricos de uso pessoal, peças e acessórios
 Fabricação de outros aparelhos eletrodomésticos não especificados anteriormente, peças e acessórios
- Fabricação de equipamentos e aparelhos elétricos não especificados anteriormente;
 Fabricação de eletrodos, contatos e outros artigos de carvão e grafita para uso elétrico, eletroímãs e isoladores
 Fabricação de equipamentos para sinalização e alarme
 Fabricação de outros equipamentos e aparelhos elétricos não especificados anteriormente
- Fabricação de motores, bombas, compressores e equipamentos de transmissão;
 Fabricação de motores e turbinas, peças e acessórios, exceto para aviões e veículos rodoviários
 Fabricação de equipamentos hidráulicos e pneumáticos, peças e acessórios, exceto válvulas
 Fabricação de válvulas, registros e dispositivos semelhantes, peças e acessórios
 Fabricação de compressores para uso industrial, peças e acessórios
 Fabricação de rolamentos para fins industriais
 Fabricação de equipamentos de transmissão para fins industriais, exceto rolamentos
- Fabricação de máquinas e equipamentos de uso geral;
 Fabricação de fornos industriais, aparelhos e equipamentos não-elétricos para instalações térmicas, peças e acessórios
 Fabricação de estufas e fornos elétricos para fins industriais, peças e acessórios
 Fabricação de máquinas, equipamentos e aparelhos para transporte e elevação de pessoas, peças e acessórios
 Fabricação de máquinas, equipamentos e aparelhos para transporte e elevação de cargas, peças e acessórios
 Fabricação de máquinas e aparelhos de refrigeração e ventilação para uso industrial e comercial, peças e acessórios
 Fabricação de aparelhos e equipamentos de ar condicionado para uso industrial
 Fabricação de aparelhos e equipamentos de ar condicionado para uso não-industrial
 Fabricação de máquinas e equipamentos para saneamento básico e ambiental, peças e acessórios
 Fabricação de máquinas de escrever, calcular e outros equipamentos não eletrônicos para escritório, peças e acessórios
 Fabricação de outras máquinas e equipamentos de uso geral não especificados anteriormente, peças e acessórios
- Fabricação de tratores e de máquinas e equipamentos para a agricultura e pecuária;
 Fabricação de tratores agrícolas, peças e acessórios
 Fabricação de equipamentos para irrigação agrícola, peças e acessórios
 Fabricação de máquinas e equipamentos para a agricultura e pecuária, peças e acessórios, exceto para irrigação
- Fabricação de máquinas-ferramenta;
 Fabricação de máquinas-ferramenta, peças e acessórios
- Fabricação de máquinas e equipamentos de uso na extração mineral e na construção
 Fabricação de outras máquinas e equipamentos para uso na extração mineral, peças e acessórios, exceto na extração de petróleo
 Fabricação de tratores, peças e acessórios, exceto agrícolas

	Fabricação de máquinas e equipamentos para terraplenagem, pavimentação e construção, peças e acessórios, exceto tratores
Fabricação de máquinas e equipamentos de uso industrial específico;	Fabricação de máquinas para a indústria metalúrgica, peças e acessórios, exceto máquinas-ferramenta
	Fabricação de máquinas e equipamentos para as indústrias de alimentos, bebidas e fumo, peças e acessórios
	Fabricação de máquinas e equipamentos para a indústria têxtil, peças e acessórios
	Fabricação de máquinas e equipamentos para as indústrias do vestuário, do couro e de calçados, peças e acessórios
	Fabricação de máquinas e equipamentos para as indústrias de celulose, papel e papelão e artefatos, peças e acessórios
	Fabricação de máquinas e equipamentos para a indústria do plástico, peças e acessórios
Fabricação de automóveis, camionetas e utilitários;	Fabricação de máquinas e equipamentos para uso industrial específico não especificados anteriormente, peças e acessórios
	Fabricação de automóveis, camionetas e utilitários
	Fabricação de chassis com motor para automóveis, camionetas e utilitários
Fabricação de caminhões e ônibus;	Fabricação de motores para automóveis, camionetas e utilitários
Fabricação de cabines, carrocerias e reboques para veículos automotores;	Fabricação de caminhões e ônibus
	Fabricação de cabines, carrocerias e reboques para caminhões
	Fabricação de carrocerias para ônibus
	Fabricação de cabines, carrocerias e reboques para outros veículos automotores, exceto caminhões e ônibus
Fabricação de peças e acessórios para veículos automotores;	Fabricação de peças e acessórios para o sistema motor de veículos automotores
	Fabricação de peças e acessórios para os sistemas de marcha e transmissão de veículos automotores
	Fabricação de peças e acessórios para o sistema de freios de veículos automotores
	Fabricação de peças e acessórios para o sistema de direção e suspensão de veículos automotores
	Fabricação de material elétrico e eletrônico para veículos automotores, exceto baterias
	Fabricação de bancos e estofados para veículos automotores
	Fabricação de outras peças e acessórios para veículos automotores não especificadas anteriormente
Recondicionamento e recuperação de motores para veículos automotores;	Recondicionamento e recuperação de motores para veículos automotores
Construção de embarcações;	Construção de embarcações de grande porte
	Construção de embarcações para uso comercial e para usos especiais, exceto de grande porte
	Construção de embarcações para esporte e lazer
Fabricação de veículos ferroviários;	Fabricação de locomotivas, vagões e outros materiais rodantes
	Fabricação de peças e acessórios para veículos ferroviários
Fabricação de aeronaves;	Fabricação de aeronaves
Fabricação de equipamentos de transporte não especificados anteriormente;	Fabricação de motocicletas
	Fabricação de peças e acessórios para motocicletas
	Fabricação de bicicletas e triciclos não motorizados, peças e acessórios
	Fabricação de equipamentos de transporte não especificados anteriormente
Fabricação de móveis;	Fabricação de móveis com predominância de madeira
	Fabricação de móveis com predominância de metal
	Fabricação de móveis de outros materiais, exceto madeira e metal
	Fabricação de colchões
Fabricação de artigos de joalheria, bijuteria e semelhantes;	Lapidação de gemas
	Fabricação de artefatos de joalheria e ourivesaria
	Fabricação de bijuterias e artefatos semelhantes
Fabricação de instrumentos musicais;	Fabricação de instrumentos musicais, peças e acessórios
Fabricação de artefatos para a pesca e esporte;	Fabricação de artefatos para pesca e esporte
Fabricação de brinquedos e jogos recreativos;	Fabricação de jogos eletrônicos
	Fabricação de mesas de bilhar, de sinuca e acessórios não associada à locação
	Fabricação de mesas de bilhar, de sinuca e acessórios associada à locação
	Fabricação de outros brinquedos e jogos recreativos não especificados anteriormente
Fabricação de instrumentos e materiais para uso médico e odontológico e de artigos ópticos;	Fabricação de instrumentos não eletrônicos e utensílios para uso médico, cirúrgico, odontológico e de laboratório
	Fabricação de mobiliário para uso médico, cirúrgico, odontológico e de laboratório
	Fabricação de aparelhos e utensílios para correção de defeitos físicos e aparelhos ortopédicos em geral sob encomenda
	Fabricação de aparelhos e utensílios para correção de defeitos físicos e aparelhos ortopédicos em geral, exceto sob encomenda
	Fabricação de materiais para medicina e odontologia
	Serviços de prótese dentária
	Fabricação de artigos ópticos
	Serviço de laboratório óptico
Fabricação de produtos diversos;	Fabricação de escovas, pincéis e vassouras
	Fabricação de roupas de proteção e segurança e resistentes a fogo
	Fabricação de equipamentos e acessórios para segurança pessoal e profissional
	Fabricação de guarda-chuvas e similares

- Fabricação de canetas, lápis e outros artigos para escritório
 Fabricação de letras, letreiros e placas de qualquer material, exceto luminosos
 Fabricação de painéis e letreiros luminosos
 Fabricação de aviamentos para costura
 Fabricação de velas, inclusive decorativas
 Fabricação de produtos diversos não especificados anteriormente
- Manutenção e reparação de máquinas e equipamentos;
 Manutenção e reparação de tanques, reservatórios metálicos e caldeiras, exceto para veículos
 Manutenção e reparação de aparelhos e instrumentos de medida, teste e controle
 Manutenção e reparação de aparelhos eletromédicos e eletroterapêuticos e equipamentos de irradiação
 Manutenção e reparação de equipamentos e instrumentos ópticos
 Manutenção e reparação de geradores, transformadores e motores elétricos
 Manutenção e reparação de baterias e acumuladores elétricos, exceto para veículos
 Manutenção e reparação de máquinas, aparelhos e materiais elétricos não especificados anteriormente
 Manutenção e reparação de máquinas motrizes não-elétricas
 Manutenção e reparação de equipamentos hidráulicos e pneumáticos, exceto válvulas
 Manutenção e reparação de válvulas industriais
 Manutenção e reparação de compressores
 Manutenção e reparação de equipamentos de transmissão para fins industriais
 Manutenção e reparação de máquinas, aparelhos e equipamentos para instalações térmicas
 Manutenção e reparação de máquinas e aparelhos de refrigeração e ventilação para uso industrial e comercial
 Manutenção e reparação de máquinas, equipamentos e aparelhos para transporte e elevação de cargas
 Manutenção e reparação de máquinas de escrever, calcular e de outros equipamentos não-eletrônicos para escritório
 Manutenção e reparação de máquinas e equipamentos para uso geral não especificados anteriormente
 Manutenção e reparação de máquinas e equipamentos para agricultura e pecuária
 Manutenção e reparação de tratores agrícolas
 Manutenção e reparação de máquinas ferramenta
 Manutenção e reparação de máquinas e equipamentos para a prospecção e extração de petróleo
 Manutenção e reparação de máquinas e equipamentos para uso na extração mineral, exceto na extração de petróleo
 Manutenção e reparação de tratores, exceto agrícolas
 Manutenção e reparação de máquinas e equipamentos de terraplenagem, pavimentação e construção, exceto tratores
 Manutenção e reparação de máquinas para a indústria metalúrgica, exceto máquinas-ferramenta
 Manutenção e reparação de máquinas e equipamentos para as indústrias de alimentos, bebidas e fumo
 Manutenção e reparação de máquinas e equipamentos para a indústria têxtil, do vestuário, do couro e calçados
 Manutenção e reparação de máquinas e aparelhos para a indústria de celulose, papel e papelão e artefatos
 Manutenção e reparação de máquinas e aparelhos para a indústria do plástico
 Manutenção e reparação de outras máquinas e equipamentos para usos industriais não especificados anteriormente
 Manutenção e reparação de veículos ferroviários
 Manutenção e reparação de aeronaves, exceto a manutenção na pista
 Manutenção de aeronaves na pista
 Manutenção e reparação de embarcações para esporte e lazer
 Manutenção e reparação de equipamentos e produtos não especificados anteriormente
- Instalação de máquinas e equipamentos;
 Instalação de máquinas e equipamentos industriais
 Serviços de montagem de móveis de qualquer material
 Instalação de outros equipamentos não especificados anteriormente
- Geração, transmissão e distribuição de energia elétrica;
 Geração de energia elétrica
 Atividades de coordenação e controle da operação da geração e transmissão de energia elétrica
 Transmissão de energia elétrica
 Comércio atacadista de energia elétrica
 Distribuição de energia elétrica
- Produção e distribuição de combustíveis gasosos por redes urbanas;
 Produção de gás, processamento de gás natural
 Distribuição de combustíveis gasosos por redes urbanas
- Produção e distribuição de vapor, água quente e ar-condicionado
 Produção e distribuição de vapor, água quente e ar condicionado
- Aluguel de objetos pessoais e domésticos;
 Aluguel de material médico
 Aluguel de máquinas e equipamentos agrícolas sem operador
 Aluguel de máquinas e equipamentos para construção sem operador, exceto andaimes
 Aluguel de andaimes
 Aluguel de máquinas e equipamentos para escritório
 Aluguel de máquinas e equipamentos para extração de minérios e petróleo, sem operador
 Aluguel de equipamentos científicos, médicos e hospitalares, sem operador
 Aluguel de palcos, coberturas e outras estruturas de uso temporário, exceto andaimes
 Aluguel de outras máquinas e equipamentos comerciais e industriais não especificados anteriormente, sem operador

Telecomunicação, Comunicação e Imprensa

- Atividades dos serviços de tecnologia da informação;
 Desenvolvimento de programas de computador sob encomenda
 web design
 Desenvolvimento e licenciamento de programas de computador customizáveis
 Desenvolvimento e licenciamento de programas de computador não customizáveis
 Consultoria em tecnologia da informação
 Suporte técnico, manutenção e outros serviços em tecnologia da informação
- Tratamento de dados, hospedagem na internet e outras atividades relacionadas;
 Tratamento de dados, provedores de serviços de aplicação e serviços de hospedagem na internet
 Portais, provedores de conteúdo e outros serviços de informação na internet

Outras atividades de prestação de serviços de informação;
 Agências de notícias
 Outras atividades de prestação de serviços de informação não especificadas anteriormente

Transporte, Veículos e Correios

Comércio de veículos automotores;
 Comércio a varejo de automóveis, camionetas e utilitários novos
 Comércio a varejo de automóveis, camionetas e utilitários usados
 Comércio por atacado de automóveis, camionetas e utilitários novos e usados
 Comércio por atacado de caminhões novos e usados
 Comércio por atacado de reboques e semi-reboques novos e usados
 Comércio por atacado de ônibus e microônibus novos e usados
 Representantes comerciais e agentes do comércio de veículos automotores
 Comércio sob consignação de veículos automotores

Manutenção e reparação de veículos automotores;
 Serviços de manutenção e reparação mecânica de veículos automotores
 Serviços de lanternagem ou funilaria e pintura de veículos automotores
 Serviços de manutenção e reparação elétrica de veículos automotores
 Serviços de alinhamento e balanceamento de veículos automotores
 Serviços de lavagem, lubrificação e polimento de veículos automotores
 Serviços de borracharia para veículos automotores
 Serviços de instalação, manutenção e reparação de acessórios para veículos automotores
 Serviços de capotaria

Comércio de peças e acessórios para veículos automotores;
 Comércio por atacado de peças e acessórios novos para veículos automotores
 Comércio por atacado de pneumáticos e câmaras-de-ar
 Comércio a varejo de peças e acessórios novos para veículos automotores
 Comércio a varejo de peças e acessórios usados para veículos automotores
 Comércio a varejo de pneumáticos e câmaras-de-ar
 Representantes comerciais e agentes do comércio de peças e acessórios novos e usados para veículos automotores

Comércio, manutenção e reparação de motocicletas, peças e acessórios;
 Comércio por atacado de motocicletas e motonetas
 Comércio por atacado de peças e acessórios para motocicletas e motonetas
 Comércio a varejo de motocicletas e motonetas novas
 Comércio a varejo de motocicletas e motonetas usadas
 Comércio a varejo de peças e acessórios novos para motocicletas e motonetas
 Comércio a varejo de peças e acessórios usados para motocicletas e motonetas
 Representantes comerciais e agentes do comércio de motocicletas e motonetas, peças e acessórios
 Comércio sob consignação de motocicletas e motonetas
 Manutenção e reparação de motocicletas e motonetas

Transporte ferroviário e metroferroviário;
 Transporte ferroviário de carga
 Transporte ferroviário de passageiros intermunicipal e interestadual
 Transporte ferroviário de passageiros municipal e em região metropolitana
 Transporte metroviário

Transporte rodoviário de carga;
 Transporte rodoviário de carga, exceto produtos perigosos e mudanças, municipal
 Transporte rodoviário de carga, exceto produtos perigosos e mudanças, intermunicipal, interestadual e internacional
 Transporte rodoviário de produtos perigosos
 Transporte rodoviário de mudanças

Transporte duto viário;
 Transporte dutoviário

Transporte por navegação interior;
 Transporte por navegação interior de carga, municipal, exceto travessia
 Transporte por navegação interior de carga, intermunicipal, interestadual e internacional, exceto travessia
 Transporte por navegação interior de passageiros em linhas regulares, municipal, exceto travessia
 Transporte por navegação interior de passageiros em linhas regulares, intermunicipal, interestadual e internacional, exceto travessia

Navegação de apoio;
 Navegação de apoio marítimo

Outros transportes aquaviários;
 Transporte por navegação de travessia, municipal
 Transporte por navegação de travessia, intermunicipal
 Transporte aquaviário para passeios turísticos
 Outros transportes aquaviários não especificados anteriormente

Transporte aéreo de carga;
 Transporte aéreo de carga

Transporte espacial;
 Transporte espacial

Armazenamento, carga e descarga;
 Armazéns gerais - emissão de warrant
 Guarda-móveis
 Depósitos de mercadorias para terceiros, exceto armazéns gerais e guarda-móveis
 Carga e descarga

Atividades auxiliares dos transportes terrestres;
 Concessionárias de rodovias, pontes, túneis e serviços relacionados
 Terminais rodoviários e ferroviários
 Estacionamento de veículos
 Serviços de apoio ao transporte por táxi, inclusive centrais de chamada
 Serviços de reboque de veículos
 Outras atividades auxiliares dos transportes terrestres não especificadas anteriormente

Atividades auxiliares dos transportes aquaviários;

	Administração da infra-estrutura portuária
	Operações de terminais
	Atividades de agenciamento marítimo
Atividades auxiliares dos transportes aéreos;	Atividades auxiliares dos transportes aquaviários não especificadas anteriormente
	Operação dos aeroportos e campos de aterrissagem
Atividades relacionadas à organização do transporte de carga;	Atividades auxiliares dos transportes aéreos, exceto operação dos aeroportos e campos de aterrissagem
	Comissária de despachos
	Atividades de despachantes aduaneiros
	Agenciamento de cargas, exceto para o transporte marítimo
	Organização logística do transporte de carga
	Operador de transporte multimodal - OTM
Atividade de correio;	
Atividade de malote e de entrega, serviço de malote não realizado pelo Correio Nacional;	Atividades do Correio Nacional
	Atividades de franqueadas e permissionárias do Correio Nacional
	Serviços de malote não realizados pelo Correio Nacional
	Serviços de entrega rápida
Locação de meios de transporte sem condutor;	
	Locação de automóveis sem condutor
	Locação de embarcações sem tripulação, exceto para fins recreativos
	Locação de outros meios de transporte não especificados anteriormente, sem condutor

Tratamento de Água, Esgoto e Resíduos

Captação, tratamento e distribuição de água;	
	Captação, tratamento e distribuição de água
	Distribuição de água por caminhões
Esgoto e atividades relacionadas;	
	Gestão de redes de esgoto
	Atividades relacionadas a esgoto, exceto a gestão de redes
Coleta de resíduos;	
	Coleta de resíduos não-perigosos
	Coleta de resíduos perigosos
Tratamento e disposição de resíduos;	
	Tratamento e disposição de resíduos não perigosos
	Tratamento e disposição de resíduos perigosos
Descontaminação e outros serviços de gestão de resíduos;	
	Descontaminação e outros serviços de gestão de resíduos

PROTOSCOLOS ESPECÍFICOS**PROTOSCOLO PARA HIPERMERCADOS, SUPERMERCADOS E MERCEARIAS****CUIDADOS RELACIONADOS AOS COLABORADORES/TRABALHADORES:**

Pessoas do grupo de risco¹ devem permanecer em casa e realizar serviço em regime de home-office ou teletrabalho;

Caso residam com pessoas do grupo de risco, a critério do empregador, realizar preferencialmente serviço em regime de home-office;

Se apresentar sinais ou sintomas de resfriado ou gripe, afastar-se imediatamente das atividades presenciais pelo período mínimo de 14 dias, ou mais, no caso persistência dos sinais/sintomas, até a completa melhora.

(1) Grupos de risco: Idade igual ou superior a 60 anos; Cardiopatias graves ou descompensadas (insuficiência cardíaca, cardiopatia isquêmica); Pneumopatias graves ou descompensadas (asma moderada/grave, DPOC); Doenças renais crônicas em estágio avançado (graus 3, 4 e 5); Diabetes mellitus, conforme juízo clínico; Doenças cromossômicas com estado de fragilidade imunológica; Gestação e Puerpério; Pessoas com deficiências e cognitivas físicas; Estados de imunocomprometimento, devido ao uso de medicamentos ou doenças, incluindo os portadores de HIV/Aids e neoplasias; Doenças neurológicas.

MEDIDAS DE PROTEÇÃO ESPECÍFICAS

- Disponibilizar meios para higienização das mãos, com água e sabão ou álcool gel a 70% com periodicidade mínima de a cada 2 horas, ou a qualquer momento dependendo da atividade realizada ou quando em contato com o cliente, incluindo antes e após a utilizar máquinas de cartões de crédito;
- Orientar a higienização das mãos e antebraços dos manipuladores de alimentos que deve ser realizada com água, sabonete líquido inodoro e agente antisséptico após a secagem das mãos em papel toalha (preferencialmente álcool gel 70% ou outro antisséptico registrado na ANVISA);
- Indicar o uso de toalhas de papel não reciclado e lixeira acionada sem contato manual;
- Fornecer Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) adequados para a atividade exercida e em quantidade suficiente. Caso a atividade não possua protocolo específico deverá ser fornecido no mínimo a máscara;
- Providenciar barreira de proteção física quando em contato com o cliente;
- Não utilizar ou compartilhar itens de uso pessoal com os colegas de trabalho, como EPIs, fones, aparelhos de telefone, e outros, fornecendo esses materiais para cada trabalhador;
- Não realizar reuniões presenciais, priorizando reuniões à distância (videoconferência), caso não seja possível, fornecer máscaras.

CUIDADOS GERAIS RELACIONADOS AO AMBIENTE DE TRABALHO

- O acesso ao estabelecimento deverá ser controlado evitando aglomeração. Demarcar com sinalização no lado externo do estabelecimento a distância de 2 metros para as pessoas que ficarem nas filas aguardando para adentrar no estabelecimento;
- Nas áreas de circulação interna dos estabelecimentos sempre demarcar com sinalização a distância de 2 metros que deve ser mantida entre um cliente e outro, incluindo os corredores de mercadorias; - Demarcar, com sinalização, a circulação interna, com fluxo determinado para a entrada e saída;
- Só permitir a entrada de clientes se estiverem utilizando máscaras;
- Reduzir o fluxo e permanência de pessoas (clientes e colaboradores) dentro do estabelecimento para uma ocupação de 2 m² por pessoa (Exemplo: área livre de 32 m² / 4 m² = 8 pessoas no máximo);
- Proibir a entrada de pessoas externas, como entregadores, no local de manipulação dos alimentos; - Limitar o número de funcionários ao estritamente necessário para o funcionamento do serviço;
- Limitar um cliente por carrinho de compras dentro do estabelecimento;
- Os elevadores devem operar sempre com 1/3 de sua capacidade oficial. Se necessário, deve ser designado colaborador utilizando máscara para organização da fila e entrada de pessoas, mantendo a distância mínima de 2 metros entre os usuários;
- Os estabelecimentos que dispõem de estrutura para consumo de alimentos no local ou praça de alimentação devem manter as mesas dispostas de forma a haver 2 (dois) metros de distância entre os clientes, orientando a sentar na mesma mesa apenas pessoas de convívio próximo (que residam na mesma casa);
- Os saneantes utilizados devem estar regularizados junto a ANVISA e o modo de uso deve seguir as instruções descritas nos rótulos dos produtos;
- Disponibilizar álcool 70% para higienização das mãos, para uso dos clientes, funcionários e entregadores, em pontos estratégicos (entrada, corredores, balcões de atendimento e “caixas”) e próximo a área de manipulação de alimentos;
- Providenciar cartazes com orientações e incentivos para a correta higienização das mãos;
- Realizar a higienização frequente, pelo menos antes e após uso, dos fones, dos aparelhos de telefone, das mesas, e outros;
- Realizar a higienização frequente das maçanetas, torneiras, corrimãos, mesas, cadeiras, teclados, computadores, botões de elevadores, telefones e todas as superfícies metálicas constantemente com álcool a 70%;
- Reforçar os procedimentos de higiene de todos os ambientes, como depósitos, sanitários e áreas de circulação de clientes, além dos pontos de retaguarda da loja, como a área do estoque e de apoio para recebimento de mercadorias;
- Sistematizar a limpeza local (piso, balcão e outras superfícies) com desinfetantes a base de cloro para piso e álcool a 70% para as demais superfícies, no mínimo, duas vezes ao dia, ou conforme necessidade;
- Realizar a higienização dos cabos de condução dos carrinhos (área de apoio das mãos) e alças das cestinhas após o uso de cada cliente, com álcool 70% ou outro sanitizante adequado segundo recomendações da ANVISA, garantindo a segurança do funcionário executor da operação (treinamento e fornecimento de EPIs, conforme a exigência do fabricante do produto utilizado).
- Aumentar a frequência da higienização completa (todas as estruturas) de carrinhos e cestinhas, considerando a execução das etapas de limpeza e desinfecção;
- Intensificar a higienização dos sanitários existentes, sendo que o funcionário deverá utilizar os equipamentos de proteção apropriados (luva de borracha, avental, calça comprida, sapato fechado). Realizar a limpeza e desinfecção das luvas utilizadas com água e sabão seguido de fricção com álcool a 70% por 20 segundos, reforçando o correto uso das mesmas (não tocar com as mãos enluvasadas em maçanetas, telefones, botões de elevadores, etc.);
- Manter o ambiente de trabalho com ventilação adequada, sempre que possível, deixando portas e janelas abertas, incluindo áreas de convivência de funcionários, tais como refeitórios de locais de descanso;
- Evitar o uso de ar condicionado;
- Os dispensadores de água que exigem aproximação da boca para ingestão, devem ser lacrados em todos os bebedouros, permitindo-se o funcionamento apenas do dispensador de água para copos. Os estabelecimentos deverão fornecer copos descartáveis aos clientes e funcionários. Também é permitido aos funcionários copos ou canecas não descartáveis, desde que de uso individual e higienizadas com regularidade;
- Não oferecer produtos para degustação;
- Proibir que clientes consumam produtos dentro do estabelecimento quando estiverem realizando compras;
- Caso o estabelecimento possua “Espaço Kids”, o mesmo deve permanecer fechado;
- Se tiver restaurante e padarias – vide item específico;
- Venda de roupas e calçados – vide item específico;
- Oferecer o álcool 70% para os clientes higienizarem as mãos antes e após tocar em máquinas de cartão de crédito, caixas eletrônicos de autoatendimento, entre outros equipamentos;
- Priorizar métodos eletrônicos de pagamento.

ORIENTAÇÕES PARA COLABORADORES/TRABALHADORES NO AMBIENTE DE TRABALHO

- Higienizar as mãos e antebraços (água e sabão e/ou álcool a 70%), principalmente antes e depois de manipularem alimentos, após o uso do banheiro, se tocarem o rosto, nariz, olhos e boca e em todas as situações previstas no manual de boas práticas do estabelecimento;
- Utilizar os equipamentos de proteção individual disponibilizados pelo empregador, da forma correta, sendo obrigatória a utilização de máscara em todas as atividades;
- Higienizar os equipamentos com álcool a 70% ou conforme orientação do fabricante;
- Não cumprimentar as pessoas, sejam colegas trabalhadores/colaboradores ou clientes, com apertos de mãos, abraços, beijos ou outro tipo de contato físico;
- Ao tossir ou espirrar, deve-se cobrir o nariz e boca com lenços descartáveis;
- Evitar tocar os olhos, nariz e boca durante as atividades de manipulação de alimentos e nos atendimentos dos caixas;
- Manter distância mínima de pelo menos 2 metros, entre os outros colaboradores/trabalhadores e entre estes e os clientes. Quando isto não for possível, utilizar máscara cirúrgica e respeitar a barreira de proteção física para contato com o cliente;
- Manter os cabelos presos e não utilizar bijuterias, joias, anéis, relógios e outros adereços, para assegurar a correta higienização das mãos;
- A utilização de toucas será obrigatória para atividades que envolvam a preparação de alimentos; - Caso utilize uniforme da empresa, não retornar para casa diariamente vestindo o uniforme;
- Higienizar com álcool 70% as máquinas de cartão de crédito, computadores, teclados, e outros equipamentos que sejam tocados com frequência, sempre após o uso;
- Intensificar a limpeza das áreas (pisos, ralos, paredes, teto, etc.) com desinfetantes próprios para a finalidade e realizar frequente desinfecção, com álcool 70%, de superfícies e utensílios frequentemente tocados como: maçanetas, mesas, balcões, corrimões, interruptores, elevadores, balanças, entre outros (Mínimo, três vezes ao dia);
- Realizar a higienização das mesas antes e após a utilização, ou conforme necessidade;
- Caso apresente febre e/ou sintomas respiratórios, tosse, congestão nasal, dificuldade para respirar, falta de ar, dor de garganta, dores no corpo, dor de cabeça, deve comunicar ao empregador e respeitar o período de afastamento do trabalho, até a completa melhora dos sintomas.

Este protocolo está em constante atualização, desta forma é necessário acompanhar o site oficial.

ORIENTAÇÕES PARA OS CLIENTES

Essa página deve ser impressa e afixada em local visível no estabelecimento

- Fique em casa sempre que possível;
- Caso tenha sintomas de gripe ou resfriado, não saia de casa!
- Utilize máscara, de preferência caseira, durante todo período de permanência fora de casa;
- Se for se alimentar no estabelecimento retire a máscara, sem tocar na parte da frente, acondicioná-la em um saco plástico e recolocá-la assim que terminar de se alimentar;
- Prefira solicitar serviço por delivery, compra por telefone ou internet;
- Se for do grupo de risco não saia de casa! Peça ajuda a um familiar, amigo ou vizinho sem ter contato físico com a pessoa;
- Permaneça no estabelecimento o menor tempo possível, dessa forma, planeje sua compra antes de sair de casa;
- Sempre fique a uma distância mínima de 2 metros de qualquer pessoa dentro do estabelecimento;
- Realize a higienização das mãos ao entrar e sair do estabelecimento, acessar balcões de atendimento e “caixas”;
- Evitar rir, conversar, manusear o telefone celular, ou tocar no rosto, nariz, olhos e boca, durante sua permanência no interior do estabelecimento;
- Ao tossir ou espirrar cobrir o nariz e boca com um lenço descartável, descartá-lo imediatamente e realizar higienização das mãos. Caso não tenha disponível um lenço descartável cobrir o nariz e boca com o braço flexionado;
- Ao chegar em casa, higienizar as mãos e antebraços com água e sabão;
- Ao chegar em casa, higienizar adequadamente todos os produtos e as embalagens dos produtos comprados nos estabelecimentos comerciais;
- Não aceitar degustações e evitar consumo de alimentos no estabelecimento. Preferencialmente, levar os alimentos para consumir em casa.

ATIVIDADES REGIDAS POR ESTE PROTOCOLO PARA HIPERMERCADOS, SUPERMERCADOS E MERCEARIAS

- Comércio varejista não-especificado;
- Comércio varejista de doces, balas, bombons e semelhantes;
- Comércio varejista de hortifrutigranjeiros;
- Comércio varejista de mercadorias em lojas de conveniência;
- Comércio varejista de produtos alimentícios em geral ou especificados em produtos alimentícios não especificados anteriormente;
- Comércio atacadista especializado em produtos alimentícios, bebidas e fumos;
 - Comércio atacadista de leite e laticínios
 - Comércio atacadista de cereais e leguminosas beneficiados
 - Comércio atacadista de farinhas, amidos e féculas
 - Comércio atacadista de cereais e leguminosas beneficiados, farinhas, amidos e féculas, com atividade de fracionamento e acondicionamento associada
 - Comércio atacadista de frutas, verduras, raízes, tubérculos, hortaliças e legumes frescos
 - Comércio atacadista de aves vivas e ovos
 - Comércio atacadista de carnes bovinas e suínas e derivados
 - Comércio atacadista de aves abatidas e derivados
 - Comércio atacadista de pescados e frutos do mar
 - Comércio atacadista de carnes e derivados de outros animais
 - Comércio atacadista de água mineral
 - Comércio atacadista de cerveja, chope e refrigerante
 - Comércio atacadista de bebidas com atividade de fracionamento e acondicionamento associada
 - Comércio atacadista de bebidas não especificadas anteriormente
 - Comércio atacadista de café torrado, moído e solúvel
 - Comércio atacadista de açúcar
 - Comércio atacadista de óleos e gorduras
 - Comércio atacadista de pães, bolos, biscoitos e similares
 - Comércio atacadista de massas alimentícias
 - Comércio atacadista de sorvetes
 - Comércio atacadista de chocolates, confeitados, balas, bombons e semelhantes
 - Comércio atacadista especializado em outros produtos alimentícios não especificados anteriormente
 - Comércio atacadista de produtos alimentícios em geral
 - Comércio atacadista de produtos alimentícios em geral, com atividade de fracionamento e acondicionamento associada
- Comércio atacadista não especializado;
 - Comércio atacadista de mercadorias em geral, com predominância de produtos alimentícios
 - Comércio atacadista de mercadorias em geral, com predominância de insumos agropecuários
 - Comércio atacadista de mercadorias em geral, sem predominância de alimentos ou de insumos agropecuários

PROTOCOLO PARA RESTAURANTES, PADARIAS E BARES

O funcionamento de bares só está autorizado para servir refeições e lanches.

CUIDADOS RELACIONADOS AOS COLABORADORES/TRABALHADORES

- Colaboradores do grupo de risco¹ devem permanecer em casa e realizar serviço em regime de home-office ou teletrabalho;
- Caso residam com pessoas do grupo de risco, a critério do empregador, realizar preferencialmente serviço em regime de home-office;
- Apresentação de sinais ou sintomas de resfriado ou gripe: afastar imediatamente das atividades presenciais pelo período mínimo de 14 dias, ou mais, no caso persistência dos sinais/ sintomas, até a completa melhora.

(1) Grupos de risco: Idade igual ou superior a 60 anos; Cardiopatias graves ou descompensadas (insuficiência cardíaca, cardiopatia isquêmica); Pneumopatias graves ou descompensadas (asma moderada/grave, DPOC); Doenças renais crônicas em estágio avançado (graus 3, 4 e 5); Diabetes mellitus, conforme juízo clínico; Doenças cromossômicas com estado de fragilidade imunológica; Gestação e Puerpério; Pessoas com deficiências e cognitivas físicas; Estados de imunocomprometimento, devido ao uso de medicamentos ou doenças, incluindo os portadores de HIV/Aids e neoplasias; Doenças neurológicas.

MEDIDAS DE PROTEÇÃO ESPECÍFICAS

- Disponibilizar meios para higienização das mãos com água e sabão ou álcool gel a 70% com periodicidade mínima de a cada 2 horas, ou a qualquer momento dependendo da atividade realizada ou quando em contato com o cliente, incluindo antes e após a utilizar máquinas de cartões de crédito;
- Orientar a higienização das mãos e antebraços dos manipuladores de alimentos que deve ser realizada com água, sabonete líquido inodoro e agente antisséptico após a secagem das mãos em papel toalha (preferencialmente álcool gel 70% ou outro antisséptico registrado na ANVISA);
- Indicar o uso de toalhas de papel não reciclado e lixeira acionada sem contato manual;
- Fornecer Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) adequados para a atividade exercida e em quantidade suficiente. Caso atividade não possua protocolo específico deverá ser fornecido no mínimo a máscara;
- Providenciar barreira de proteção física quando em contato com o cliente;
- Não utilizar ou compartilhar itens de uso pessoal com os colegas de trabalho, como EPIs, fones, aparelhos de telefone, e outros, fornecendo esses materiais para cada trabalhador;
- Não realizar reuniões presenciais, priorizando reuniões à distância (videoconferência), caso não seja possível, fornecer.

CUIDADOS GERAIS RELACIONADOS AO AMBIENTE DE TRABALHO**CIRCULAÇÃO DENTRO E FORA DO ESTABELECIMENTO**

- O acesso ao estabelecimento deverá ser controlado evitando aglomeração;
- Demarcar com sinalização no lado externo do estabelecimento a distância de 2 metros para as pessoas que ficarem nas filas aguardando para adentrar no estabelecimento;
- Nas áreas de circulação interna dos estabelecimentos sempre demarcar com sinalização a distância de 2 metros que deve ser mantida entre um cliente e outro;
- Demarcar, com sinalização, a circulação interna, com fluxo determinado para a entrada e saída;
- Só permitir a entrada de clientes se estiverem utilizando máscaras, só retirando as máscaras se for alimentar-se no local, no momento da refeição;
- Proibir a entrada de pessoas externas, como entregadores, no local de manipulação dos alimentos; - Limitar o número de funcionários ao estritamente necessário para o funcionamento do serviço;
- Se tiver elevadores estes devem operar sempre com 1/3 de sua capacidade oficial. Se necessário, deve ser designado colaborador utilizando máscara para organização da fila e pessoas, mantendo a distância mínima de 2 metros entre os usuários;
- Manter as mesas dispostas de forma a haver 2 (dois) metros de distância entre os clientes, orientando a sentar na mesma mesa apenas pessoas de convívio próximo (que residam na mesma casa).

PROCEDIMENTO AO SERVIR ALIMENTOS

- Fica proibido o serviço de self service, bem como rodízio, adotar o atendimento em mesa ou marmiteix;
- Determinar funcionários para servirem a comida aos clientes de forma individual, respeitando a distância mínima de 2 m;
- Suspender o autosserviço de pães e similares com a proibição do cliente em servir o próprio pão, cabendo ao colaborador servir e embalar o produto solicitado;
- Intensificar a atenção e o cuidado no cumprimento das boas práticas de manipulação de alimentos de acordo com a legislação em vigor (RDC ANVISA 216/04);
- Não disponibilizar alimentos e bebidas para degustação;
- Eliminar galheteiros, saleiros, açucareiros, ou qualquer outro alimento/tempero que seja acondicionado dessa forma, provendo sachês para uso individual;
- Higienizar quando do início das atividades, e após cada uso, durante o período de funcionamento, as superfícies de toque, com álcool 70% (setenta por cento), solução de hipoclorito de sódio ou outro produto adequado;
- Em relação ao comércio por delivery, o transporte de refeições prontas para o consumo imediato deverá ser realizado logo após o seu acondicionamento em equipamento de conservação a quente ou a frio e sob temperatura que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária do produto. (Resolução SES/MG nº 6.458/18);
- As refeições deverão ser acondicionadas em embalagens de entrega lacradas e de material adequado ao contato com alimentos e, conforme legislação específica, devidamente identificadas com o nome e o endereço do estabelecimento produtor e a informação de que o consumo deverá ser imediato. (Resolução SES/MG nº 6.458/18).

CUIDADOS ESPECÍFICOS

- Limpeza e higienização: saneantes utilizados devem estar regularizados junto a ANVISA e o modo de uso deve seguir as instruções descritas nos rótulos dos produtos;
- Disponibilizar álcool 70% para higienização das mãos, para uso dos clientes, funcionários e entregadores, em pontos estratégicos (entrada, corredores, balcões de atendimento e “caixas”) e próximo a área de manipulação de alimentos;
- Providenciar cartazes com orientações e incentivos para a correta higienização das mãos;
- Realizar a higienização frequente, pelo menos antes e após uso, dos fones, dos aparelhos de telefone, das mesas, e outros;
- Realizar a higienização frequente das maçanetas, torneiras, corrimãos, mesas, cadeiras, teclados, computadores, botões de elevadores, telefones e todas as superfícies metálicas constantemente com álcool a 70%;
- Lavar com água e sabão os utensílios do serviço, como espátulas, pegadores, conchas e similares, a cada 30 minutos, higienizando-os completamente, inclusive os cabos;
- Reforçar os procedimentos de higiene de todos os ambientes, como depósitos, sanitários e áreas de circulação de clientes, além dos pontos de retaguarda do estabelecimento, como a área do estoque e de apoio para recebimento de mercadorias;
- Sistematizar a limpeza local (piso, balcão e outras superfícies) com desinfetantes a base de cloro para piso e álcool a 70% para as demais superfícies, no mínimo, duas vezes ao dia, ou conforme necessidade;
- Intensificar a atenção e o cuidado no cumprimento das boas práticas de manipulação de alimentos de acordo com a legislação em vigor (RDC ANVISA 216/04);
- Aumentar a frequência da higienização completa (todas as estruturas), considerando a execução das etapas de limpeza e desinfecção;

- Intensificar a higienização dos sanitários existentes, sendo que o funcionário deverá utilizar os equipamentos de proteção apropriados (luva de borracha, avental, calça comprida, sapato fechado). - Realizar a limpeza e desinfecção das luvas utilizadas com água e sabão seguido de fricção com álcool a 70% por 20 segundos, reforçando o correto uso das mesmas (não tocar com as mãos enluvadas em maçanetas, telefones, botões de elevadores, etc.);
- Manter o ambiente de trabalho com ventilação adequada, sempre que possível, deixando portas e janelas abertas, incluindo áreas de convivência de funcionários, tais como refeitórios de locais de descanso;
- Evitar o uso de ar condicionado;
- Os dispensadores de água que exigem aproximação da boca para ingestão, devem ser lacrados em todos os bebedouros, permitindo-se o funcionamento apenas do dispensador de água para copos.
- Os estabelecimentos deverão fornecer copos descartáveis aos clientes e funcionários. Também é permitido aos funcionários copos ou canecas não descartáveis, desde que de uso individual e higienizadas com regularidade;
- Não oferecer produtos para degustação;
- Caso o estabelecimento possua “Espaço Kids”, o mesmo deve permanecer fechado.
- Oferecer o álcool 70% para os clientes higienizarem as mãos antes e após tocar em máquinas de cartão de crédito, caixas eletrônicos de autoatendimento, entre outros equipamentos;
- Priorizar métodos eletrônicos de pagamento.

ORIENTAÇÕES PARA COLABORADORES/ TRABALHADORES NO AMBIENTE DE TRABALHO

- Intensificar a higienização das mãos e antebraços (água e sabão e/ou álcool a 70%), principalmente antes e depois de manipularem alimentos, após o uso do banheiro, se tocarem o rosto, nariz, olhos e boca e em todas situações previstas no manual de boas práticas do estabelecimento;
- Utilizar os equipamentos de proteção individual disponibilizados pelo empregador, da forma correta, sendo obrigatória a utilização de máscara em todas as atividades;
- Higienizar os equipamentos com álcool a 70% ou conforme orientação do fabricante;
- Não cumprimentar as pessoas, sejam colegas trabalhadores/colaboradores ou clientes, com apertos de mãos, abraços, beijos ou outro tipo de contato físico;
- Ao tossir ou espirrar, deve-se cobrir o nariz e boca com lenços descartáveis;
- Evitar tocar os olhos, nariz e boca durante as atividades de manipulação de alimentos e nos atendimentos dos caixas;
- Manter distância mínima de pelo menos 2 metros, entre os outros colaboradores/trabalhadores e entre estes e os clientes. Quando isto não for possível, utilizar máscara cirúrgica e respeitar a barreira de proteção física para contato com o cliente;
- Manter os cabelos presos e não utilizar bijuterias, joias, anéis, relógios e outros adereços, para assegurar a correta higienização das mãos;
- A utilização de toucas será obrigatória para atividades que envolvam a preparação de alimentos; - Caso utilize uniforme da empresa, não retornar para casa diariamente vestindo o uniforme;
- Higienizar com álcool 70% as máquinas de cartão de crédito, computadores, teclados, e outros equipamentos que sejam tocados com frequência, sempre após o uso;
- Intensificar a limpeza das áreas (pisos, ralos, paredes, teto, etc) com desinfetantes próprios para a finalidade e realizar frequente desinfecção, com álcool 70%, de superfícies e utensílios frequentemente tocados como: maçanetas, mesas, balcões, corrimões, interruptores, elevadores, balanças, entre outros (mínimo, três vezes ao dia ou conforme a necessidade);
- Realizar a higienização das mesas antes e após a utilização, ou conforme necessidade;
- Caso apresente febre e/ou sintomas respiratórios, tosse, congestão nasal, dificuldade para respirar, falta de ar, dor de garganta, dores no corpo, dor de cabeça, deve comunicar ao empregador e respeitar o período de afastamento do trabalho, até a completa melhora dos sintomas.

Este protocolo está em constante atualização, desta forma é necessário acompanhar o site oficial.

ORIENTAÇÕES PARA OS CLIENTES

Essa página deve ser impressa e afixada em local visível no estabelecimento

- Fique em casa sempre que possível.
- Caso tenha sintomas de gripe ou resfriado, não saia de casa!
- Se for do grupo de risco não saia de casa! Peça ajuda a um familiar, amigo ou vizinho sem ter contato físico com a pessoa;
- Utilize máscara, de preferência caseira, durante todo período de permanência fora de casa;
- Se for se alimentar no estabelecimento retire a máscara, sem tocar na parte da frente, acondicioná-la em um saco plástico e recolocá-la assim que terminar de se alimentar;
- Prefira solicitar serviço por delivery, compra por telefone ou internet;
- Permaneça no estabelecimento o menor tempo possível, dessa forma, planeje sua compra antes de sair de casa;
- Sempre fique a uma distância mínima de 2 metros de qualquer pessoa dentro do estabelecimento;
- Realize a higienização das mãos ao entrar e sair do estabelecimento, acessar balcões de atendimento e “caixas”;
- Respeitar a disposição das mesas com distância mínima de 2 m entre elas. Não ocupar a mesma mesa que outros clientes, exceto se forem pessoas que sejam procedentes do mesmo domicílio;
- Evitar rir, conversar, manusear o telefone celular, ou tocar no rosto, nariz, olhos e boca, durante sua permanência no interior do estabelecimento;
- Ao tossir ou espirrar cobrir o nariz e boca com um lenço descartável, descartá-lo imediatamente e realizar higienização das mãos. Caso não tenha disponível um lenço descartável cobrir o nariz e boca com o braço flexionado;
- Ao chegar em casa, higienizar as mãos e antebraços com água e sabão;
- Ao chegar em casa, higienizar adequadamente todos os produtos e as embalagens dos produtos comprados nos estabelecimentos comerciais;
- Não aceitar degustações e evitar consumo de alimentos no estabelecimento;
- Preferencialmente, levar os alimentos para consumir em casa.

ATIVIDADES REGIDAS POR ESTE PROTOCOLO PARA RESTAURANTES, PADARIAS E BARES

Comércio varejista de produtos alimentícios, bebidas e fumo,

Padaria e confeitaria com predominância de revenda;

Comércio varejista de Laticínios e Frios;

Comércio Varejista de Bebidas;

Restaurantes e outros serviços de alimentação e bebidas (restaurantes e similares, lanchonetes, casas de chá, de sucos e similares);

Bares e outros estabelecimentos especializados em servir bebida, sem entretenimento);

Serviços de Catering;

Bufê e outros serviços de comida preparada.

PROTOCOLO PARA AÇOUGUES E PEIXARIAS**CUIDADOS RELACIONADOS AOS COLABORADORES/TRABALHADORES**

- Pessoas do grupo de risco¹ devem permanecer em casa e realizar serviço em regime de home-office ou teletrabalho;
- Caso residam com pessoas do grupo de risco, a critério do empregador, realizar preferencialmente serviço em regime de home-office;
- Se apresentar sinais ou sintomas de resfriado ou gripe, afastar-se imediatamente das atividades presenciais pelo período mínimo de 14 dias, ou mais, no caso persistência dos sinais/sintomas, até a completa melhora.

(1) Grupos de risco: Idade igual ou superior a 60 anos; Cardiopatias graves ou descompensadas (insuficiência cardíaca, cardiopatia isquêmica); Pneumopatias graves ou descompensadas (asma moderada/grave, DPOC); Doenças renais crônicas em estágio avançado (graus 3, 4 e 5); Diabetes mellitus, conforme juízo clínico; Doenças cromossômicas com estado de fragilidade imunológica; Gestação e Puerpério; Pessoas com deficiências e cognitivas físicas; Estados de imunocomprometimento, devido ao uso de medicamentos ou doenças, incluindo os portadores de HIV/Aids e neoplasias; Doenças neurológicas.

MEDIDAS DE PROTEÇÃO ESPECÍFICAS

- Disponibilizar meios para higienização das mãos com água e sabão ou álcool gel a 70% com periodicidade mínima de a cada 2 horas, ou a qualquer momento dependendo da atividade realizada ou quando em contato com o cliente, incluindo antes e após a utilizar máquinas de cartões de crédito;
- Fornecer Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) adequados para a atividade exercida e em quantidade suficiente. Caso a atividade não possua protocolo específico deverá ser fornecido no mínimo a máscara;
- Providenciar barreira de proteção física quando em contato com o cliente;
- Não utilizar ou compartilhar itens de uso pessoal com os colegas de trabalho, como EPIs, fones, aparelhos de telefone, e outros, fornecendo esses materiais para cada trabalhador;
- Não realizar reuniões presenciais, priorizando reuniões à distância (videoconferência), caso não seja possível, fornecer máscaras.

CUIDADOS GERAIS RELACIONADOS AO AMBIENTE DE TRABALHO

- Nas áreas de circulação interna dos estabelecimentos sempre demarcar com sinalização a distância de 2 metros que deve ser mantida entre um cliente e outro, incluindo quando forem pegar produtos em prateleiras, ou afins e filas de qualquer natureza;
- Só permitir a entrada de clientes se estiverem utilizando máscaras;
- Reduzir o fluxo e permanência de pessoas (clientes e colaboradores) dentro do estabelecimento para uma ocupação de 2 m² por pessoa (Exemplo: área livre de 32 m² / 4 m² = 8 pessoas no máximo);
- Limitar o número de funcionários ao estritamente e necessário para o funcionamento do serviço;
- Os elevadores devem operar sempre com 1/3 de sua capacidade oficial. Se necessário, deve ser designado colaborador utilizando máscara para organização da fila e entrada de pessoas, mantendo a distância mínima de 2 metros entre os usuários;
- Disponibilizar na entrada do estabelecimento lavatório com dispensador de sabonete líquido e papel toalha ou dispensador com álcool gel a 70%, bem como nos sanitários;
- Realizar a higienização frequente, pelo menos antes e após uso, dos fones, dos aparelhos de telefone, das mesas, e outros;
- Realizar a higienização frequente das maçanetas, torneiras, corrimãos, mesas, cadeiras, teclados, computadores, botões de elevadores, telefones e todas as superfícies metálicas constantemente com álcool a 70%;
- Reforçar os procedimentos de higiene de todos os ambientes, como depósitos, sanitários e áreas de circulação de clientes;
- Sistematizar a limpeza local (piso, balcão e outras superfícies) com desinfetantes a base de cloro para piso e álcool a 70% para as demais superfícies, no mínimo, duas vezes ao dia, ou conforme necessidade;
- Intensificar a higienização dos sanitários existentes, sendo que o funcionário deverá utilizar os equipamentos de proteção apropriados (luva de borracha, avental, calça comprida, sapato fechado); - Realizar a limpeza e desinfecção das luvas utilizadas com água e sabão seguido de fricção com álcool a 70% por 20 segundos, reforçando o correto uso das mesmas (não tocar com as mãos enluvadas em maçanetas, telefones, botões de elevadores, etc.);
- Manter o ambiente de trabalho com ventilação adequada, sempre que possível, deixando portas e janelas abertas;
- Evitar o uso de ar condicionado;
- Não utilizar bebedouros coletivos;
- Caso possua bebedouro, os mesmos devem ser lacrados e não utilizados por trabalhadores ou clientes;
- Oferecer o álcool 70% para os clientes higienizarem as mãos antes e após tocar em máquinas de cartão de crédito, caixas eletrônicas de autoatendimento, entre outros equipamentos;

ORIENTAÇÕES PARA COLABORADORES/ TRABALHADORES NO AMBIENTE DE TRABALHO

- Higienizar as mãos com água e sabão ou álcool gel a 70% com periodicidade mínima de a cada 2 horas, ou a qualquer momento dependendo da atividade realizada ou quando em contato com o cliente;
- Utilizar os equipamentos de proteção individual disponibilizados pelo empregador, da forma correta, sendo obrigatória a utilização de máscara em todas as atividades;
- Higienizar os equipamentos com álcool a 70% ou conforme orientação do fabricante;
- Não cumprimentar as pessoas, sejam colegas trabalhadores/ colaboradores ou clientes, com apertos de mãos, abraços, beijos ou outro tipo de contato físico;
- Ao tossir ou espirrar, deve-se cobrir o nariz e boca com lenços descartáveis e evitar tocar os olhos, nariz e boca;
- Manter distância mínima de pelo menos 2 metros, entre os colaboradores/trabalhadores e entre estes e os clientes. Quando isto não for possível, utilizar máscara cirúrgica e respeitar a barreira de proteção física para contato com o cliente;
- Manter os cabelos presos e não utilizar bijuterias, joias, anéis, relógios e outros adereços, para assegurar a correta higienização das mãos;
- A utilização de toucas será obrigatória para atividades que envolvam a preparação de alimentos;
- Caso utilize uniforme da empresa, não retornar para casa diariamente vestindo o uniforme;
- Higienizar com álcool 70% as máquinas de cartão de crédito, computadores, teclados, e outros equipamentos que sejam tocados com frequência, sempre após o uso;

- Os funcionários da limpeza devem higienizar as maçanetas das portas com água e sabão, no mínimo, três vezes ao dia, e nos intervalos friccionar com álcool 70%;
- Caso apresente febre e/ou sintomas respiratórios, tosse, congestão nasal, dificuldade para respirar, falta de ar, dor de garganta, dores no corpo, dor de cabeça, deve comunicar ao empregador e respeitar o período de afastamento do trabalho, até a completa melhora dos sintomas.

Este protocolo está em constante atualização, desta forma é necessário acompanhar o site oficial.

ORIENTAÇÕES PARA OS CLIENTES

Essa página deve ser impressa e afixada em local visível no estabelecimento

- Fique em casa sempre que possível;
- Caso tenha sintomas de gripe ou resfriado, não saia de casa!
- Utilize máscara, de preferência caseira, durante todo período de permanência fora de casa;
- Prefira solicitar serviço por delivery, compra por telefone ou internet;
- Se for do grupo de risco não saia de casa! Peça ajuda a um familiar, amigo ou vizinho sem ter contato físico com a pessoa;
- Permaneça no estabelecimento o menor tempo possível, dessa forma, planeje sua compra antes de sair de casa;
- Realize a higienização das mãos ao entrar e no estabelecimento, acessar balcões de atendimento e “caixas” e ao sair do estabelecimento;
- Evitar rir, conversar, manusear o telefone celular, ou tocar no rosto, nariz, olhos e boca, durante sua permanência no interior do estabelecimento;
- Ao tossir ou espirrar cobrir o nariz e boca com um lenço descartável, descartá-lo imediatamente e realizar higienização das mãos. Caso não tenha disponível um lenço descartável cobrir o nariz e boca com o braço flexionado;
- Ao chegar em casa, higienizar as mãos e antebraços com água e sabão;
- Ao chegar em casa, higienizar adequadamente todos os produtos e as embalagens dos produtos comprados nos estabelecimentos comerciais.

ATIVIDADES REGIDAS POR ESTE PROTOCOLO PARA AÇOUGUES E PEIXARIAS

Comércio varejista de carnes - açougue e peixarias.

PROTOCOLO PARA DELIVERY E AFINS**CUIDADOS RELACIONADOS AOS COLABORADORES/TRABALHADORES**

- Pessoas do grupo de risco¹ devem permanecer em casa e realizar serviço em regime de home-office ou teletrabalho;
- Caso residam com pessoas do grupo de risco, a critério do empregador, realizar preferencialmente serviço em regime de home-office;
- Se apresentar sinais ou sintomas de resfriado ou gripe, afastar-se imediatamente das atividades presenciais pelo período mínimo de 14 dias, ou mais, no caso persistência dos sinais/sintomas, até a completa melhora.

(1) Grupos de risco: Idade igual ou superior a 60 anos; Cardiopatias graves ou descompensadas (insuficiência cardíaca, cardiopatia isquêmica); Pneumopatias graves ou descompensadas (asma moderada/grave, DPOC); Doenças renais crônicas em estágio avançado (graus 3, 4 e 5); Diabetes mellitus, conforme juízo clínico; Doenças cromossômicas com estado de fragilidade imunológica; Gestações e Puerpério; Pessoas com deficiências e cognitivas físicas; Estados de imunocomprometimento, devido ao uso de medicamentos ou doenças, incluindo os portadores de HIV/Aids e neoplasias; Doenças neurológicas

MEDIDAS DE PROTEÇÃO ESPECÍFICAS

- Disponibilizar meios para higienização das mãos com água e sabão, ou álcool gel a 70% com periodicidade mínima a cada 2 horas, ou a qualquer momento, dependendo da atividade realizada ou quando em contato com o cliente, incluindo antes e após utilizar máquinas de cartões de crédito; - Indicar o uso de toalhas de papel não reciclado e lixeira acionada sem contato manual;
- Fornecer Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) adequados para a atividade exercida e em quantidade suficiente. Caso a atividade não possua protocolo específico deverá ser fornecido, no mínimo, máscara;
- Não utilizar ou compartilhar itens de uso pessoal com os colegas de trabalho, como EPIs, fones, aparelhos de telefone, lápis, canetas e outros, fornecendo esses materiais para cada trabalhador.

CUIDADOS GERAIS RELACIONADOS AO AMBIENTE DE TRABALHO

- Limitar o número de funcionários ao estritamente necessário dentro dos serviços;
- Limite de 01 colaborador a cada 2 m² na sala, considerando-se um espaço de 2 m de distância entre eles;
- Caso possua elevadores, estes devem operar sempre com 1/3 de sua capacidade oficial. Se necessário, deve ser designado colaborador utilizando máscara para organização da fila e entrada de pessoas, mantendo a distância mínima de 2 metros entre os usuários;
- Disponibilizar na entrada do estabelecimento lavatório com dispensador de sabonete líquido e papel toalha ou dispensador com álcool gel a 70%, bem como nos sanitários;
- Realizar a higienização frequente, pelo menos antes e após uso, dos fones, dos aparelhos de telefone, das mesas, e outros;
- Realizar a higienização frequente das maçanetas, torneiras, corrimãos, mesas, cadeiras, teclados, computadores, botões de elevadores, telefones e todas as superfícies metálicas constantemente com álcool a 70%;
- Reforçar os procedimentos de higiene de todos os ambientes, sanitários e áreas de circulação;
- Sistematizar a limpeza local (piso, balcão e outras superfícies) com desinfetantes a base de cloro para piso e álcool a 70% para as demais superfícies, no mínimo, duas vezes ao dia, ou conforme necessidade;
- Intensificar a higienização dos sanitários existentes, sendo que o funcionário deverá utilizar os equipamentos de proteção apropriados (luva de borracha, avental, calça comprida, sapato fechado). Realizar a limpeza e desinfecção das luvas utilizadas com água e sabão seguido de fricção com álcool a 70% por 20 segundos, reforçando o correto uso das mesmas (não tocar com as mãos enluvadas em maçanetas, telefones, botões de elevadores, etc.);
- Manter o ambiente de trabalho com ventilação adequada, sempre que possível, deixando portas e janelas abertas;
- Evitar o uso de ar condicionado;
- Não utilizar bebedouros coletivos;
- Caso possua bebedouro, os mesmos devem ser lacrados e não utilizados por trabalhadores ou clientes;
- Oferecer o álcool 70% para os clientes que irão receber os produtos higienizarem as mãos antes e após tocar nos fones entre outros equipamentos.
- Flexibilizar os horários de trabalho com a adoção de sistemas de escalas mínimas, alterações de jornadas, revezamentos de turnos e saídas para almoço e lanches, visando reduzir a proximidade entre os colaboradores/trabalhadores, inclusive durante o percurso casa-trabalho em transporte público ou fretado pela empresa.

ORIENTAÇÕES PARA COLABORADORES TRABALHADORES NO AMBIENTE DE TRABALHO

- Higienizar as mãos com água e sabão ou álcool gel a 70% com periodicidade mínima de a cada 2 horas, e sempre que for pegar o produto para entrega e ao entregá-lo após o recebimento;
- Utilizar os equipamentos de proteção individual disponibilizados pelo empregador, da forma correta, sendo obrigatória a utilização de máscara;
- Não compartilhar capacetes ou outros itens de uso pessoal e sempre que possível deixá-lo exposto ao sol;
- Higienizar com álcool a 70% a caixa de transporte antes de colocar o produto;
- Não cumprimentar os colegas trabalhadores/colaboradores ou
- Ao realizar e terminar a entrega, higienizar as mãos com álcool em gel 70% bem como as máquinas de cartão;
- Não cumprimentar os colegas trabalhadores/colaboradores ou clientes com apertos de mãos, abraços, beijos ou outro tipo de contato físico;
- Ao tossir ou espirrar, deve-se cobrir o nariz e boca com lenços descartáveis e evitar tocar os olhos, nariz e boca; Se não for possível cubra o nariz e a boca com o antebraço, evitando sempre utilizar as mãos;
- Manter distância mínima de pelo menos 2 metros, entre os colaboradores/trabalhadores e clientes;
- Manter os cabelos presos e não utilizar bijuterias, joias, anéis, relógios e outros adereços, para assegurar a correta higienização das mãos;
- Caso utilize uniforme da empresa, não retornar para casa diariamente vestindo o uniforme;
- Higienizar com álcool 70% computadores, teclados, máquinas de cartão de crédito e outros equipamentos que sejam tocados com frequência, sempre após o uso;
- Os funcionários da limpeza devem higienizar as maçanetas das portas com água e sabão, no mínimo, três vezes ao dia, e nos intervalos friccionar com álcool 70%;

- Caso apresente febre e/ou sintomas respiratórios, tosse, congestão nasal, dificuldade para respirar, falta de ar, dor de garganta, dores no corpo, dor de cabeça, deve comunicar ao empregador e respeitar o período de afastamento do trabalho, até a completa melhora dos sintomas.

Este protocolo está em constante atualização, desta forma é necessário acompanhar o site oficial.

ORIENTAÇÕES PARA OS CLIENTES

Essa página deve ser impressa e afixada em local visível no estabelecimento

- Caso tenha sintomas de gripe ou resfriado, ou se for do grupo de risco evite receber o produto de entrega, peça a um familiar, amigo ou vizinho sem ter contato físico com a pessoa;
- Utilize máscara, de preferência caseira, quando for receber a mercadoria;
- Permaneça em contato com entregador o menor tempo possível e, quando puder, opte pela entrega sem contato;
- Sempre fique a uma distância mínima de 2 metros do entregador, se possível peça para deixar o produto em um local sem ficar próximo;
- Realize a higienização das mãos após manipular o produto;
- Evitar rir, conversar, manusear o telefone celular, ou tocar no rosto, nariz, olhos e boca, durante o contato com o entregador;
- Higienizar adequadamente os produtos e as embalagens dos produtos.

ATIVIDADES REGIDAS POR ESTE PROTOCOLO PARA DELIVERY E AFINS

Cantinas – serviços de alimentação privativo;
Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para consumo domiciliar;
Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas;
Serviços de entrega rápida.

PROTOCOLO PARA SERVIÇOS BANCÁRIOS

Esse protocolo se destina a todas as atividades de serviços bancários, não contempladas nos protocolos de comércio, de serviços e geral (indústrias). Este protocolo está em constante atualização, desta forma é necessário acompanhar o site oficial.

CUIDADOS RELACIONADOS AOS COLABORADORES/TRABALHADORES

- Pessoas do grupo de risco¹ devem permanecer em casa e realizar serviço em regime de home office ou teletrabalho;
- Caso residam com pessoas do grupo de risco, a critério do empregador, realizar preferencialmente serviço em regime de home-office;
- Se apresentar sinais ou sintomas de resfriado ou gripe, afastar-se imediatamente das atividades presenciais pelo período mínimo de 14 dias, ou mais, no caso persistência dos sinais/sintomas, até a completa melhora.

(1) Grupos de risco: Idade igual ou superior a 60 anos; Cardiopatias graves ou descompensadas (insuficiência cardíaca, cardiopatia isquêmica); Pneumopatias graves ou descompensadas (asma moderada/grave, DPOC); Doenças renais crônicas em estágio avançado (graus 3, 4 e 5); Diabetes mellitus, conforme juízo clínico; Doenças cromossômicas com estado de fragilidade imunológica; Gestações e Puerpério; Pessoas com deficiências e cognitivas físicas; Estados de imunocomprometimento, devido ao uso de medicamentos ou doenças, incluindo os portadores de HIV/Aids e neoplasias; Doenças neurológicas.

MEDIDAS DE PROTEÇÃO ESPECÍFICAS

- Disponibilizar aos funcionários e clientes meios para higienização das mãos com água e sabão ou álcool gel a 70% com periodicidade mínima de a cada 2 horas, ou a qualquer momento;
- Indicar o uso de toalhas de papel e lixeira acionada sem contato manual;
- Fornecer máscaras preferencialmente de fabricação caseira aos funcionários da agência bancária;
- Providenciar barreira de proteção física (vidro ou acrílico) nos caixas para evitar contato direto com o cliente;
- Não utilizar ou compartilhar itens de uso pessoal com os colegas de trabalho, como EPIs, fones, aparelhos de telefone, e outros, fornecendo esses materiais individualmente para cada trabalhador caso seja imprescindível à execução do seu trabalho;
- Não realizar reuniões presenciais, priorizando reuniões à distância (videoconferência), caso não seja possível, fornecer máscaras aos participantes;

CUIDADOS GERAIS RELACIONADOS AO AMBIENTE DE TRABALHO

- O acesso ao estabelecimento deverá ser controlado evitando aglomeração. Demarcar com sinalização no lado externo do estabelecimento a distância de 2 metros para as pessoas que ficarem nas filas aguardando para adentrar no estabelecimento;
- Nas áreas de circulação interna dos estabelecimentos sempre demarcar com sinalização a distância de 2 metros que deve ser mantida entre um cliente e outro;
- Só permitir a entrada de clientes se estiverem utilizando máscaras;
- Reduzir o fluxo e permanência de pessoas (clientes e colaboradores) dentro do estabelecimento para uma ocupação de 2 m² por pessoa;
- Limitar o número de funcionários ao estritamente necessário para o funcionamento do serviço;
- Os elevadores (caso tenha) devem operar sempre com 1/3 de sua capacidade oficial. Se necessário, deve ser designado colaborador utilizando máscara para organização da fila e entrada de pessoas, mantendo a distância mínima de 2 metros entre os usuários;
- Diminuir o número de clientes dentro da agência bancária, mantendo dentro do estabelecimento somente 50% de sua capacidade;
- Os saneantes utilizados devem estar regularizados junto a ANVISA e o modo de uso deve seguir as instruções descritas nos rótulos dos produtos;
- Disponibilizar álcool 70% para higienização das mãos, para uso dos clientes, funcionários e entregadores de carro-forte, em pontos estratégicos (entrada, próximos dos caixas eletrônicos e área de espera de atendimento);
- Providenciar cartazes com orientações e incentivos para a correta higienização das mãos;
- Realizar a higienização frequente, pelo menos antes e após uso, dos fones, dos aparelhos de telefone, das mesas, e equipamentos eletrônicos como computadores;
- Realizar a higienização frequente das maçanetas, corrimãos, mesas, cadeiras, teclados, computadores, botões de elevadores, telefones, máquinas de cartão e todas as superfícies metálicas constantemente com álcool a 70%;
- Realizar higienização das portas giratórias pelo menos a cada hora de funcionamento da agência;
- Reforçar os procedimentos de higiene de todos os ambientes, como sanitários e áreas de circulação de clientes;
- Sistematizar a limpeza local (piso, balcão e outras superfícies) com desinfetantes a base de cloro a 1% para piso e álcool a 70% para as demais superfícies, no mínimo, duas vezes ao dia, ou conforme necessidade;
- Intensificar a higienização dos sanitários existentes, sendo que o funcionário deverá utilizar os equipamentos de proteção apropriados (luva de borracha, avental, calça comprida, sapato fechado e máscara). Realizar a limpeza e desinfecção das luvas utilizadas com água e sabão seguido de fricção com álcool a 70% por 20 segundos, reforçando o correto uso das mesmas (não tocar com as mãos enluvadas em maçanetas, telefones, botões de elevadores, etc.);
- Manter o ambiente de trabalho com ventilação adequada, sempre que possível, deixando portas e janelas abertas, incluindo áreas de convivência de funcionários, tais como refeitórios de locais de descanso;
- Evitar o uso de ar condicionado, na impossibilidade seguir rigorosamente os procedimentos de manutenção e limpeza dos equipamentos segundo as normas vigentes e orientações do fabricante; - Oferecer o álcool 70% para os clientes higienizarem as mãos antes e após tocar em máquinas de cartão, caixas eletrônicos de autoatendimento, entre outros equipamentos;
- Priorizar métodos eletrônicos de pagamento;
- Preferencialmente higienizar sempre as mãos após contato com cédulas de dinheiro;
- Flexibilizar os horários de trabalho com a adoção de sistemas de escalas mínimas, alterações de jornadas, revezamentos de turnos e saídas para almoço e lanches, visando reduzir a proximidade entre os colaboradores/trabalhadores, inclusive durante o percurso casa- trabalho em transporte público;
- Flexibilizar os horários de almoço e lanches, com a adoção de sistemas de escalas de revezamentos, para assim reduzir a proximidade entre os trabalhadores.

ORIENTAÇÕES PARA COLABORADORES/ TRABALHADORES NO AMBIENTE DE TRABALHO

- Higienizar as mãos e antebraços (água e sabão e/ou álcool a 70%);
- Utilizar os equipamentos de proteção individual disponibilizados pelo empregador, da forma correta, sendo obrigatória a utilização de máscara em todas as atividades;
- Higienizar os equipamentos com álcool a 70% ou conforme orientação do fabricante;
- Não cumprimentar as pessoas, sejam colegas trabalhadores/colaboradores ou clientes, com apertos de mãos, abraços, beijos ou outro tipo de contato físico;
- Ao tossir ou espirrar, deve-se cobrir o nariz e boca com lenços descartáveis;
- Evitar tocar os olhos, nariz e boca durante as atividades de trabalho;
- Manter distância mínima de pelo menos 2 metros, entre os colaboradores/trabalhadores e entre estes e os clientes.
- Higienizar com álcool 70% as máquinas de cartão, computadores, teclados, e outros equipamentos que sejam tocados com frequência, sempre após o uso;
- Intensificar a limpeza das áreas com solução de hipoclorito a 1% e realizar frequente desinfecção, com álcool 70%, de superfícies e utensílios frequentemente tocados como: maçanetas, mesas, balcões, corrimões, interruptores, elevadores, entre outros (mínimo, três vezes ao dia ou conforme a necessidade);
- Realizar a higienização das mesas antes e após a utilização, ou conforme necessidade;
- Caso apresente febre e/ou sintomas respiratórios, tosse, congestão nasal, dificuldade para respirar, falta de ar, dor de garganta, dores no corpo, dor de cabeça, deve comunicar ao empregador e respeitar o período de afastamento do trabalho, até a completa melhora dos sintomas.

Este protocolo está em constante atualização, desta forma é necessário acompanhar o site oficial.

ORIENTAÇÕES PARA OS CLIENTES

Essa página deve ser impressa e afixada em local visível no estabelecimento

- Fique em casa sempre que possível;
- Caso tenha sintomas de gripe ou resfriado, não saia de casa;
- Utilize máscara, de preferência caseira, durante todo período de permanência fora de casa;
- Prefira solicitar serviço por delivery, compra por telefone ou internet;
- Se for do grupo de risco não saia de casa! Peça ajuda a um familiar, amigo ou vizinho sem ter contato físico com a pessoa;
- Não utilizar bebedouros coletivos;
- Não permitir que outras pessoas toquem em seus cartões de crédito ou débito na hora do pagamento. Evite pagar com dinheiro;
- Permaneça no estabelecimento o menor tempo possível, dessa forma, planeje sua compra ou atividade antes de sair de casa;
- Realize a higienização das mãos ao entrar e no estabelecimento, acessar balcões de atendimento e “caixas” e ao sair do estabelecimento;
- Evitar rir, conversar, manusear o telefone celular, ou tocar no rosto, nariz, olhos e boca, durante sua permanência no interior do estabelecimento;
- Ao tossir ou espirrar cobrir o nariz e boca com um lenço descartável, descartá-lo imediatamente e realizar higienização das mãos. Caso não tenha disponível um lenço descartável cobrir o nariz e boca com o braço flexionado;
- Ao chegar em casa, higienizar as mãos e antebraços com água e sabão;
- Ao chegar em casa, higienizar, adequadamente, todos os produtos e as embalagens dos produtos comprados nos estabelecimentos comerciais.

ATIVIDADES REGIDAS POR ESTE PROTOCOLO PARA SERVIÇOS BANCÁRIOS

Banco Central	Banco Central
Intermediação monetária – depósitos à vista;	Bancos comerciais Bancos múltiplos, com carteira comercial Caixas econômicas Bancos cooperativos Cooperativas centrais de crédito Cooperativas de crédito mútuo Cooperativas de crédito rural
Intermediação não-monetária – outros instrumentos de captação;	Bancos múltiplos, sem carteira comercial Bancos de investimento Bancos de desenvolvimento Agências de fomento Sociedades de crédito imobiliário Associações de poupança e empréstimo Sociedades de crédito, financiamento e investimento - financeiras Sociedades de crédito ao microempreendedor
Sociedades de capitalização;	Sociedades de capitalização
Atividades de sociedade de participação;	Holdings de instituições financeiras Holdings de instituições não-financeiras Outras sociedades de participação, exceto holdings
Atividades de serviços financeiros não especificadas anteriormente;	Sociedades de fomento mercantil - factoring Securitização de créditos Administração de consórcios para aquisição de bens e direitos Clubes de investimento Sociedades de investimento Fundo garantidor de crédito Concessão de crédito pelas OSCIP Outras atividades de serviços financeiros não especificadas anteriormente
Seguros de vida e não-vida;	Seguros de vida Planos de auxílio-funeral Seguros não-vida
Seguros-saúde;	Seguros-saúde
Resseguros;	Resseguros
Previdência complementar;	Previdência complementar fechada Previdência complementar aberta
Atividades auxiliares dos serviços financeiros;	Bolsa de valores Bolsa de mercadorias e futuros Administração de mercados de balcão organizados Corretoras de títulos e valores mobiliários Distribuidoras de títulos e valores mobiliários Corretoras de câmbio Corretoras de contratos de mercadorias Agentes de investimentos em aplicações financeiras Administração de cartões de crédito Serviços de liquidação e custódia Correspondentes de instituições financeiras Operadoras de cartões de débito Outras atividades auxiliares dos serviços financeiros não especificadas anteriormente
Casas lotéricas.	

PROTOCOLO PARA SERVIÇOS E ATENDIMENTO AO CLIENTE

Este protocolo se destina à todas as atividades econômicas que possuem em comum o oferecimento de serviços e ações voltadas para o público externo/ clientes e que não estão contempladas nos protocolos específicos, visando orientar empreendedores, trabalhadores e população quanto às ações necessárias para o enfrentamento da disseminação da COVID-19. Nele há diretrizes sobre higienização à manutenção do distanciamento e ao comportamento sanitário necessário.

CUIDADOS RELACIONADOS AOS COLABORADORES/TRABALHADORES

- Pessoas do grupo de risco¹ devem permanecer em casa e realizar serviço em regime de home-office ou teletrabalho;
- Caso residam com pessoas do grupo de risco, a critério do empregador, realizar preferencialmente serviço em regime de home-office;
- Se apresentar sinais ou sintomas de resfriado ou gripe, afastar-se imediatamente das atividades presenciais pelo período mínimo de 14 dias, ou mais, no caso persistência dos sinais/sintomas, até a completa melhora.

(1) Grupos de risco: Idade igual ou superior a 60 anos; Cardiopatias graves ou descompensadas (insuficiência cardíaca, cardiopatia isquêmica); Pneumopatias graves ou descompensadas (asma moderada/grave, DPOC); Doenças renais crônicas em estágio avançado (graus 3, 4 e 5); Diabetes mellitus, conforme juízo clínico; Doenças cromossômicas com estado de fragilidade imunológica; Gestação e Puerpério; Pessoas com deficiências e cognitivas físicas; Estados de imunocomprometimento, devido ao uso de medicamentos ou doenças, incluindo os portadores de HIV/Aids e neoplasias; Doenças neurológicas. Este protocolo se destina à todas as atividades econômicas que possuem em comum o oferecimento de serviços e ações voltadas para o público externo/ clientes e que não estão contempladas nos protocolos específicos, visando orientar empreendedores, trabalhadores e população quanto às ações necessárias para o enfrentamento da disseminação da Covid-19. Nele há diretrizes sobre higienização à manutenção do distanciamento e ao comportamento sanitário necessário.

MEDIDAS DE PROTEÇÃO ESPECÍFICAS

- Disponibilizar meios para higienização das mãos com água e sabão ou álcool gel a 70% com periodicidade mínima de a cada 2 horas, ou a qualquer momento dependendo da atividade realizada ou quando em contato com o cliente, incluindo antes e após a utilizar máquinas de cartões de crédito;
- Fornecer Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) adequados para a atividade exercida e em quantidade suficiente. Caso a atividade não possua protocolo específico deverá ser fornecido no mínimo a máscara;
- Providenciar barreira de proteção física quando em contato com o cliente;
- Não utilizar ou compartilhar itens de uso pessoal com os colegas de trabalho, como EPIs, fones, aparelhos de telefone, e outros, fornecendo esses materiais para cada trabalhador;
- Não realizar reuniões presenciais, priorizando reuniões à distância (videoconferência), caso não seja possível, fornecer máscaras.

CUIDADOS GERAIS RELACIONADOS AO AMBIENTE DE TRABALHO

- Nas áreas de circulação interna dos estabelecimentos sempre demarcar com sinalização a distância de 2 metros que deve ser mantida entre um cliente e outro, incluindo quando forem pegar produtos em prateleiras, ou afins e filas de qualquer natureza;
- Só permitir a entrada de clientes se estiverem utilizando máscaras; - Reduzir o fluxo e permanência de pessoas (clientes e colaboradores) dentro do estabelecimento para uma ocupação de 2 m² por pessoa (Exemplo: área livre de 32 m² / 4 m² = 8 pessoas no máximo);
- Limitar o número de funcionários ao estritamente e necessário para o funcionamento do serviço;
- Os elevadores devem operar sempre com 1/3 de sua capacidade oficial. Se necessário, deve ser designado colaborador utilizando máscara para organização da fila e entrada de pessoas, mantendo a distância mínima de 2 metros entre os usuários;
- Disponibilizar na entrada do estabelecimento lavatório com dispensador de sabonete líquido e papel toalha ou dispensador com álcool gel a 70%, bem como nos sanitários;
- Realizar a higienização frequente, pelo menos antes e após uso, dos fones, dos aparelhos de telefone, das mesas, e outros;
- Realizar a higienização frequente das maçanetas, torneiras, corrimãos, mesas, cadeiras, teclados, computadores, botões de elevadores, telefones e todas as superfícies metálicas constantemente com álcool a 70%;
- Reforçar os procedimentos de higiene de todos os ambientes, como depósitos, sanitários e áreas de circulação de clientes;
- Sistematizar a limpeza local (piso, balcão e outras superfícies) com desinfetantes a base de cloro para piso e álcool a 70% para as demais superfícies, no mínimo, duas vezes ao dia, ou conforme necessidade;
- Intensificar a higienização dos sanitários existentes, sendo que o funcionário deverá utilizar os equipamentos de proteção apropriados (luva de borracha, avental, calça comprida, sapato fechado); - Realizar a limpeza e desinfecção das luvas utilizadas com água e sabão seguido de fricção com álcool a 70% por 20 segundos, reforçando o correto uso das mesmas (não tocar com as mãos enluvadas em maçanetas, telefones, botões de elevadores, etc.);
- Manter o ambiente de trabalho com ventilação adequada, sempre que possível, deixando portas e janelas abertas;
- Evitar o uso de ar condicionado;
- Não utilizar bebedouros coletivos;
- Caso possua bebedouro, os mesmos devem ser lacrados e não utilizados por trabalhadores ou clientes;
- Oferecer o álcool 70% para os clientes higienizarem as mãos antes e após tocar em máquinas de cartão de crédito, caixas eletrônicos de autoatendimento, entre outros equipamentos.

ORIENTAÇÕES PARA COLABORADORES/ TRABALHADORES NO AMBIENTE DE TRABALHO

- Higienizar as mãos com água e sabão ou álcool gel a 70% com periodicidade mínima de a cada 2 horas, ou a qualquer momento dependendo da atividade realizada ou quando em contato com o cliente;
- Utilizar os equipamentos de proteção individual disponibilizados pelo empregador, da forma correta, sendo obrigatória a utilização de máscara em todas as atividades;
- Higienizar os equipamentos com álcool a 70% ou conforme orientação do fabricante;
- Não cumprimentar as pessoas, sejam colegas trabalhadores/colaboradores ou clientes, com apertos de mãos, abraços, beijos ou outro tipo de contato físico;

- Ao tossir ou espirrar, deve-se cobrir o nariz e boca com lenços descartáveis e evitar tocar os olhos, nariz e boca;
- Manter distância mínima de pelo menos 2 metros, entre os colaboradores/trabalhadores e entre estes e os clientes. Quando isto não for possível, utilizar máscara cirúrgica e respeitar a barreira de proteção física para contato com o cliente;
- Manter os cabelos presos e não utilizar bijuterias, joias, anéis, relógios e outros adereços, para assegurar a correta higienização das mãos; Este protocolo está em constante atualização, desta forma é necessário acompanhar o site oficial.
- A utilização de toucas será é obrigatória para atividades que envolvam a preparação de alimentos; - Caso utilize uniforme da empresa, não retornar para casa diariamente vestindo o uniforme;
- Higienizar com álcool 70% as máquinas de cartão de crédito, computadores, teclados, e outros equipamentos que sejam tocados com frequência, sempre após o uso;
- Os funcionários da limpeza devem higienizar as maçanetas das portas com água e sabão, no mínimo, três vezes ao dia, e nos intervalos friccionar com álcool 70%;
- Caso apresente febre e/ou sintomas respiratórios, tosse, congestão nasal, dificuldade para respirar, falta de ar, dor de garganta, dores no corpo, dor de cabeça, deve comunicar ao empregador e respeitar o período de afastamento do trabalho, até a completa melhora dos sintomas.

Este protocolo está em constante atualização, desta forma é necessário acompanhar o site oficial.

ORIENTAÇÕES PARA OS CLIENTES

Essa página deve ser impressa e afixada em local visível no estabelecimento

- Fique em casa sempre que possível;
- Caso tenha sintomas de gripe ou resfriado, não saia de casa;
- Utilize máscara, de preferência caseira, durante todo período de permanência fora de casa;
- Prefira solicitar serviço por delivery, compra por telefone ou internet;
- Se for do grupo de risco não saia de casa! Peça ajuda a um familiar, amigo ou vizinho sem ter contato físico com a pessoa;
- Não utilizar bebedouros coletivos;
- Não permitir que outras pessoas toquem em seus cartões de crédito ou débito na hora do pagamento. Evite pagar com dinheiro;
- Permaneça no estabelecimento o menor tempo possível, dessa forma, planeje sua compra ou atividade antes de sair de casa;
- Realize a higienização das mãos ao entrar e no estabelecimento, acessar balcões de atendimento e “caixas” e ao sair do estabelecimento;
- Evitar rir, conversar, manusear o telefone celular, ou tocar no rosto, nariz, olhos e boca, durante sua permanência no interior do estabelecimento;
- Ao tossir ou espirrar cobrir o nariz e boca com um lenço descartável, descartá-lo imediatamente e realizar higienização das mãos. Caso não tenha disponível um lenço descartável cobrir o nariz e boca com o braço flexionado;
- Ao chegar em casa, higienizar as mãos e antebraços com água e sabão;
- Ao chegar em casa, higienizar, adequadamente, todos os produtos e as embalagens dos produtos comprados nos estabelecimentos comerciais.

ATIVIDADES REGIDAS POR ESTE PROTOCOLO PARA SERVIÇOS E ATENDIMENTO AO CLIENTE

- Planos de saúde;
- Atividades auxiliares dos seguros, da previdência complementar e dos planos de saúde;
- Atividade de administração de fundos por contrato ou comissão;
- Serviço de arquitetura, serviços de engenharia, serviços de cartografia, topografia e geodésia; serviços de desenho técnico relacionados à arquitetura e engenharia; serviços de perícia técnica relacionados à segurança do trabalho; atividades técnicas relacionadas à engenharia e arquitetura não especificadas anteriormente;
- Atividades de vigilância, segurança privada e transporte de valores;
 - Atividades de vigilância e segurança privada
 - Serviços de adestramento de cães de guarda
 - Atividades de transporte de valores
- Atividades de monitoramento de sistema de segurança;
 - Atividades de monitoramento de sistemas de segurança eletrônico
 - Outras atividades de serviços de segurança
- Serviços combinados para apoio a edifícios;
 - Serviços combinados para apoio a edifícios, exceto condomínios prediais
 - Condomínios prediais
- Atividades de limpeza;
 - Limpeza em prédios e em domicílios
 - Imunização e controle de pragas urbanas
 - Atividades de limpeza não especificadas anteriormente
 - Outras atividades de serviços prestados principalmente às empresas
 - Envasamento e empacotamento sob contrato;
 - Medição de consumo de energia elétrica, gás e água;
 - Emissão de vales alimentação, vales transportes e similares;
 - Serviços de gravação de carimbos, exceto confecção;
 - Leiloeiros independentes;
 - Serviços de levantamento de fundos sob contrato;
 - Salas de acesso a internet;
 - Outras atividades de serviços prestados principalmente as empresas não especificadas anteriormente;
- Seguridade social obrigatória;
- Reparação e manutenção de equipamentos de informática e comunicação;
 - Seguridade social obrigatória;
 - Reparação e manutenção de computadores e de equipamentos periféricos
 - Reparação e manutenção de equipamentos de comunicação
- Reparação e manutenção de objetos e equipamentos pessoais e doméstico;
 - Reparação e manutenção de equipamentos eletrônicos de uso pessoal e doméstico
 - Reparação de calçados, bolsas e artigos de viagem
 - Chaveiros
 - Reparação de relógios
 - Reparação de bicicletas, triciclos e outros veículos não-motorizados
 - Reparação de artigos do mobiliários

	Reparação de joias Reparação e manutenção de outros objetos e equipamentos pessoais e domésticos não especificados anteriormente
Outras atividades de serviços pessoais:	Lavanderias, Tinturarias, Toalheiros: Gestão e manutenção de cemitérios, Serviços de cremação; Serviços de sepultamento; Serviços de funerária; Serviços de somatoconservação; Atividades funerárias e serviços relacionados não especificados anteriormente; Exploração de máquinas de serviços pessoais acionadas por moeda; Outras atividade de serviços pessoais não especificadas anteriormente;
Comércio varejista de produtos novos (produtos);	não-especificados anteriormente e de produtos usados, design e decoração de interiores (Design de produtos);
Instalações elétricas, hidráulicas e outras instalações em construções;	Instalação e manutenção elétrica Instalações hidráulicas, sanitárias e de gás Instalação e manutenção de sistemas centrais de ar condicionado, de ventilação e refrigeração Instalações de sistema de prevenção contra incêndio Instalação de painéis publicitários Instalação de equipamentos para orientação à navegação marítima, fluvial e lacustre Instalação, manutenção e reparação de elevadores, escadas e esteiras rolantes, exceto de fabricação própria Montagem e instalação de sistemas e equipamentos de iluminação e sinalização em vias públicas, portos e aeroportos Tratamentos térmicos, acústicos ou de vibração Outras obras de instalações em construções não especificadas anteriormente
Obras de acabamento;	Impermeabilização em obras de engenharia civil Instalação de portas, janelas, tetos, divisórias e armários embutidos de qualquer material Obras de acabamento em gesso e estuque Serviços de pintura de edifícios em geral Aplicação de revestimentos e de resinas em interiores e exteriores Outras obras de acabamento da construção
Outros serviços especializados para construção;	Obras de fundações; Administração de obras Montagem e desmontagem de andaimes e outras estruturas temporárias Obras de alvenaria Serviços de operação e fornecimento de equipamentos para transporte e elevação de cargas e pessoas para uso em obras Perfuração e construção de poços de água Serviços especializados para construção não especificados anteriormente
Decoração, design e paisagismo	Atividades paisagísticas;
Design e decoração de interiores;	Desing de produtos
Atividades veterinárias;	Atividades veterinárias
Atividades de atendimento hospitalar;	Atividades de atendimento hospitalar, exceto pronto socorro e unidades para atendimento à urgências;
Serviços móveis de atendimento à urgências;	Atividades de atendimento em pronto socorro e unidades hospitalares para atendimento à urgências e de remoção de pacientes; UTI móvel Serviços móveis de atendimento a urgências, exceto por UTI móvel
Atividade de atenção ambulatorial executadas por médicos e odontólogos;	serviços de remoção de pacientes, exceto os serviços móveis de atendimento a urgências
Atividade de serviços de complementação diagnóstica e terapêutica;	Atividade médica ambulatorial com recursos para realização de procedimentos cirúrgicos Atividade médica ambulatorial com recursos para realização de exames complementares Atividade médica ambulatorial restrita a consultas Atividade odontológica com recursos para realização de procedimentos cirúrgicos Serviços de vacinação e imunização humana
Atividade de profissionais da área da saúde, exceto médicos e odontólogos;	Laboratórios de anatomia patológica e citológica Laboratórios clínicos Serviços de diálise e nefrologia Serviços de tomografia Serviços de diagnóstico por imagem com uso de radiação ionizante, exceto tomografia Serviços de ressonância magnética Serviços de diagnóstico por imagem sem uso de radiação ionizante, exceto ressonância magnética Serviços de diagnóstico por registro gráfico - ECG, EEG e outros exames análogos Serviços de diagnóstico por métodos ópticos - endoscopia e outros exames análogos Serviços de quimioterapia Serviços de radioterapia Serviços de hemoterapia Serviços de litotripsia Serviços de bancos de células e tecidos humanos Atividades de serviços de complementação diagnóstica e terapêutica não especificadas anteriormente
Atividade de profissionais da área da saúde, exceto médicos e odontólogos;	Atividades de enfermagem Atividades de profissionais da nutrição Atividades de psicologia e psicanálise

Atividades de fisioterapia
Atividades de terapia ocupacional
Atividades de fonoaudiologia
Atividades de terapia de nutrição enteral e parenteral
Atividades de profissionais da área de saúde não especificadas anteriormente

Atividade de apoio à gestão de saúde;

Atividade de apoio à gestão de saúde

Atividade de atenção à saúde humana não especificadas anteriormente;
Atividades de práticas integrativas e complementares em saúde humana
Atividades de Acupuntura
Outras atividades de atenção à saúde humana não especificadas anteriormente

Atividades de assistência à idosos, deficientes físicos, imunodeprimidos e convalescentes, e infra-est e apoio a pacientes prest em residências coletivas e particulares;

Clínicas e residências geriátricas
Instituições de longa permanência para idosos
Atividades de assistência a deficientes físicos, imunodeprimidos e convalescentes
Centros de apoio a pacientes com câncer e com AIDS
Condomínios residenciais para idosos
Atividades de fornecimento de infraestrutura de apoio e assistência a paciente no domicílio

Atividades de assistência psicossocial e à saúde a portadores de distúrbios psíquicos, deficiência mental e dependência química;
Atividades de centros de assistência psicossocial
Atividades de assistência psicossocial e à saúde a portadores de distúrbios psíquicos, deficiência mental e dependência química não especificadas anteriormente

Atividades de assistência social prestadas em residências coletivas e particulares.
Orfanatos
Albergues assistenciais
Atividades de assistência social prestadas em residências coletivas e particulares não especificadas anteriormente

PROTOCOLO PARA PET SHOP E LOJAS DE ANIMAIS**CUIDADOS RELACIONADOS AOS COLABORADORES/TRABALHADORES**

- Pessoas do grupo de risco¹ devem permanecer em casa e realizar serviço em regime de home-office ou teletrabalho;
- Caso residam com pessoas do grupo de risco, a critério do empregador, realizar preferencialmente serviço em regime de home-office;
- Se apresentar sinais ou sintomas de resfriado ou gripe, afastar-se imediatamente das atividades presenciais pelo período mínimo de 14 dias, ou mais, no caso persistência dos sinais/sintomas, até a completa melhora.

(1) Grupos de risco: Idade igual ou superior a 60 anos; Cardiopatias graves ou descompensadas (insuficiência cardíaca, cardiopatia isquêmica); Pneumopatias graves ou descompensadas (asma moderada/grave, DPOC); Doenças renais crônicas em estágio avançado (graus 3, 4 e 5); Diabetes mellitus, conforme juízo clínico; Doenças cromossômicas com estado de fragilidade imunológica; Gestação e Puerpério; Pessoas com deficiências e cognitivas físicas; Estados de imunocomprometimento, devido ao uso de medicamentos ou doenças, incluindo os portadores de HIV/Aids e neoplasias; Doenças neurológicas.

MEDIDAS DE PROTEÇÃO ESPECÍFICAS

- Disponibilizar meios para higieniza o das mãos com água e sabão ou álcool gel a 70% com periodicidade mínima de a cada 2 horas, ou a qualquer momento dependendo da atividade realizada ou quando em contato com o cliente, incluindo antes e após a utilizar máquinas de cartões de crédito;
- Fornecer Equipamentos de Prote o Individual (EPIs) adequados para a atividade exercida e em quantidade suficiente. Caso a atividade não possua protocolo específico deverá ser fornecido no mínimo a máscara
- Providenciar barreira de prote o física quando em contato com o cliente;
- Indicar o uso de toalhas de papel não reciclado e lixeira acionada sem contato manual;
- Não realizar reuniões presenciais, priorizando reuniões   distância (videoconferência), caso não seja possível, fornecer máscaras.

CUIDADOS GERAIS RELACIONADOS AO AMBIENTE DE TRABALHO

- O acesso ao estabelecimento deverá ser controlado evitando aglomera o.
- Demarcar com sinaliza o no lado externo do estabelecimento a distância de 2 metros para as pessoas que ficarem nas filas aguardando para adentrar no estabelecimento;
- Nas áreas de circula o interna dos estabelecimentos sempre demarcar com sinaliza o a distância de 2 metros que deve ser mantida entre um cliente e outro, incluindo os corredores de mercadorias; - São permitir a entrada de clientes se estiverem utilizando máscaras;
- Reduzir o fluxo e permanência de pessoas (clientes e colaboradores) dentro do estabelecimento para uma ocupa o de 2 m² por pessoa (Exemplo:  rea livre de 32 m² / 4 m² = 8 pessoas no máximo);
- Limitar o número de funcionários ao estritamente necessário para o funcionamento do serviço;
- Serviços e atendimentos destinados ao Pet devem ser realizados apenas com agendamento, principalmente em se tratando de banho e/ou tosa do pet;
- Atendimentos para compra de produtos para o pet podem ser feitos sem agendamento, desde que respeitada a dimensão do estabelecimento e mantido o distanciamento seguro (2 metros) entre os clientes (de preferência, sozinhos, sem os seus pets);
- Os elevadores devem operar sempre com 1/3 de sua capacidade oficial. Se necessário, deve ser designado colaborador utilizando máscara para organiza o da fila e entrada de pessoas, mantendo a distância mínima de 2 metros entre os usuários;
- Os saneantes utilizados devem estar regularizados junto a ANVISA e o modo de uso deve seguir as instru es descritas nos rótulos dos produtos;
- Disponibilizar  lcool 70% para higieniza o das mãos, para uso dos clientes, funcionários e entregadores, em pontos estratégicos (entrada, corredores, balcões de atendimento e "caixas");
- Providenciar cartazes com orienta es e incentivos para a correta higieniza o das mãos;
- Realizar a higieniza o frequente, pelo menos antes e após uso, dos fones, dos aparelhos de telefone, das mesas, e outros;
- Realizar a higieniza o frequente das maçanetas, torneiras, corrimões, mesas, cadeiras, teclados, computadores, botões de elevadores, telefones e todas as superfícies metálicas constantemente com álcool a 70%;
- Reforçar os procedimentos de higiene de todos os ambientes, como depósitos, sanitários e áreas de circula o de clientes, além dos pontos de retaguarda da loja, como a área do estoque e de apoio para recebimento de mercadorias;
- Sistematizar a limpeza local (piso, balcão e outras superfícies) com desinfetantes a base de cloro para piso e álcool a 70% para as demais superfícies, no mínimo, duas vezes ao dia, ou conforme necessidade;
- Realizar a higieniza o dos cabos de condu o dos carrinhos ( rea de apoio das mãos) e alças das cestinhas após o uso de cada cliente, com álcool 70% ou outro sanitizante adequado segundo recomenda es da ANVISA, garantindo a segurança do funcionário executor da opera o (treinamento e fornecimento de EPIs, conforme a exigência do fabricante do produto utilizado);
- Aumentar a frequência da higieniza o completa (todas as estruturas) de carrinhos e cestinhas, considerando a execu o das etapas de limpeza e desinfec o;
- Intensificar a higieniza o dos sanitários existentes, sendo que o funcionário deverá utilizar os equipamentos de prote o apropriados (luva de borracha, avental, calça comprida, sapato fechado). Realizar a limpeza e desinfec o das luvas utilizadas com água e sabão seguido de fric o com álcool a 70% por 20 segundos, reforçando o correto uso das mesmas (não tocar com as mãos enluvadas em maçanetas, telefones, botões de elevadores, etc.);
- Manter o ambiente de trabalho com ventila o adequada, sempre que possível, deixando portas e janelas abertas, incluindo áreas de convivência de funcionários, tais como refeitórios de locais de descanso;
- Evitar o uso de ar condicionado;
- Os dispensadores de água que exigem aproxima o da boca para ingestão, devem ser lacrados em todos os bebedouros, permitindo-se o funcionamento apenas do dispensador de água para copos. Os estabelecimentos deverão fornecer copos descartáveis aos clientes e funcionários. Também   permitido aos funcionários copos ou canecas não descartáveis, desde que de uso individual e higienizadas com regularidade;
- Caso o estabelecimento possua "Espaço Kids", o mesmo deve permanecer fechado;
- Oferecer o álcool 70% para os clientes higienizarem as mãos antes e após tocar em máquinas de cartão de crédito, caixas eletrônicos de autoatendimento, entre outros equipamentos;
- Priorizar métodos eletrônicos de pagamento;
- Demarcar com sinaliza o a distância de 2 metros que deve ser mantida entre um cliente e outro no local de pagamento (caixa ou balcão);
- Flexibilizar os horários de trabalho com a ado o de sistemas de escalas mínimas, altera es de jornadas de turnos e saídas para almoço e lanches, visando reduzir a proximidade entre os colaboradores/trabalhadores, inclusive durante o percurso casa-trabalho em transporte público ou fretado pela empresa;
- Flexibilizar os horários de almoço e lanches, com a ado o de sistemas de escalas de revezamentos, para assim reduzir a proximidade entre os trabalhadores.

ORIENTAÇÕES PARA COLABORADORES/ TRABALHADORES NO AMBIENTE DE TRABALHO

- Higienizar as mãos ( gua e sabão e/ou álcool a 70%), principalmente após o uso do banheiro, se tocarem o rosto, nariz, olhos e boca, ou tocar o Pet;
- Utilizar os equipamentos de prote o individual disponibilizados pelo empregador, da forma correta, sendo obrigatória a utiliza o de máscara em todas as atividades;
- Os trabalhadores que forem prestar o serviço de banho e/ou tosa devem usar avental, máscara, óculos de prote o, luvas e calçados/botas de borracha durante o(s) procedimento(s);

- Após o serviço de banho e/ou tosa, o trabalhador deve retirar os EPIs e descartar os de uso único em lixeira com tampa e saco plástico e acionamento por pedal; e os reaproveitáveis (avental, óculos de proteção e eventualmente o calçado impermeável) em lixeira maior com saco plástico e acionamento por pedal, para posterior higienização/lavagem em local separado para este fim;
- Não cumprimentar as pessoas, sejam colegas trabalhadores/colaboradores ou clientes, com apertos de mãos, abraços, beijos ou outro tipo de contato físico;
- Ao tossir ou espirrar, deve-se cobrir o nariz e boca com lenços descartáveis;
- Evitar tocar os olhos, nariz e boca durante os atendimentos dos caixas;
- Manter distância mínima de pelo menos 2 metros, entre os outros colaboradores/trabalhadores e entre estes e os clientes. Quando isto não for possível, utilizar máscara cirúrgica e respeitar a barreira de proteção física para contato com o cliente;
- Manter os cabelos presos e não utilizar bijuterias, joias, anéis, relógios e outros adereços, para assegurar a correta higienização das mãos.
- Caso utilize uniforme da empresa, não retornar para casa diariamente vestindo o uniforme;
- Higienizar com álcool 70% as máquinas de cartão de crédito, computadores, teclados, e outros equipamentos que sejam tocados com frequência, sempre após o uso;
- Intensificar a limpeza das dos produtos, principalmente, brinquedos de plásticos com desinfetantes próprios para a finalidade e realizar frequente desinfecção, com álcool 70%, de superfícies e utensílios frequentemente tocados como: maçanetas, mesas, balcões, corrimões, interruptores, elevadores, balanças, entre outros (mínimo, três vezes ao dia);
- Caso apresente febre e/ou sintomas respiratórios, tosse, congestão nasal, dificuldade para respirar, falta de ar, dor de garganta, dores no corpo, dor de cabeça, deve comunicar ao empregador e respeitar o período de afastamento do trabalho, até a completa melhora dos sintomas;
- Não utilizar ou compartilhar itens de uso pessoal com os colegas de trabalho, como EPIs, fones, aparelhos de telefone, e outros, fornecendo esses materiais para cada trabalhador.

Este protocolo está em constante atualização, desta forma é necessário acompanhar o site oficial.

ORIENTAÇÕES PARA OS CLIENTES

Essa página deve ser impressa e afixada em local visível no estabelecimento

- Fique em casa sempre que possível.
- Caso tenha sintomas de gripe ou resfriado, não saia de casa!
- Utilize máscara, de preferência caseira, durante todo período de permanência fora de casa.
- Se for do grupo de risco não saia de casa! Peça ajuda a um familiar, amigo ou vizinho sem ter contato físico com a pessoa.
- Prefira realizar sua compra por telefone ou internet,
- Não ir ao estabelecimento acompanhado de crianças ou de pessoas que pertençam ao grupo de risco.
- Apenas levar o pet se ele estiver com cartão de vacina atualizado.
- Permaneça no estabelecimento o menor tempo possível, dessa forma, planeje sua compra antes de sair de casa.
- Sempre fique a uma distância mínima de 2 metros de qualquer pessoa dentro do estabelecimento.
- Realize a higienização das mãos (água e sabão ou álcool gel 70%) ao entrar e sair do estabelecimento, acessar balcões de atendimento e “caixas”.
- Evitar rir, conversar, manusear o telefone celular, ou tocar no rosto, nariz, olhos e boca, durante sua permanência no interior do estabelecimento.
- Ao tossir ou espirrar cobrir o nariz e boca com um lenço descartável, descartá-lo imediatamente e realizar higienização das mãos. Caso não tenha disponível um lenço descartável cobrir o nariz e boca com o braço flexionado.
- Ao chegar em casa, higienizar as mãos e antebraços com água e sabão.
- Ao chegar em casa, higienizar adequadamente todos os produtos e as embalagens dos produtos comprados nos estabelecimentos comerciais.

ATIVIDADES REGIDAS POR ESTE PROTOCOLO PARA PET SHOP E LOJAS DE ANIMAIS

- Comércio atacadista de animais vivos;
- Comércio atacadista de alimentos para animais;
- Alojamento de animais domésticos;
- Higiene e embelezamento de animais domésticos;
- Comércio atacadista de produtos de consumo não-alimentar;
- Comércio atacadista de tecidos, artefatos de tecidos e armarinhos;
- Comércio atacadista de medicamentos e drogas de uso veterinário;
- Comércio varejista de produtos novos não-especificados anteriormente e de produtos usados, comércio varejista de animais vivos e de artigos e alimentos de animais de estimação.

PROTOCOLO PARA O COMÉRCIO

Este protocolo se destina a toda atividade econômica, envolvendo o comércio (varejista e atacadista), não contemplada nos protocolos específicos, visando orientar empreendedores, trabalhadores e população quanto às medidas efetivas no enfrentamento da disseminação da COVID-19. Nele há orientações quanto à higienização, à manutenção do distanciamento e ao comportamento sanitário necessário.

CUIDADOS RELACIONADOS AOS COLABORADORES/TRABALHADORES

- Pessoas do grupo de risco¹ devem permanecer em casa e realizar serviço em regime de home-office ou teletrabalho;
- Caso residam com pessoas do grupo de risco, a critério do empregador, realizar preferencialmente serviço em regime de home-office;
- Se apresentar sinais ou sintomas de resfriado ou gripe, afastar-se imediatamente das atividades presenciais pelo período mínimo de 14 dias, ou mais, no caso persistência dos sinais/sintomas, até a completa melhora.

(1) Grupos de risco: Idade igual ou superior a 60 anos; Cardiopatias graves ou descompensadas (insuficiência cardíaca, cardiopatia isquêmica); Pneumopatias graves ou descompensadas (asma moderada/grave, DPOC); Doenças renais crônicas em estágio avançado (graus 3, 4 e 5); Diabetes mellitus, conforme juízo clínico; Doenças cromossômicas com estado de fragilidade imunológica; Gestação e Puerpério; Pessoas com deficiências e cognitivas físicas; Estados de imunocomprometimento, devido ao uso de medicamentos ou doenças, incluindo os portadores de HIV/Aids e neoplasias; Doenças neurológicas. Este protocolo se destina a toda atividade econômica, envolvendo o comércio (varejista e atacadista), não contemplada nos protocolos específicos, visando orientar empreendedores, trabalhadores e população quanto às medidas efetivas no enfrentamento da disseminação da Covid-19. Nele há orientações quanto à higienização, à manutenção do distanciamento e ao comportamento sanitário necessário.

MEDIDAS DE PROTEÇÃO ESPECÍFICAS

- Disponibilizar meios para higienização das mãos com água e sabão ou álcool gel a 70% com periodicidade mínima de a cada 2 horas, ou a qualquer momento dependendo da atividade realizada ou quando em contato com o cliente, incluindo antes e após a utilizar máquinas de cartões de crédito;
- Fornecer Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) adequados para a atividade exercida e em quantidade suficiente. Caso a atividade não possua protocolo específico deverá ser fornecido no mínimo a máscara;
- Providenciar barreira de proteção física quando em contato com o cliente;
- Não utilizar ou compartilhar itens de uso pessoal com os colegas de trabalho, como EPIs, fones, aparelhos de telefone, e outros, fornecendo esses materiais para cada trabalhador;
- Não realizar reuniões presenciais, priorizando reuniões à distância (videoconferência), caso não seja possível, fornecer máscaras.

CUIDADOS GERAIS RELACIONADOS AO AMBIENTE DE TRABALHO

- Nas áreas de circulação interna dos estabelecimentos sempre demarcar com sinalização a distância de 2 metros que deve ser mantida entre um cliente e outro, incluindo quando forem pegar produtos em prateleiras, ou afins e filas de qualquer natureza;
- Só permitir a entrada de clientes se estiverem utilizando máscaras;
- Reduzir o fluxo e permanência de pessoas (clientes e colaboradores) dentro do estabelecimento para uma ocupação de 2 m² por pessoa (Exemplo: área livre de 32 m² / 4 m² = 8 pessoas no máximo);
- Limitar o número de funcionários ao estritamente necessário para o funcionamento do serviço;
- Os elevadores devem operar sempre com 1/3 de sua capacidade oficial. Se necessário, deve ser designado colaborador utilizando máscara para organização da fila e entrada de pessoas, mantendo a distância mínima de 2 metros entre os usuários;
- Disponibilizar na entrada do estabelecimento lavatório com dispensador de sabonete líquido e papel toalha ou dispensador com álcool gel a 70%, bem como nos sanitários;
- Realizar a higienização frequente, pelo menos antes e após uso, dos fones, dos aparelhos de telefone, das mesas, e outros;
- Realizar a higienização frequente das maçanetas, torneiras, corrimãos, mesas, cadeiras, teclados, computadores, botões de elevadores, telefones e todas as superfícies metálicas constantemente com álcool a 70%;
- Reforçar os procedimentos de higiene de todos os ambientes, como depósitos, sanitários e áreas de circulação de clientes;
- Sistematizar a limpeza local (piso, balcão e outras superfícies) com desinfetantes a base de cloro para piso e álcool a 70% para as demais superfícies, no mínimo, duas vezes ao dia, ou conforme necessidade;
- Intensificar a higienização dos sanitários existentes, sendo que o funcionário deverá utilizar os equipamentos de proteção apropriados (luva de borracha, avental, calça comprida, sapato fechado); - Realizar a limpeza e desinfecção das luvas utilizadas com água e sabão seguido de fricção com álcool a 70% por 20 segundos, reforçando o correto uso das mesmas (não tocar com as mãos enluvadas em maçanetas, telefones, botões de elevadores, etc.);
- Manter o ambiente de trabalho com ventilação adequada, sempre que possível, deixando portas e janelas abertas;
- Evitar o uso de ar condicionado;
- Não utilizar bebedouros coletivos;
- Caso possua bebedouro, os mesmos devem ser lacrados e não utilizados por trabalhadores ou clientes;
- Oferecer o álcool 70% para os clientes higienizarem as mãos antes e após tocar em máquinas de cartão de crédito, caixas eletrônicos de autoatendimento, entre outros equipamentos;
- Priorizar métodos eletrônicos de pagamento.

Caso haja manuseio e/ou preparo de alimentos, seguir a orientação abaixo:

- Intensificar a atenção e o cuidado no cumprimento das boas práticas de manipulação de alimentos de acordo com a legislação em vigor (RDC ANVISA 216/04);
- Não disponibilizar alimentos e bebidas para degustação;
- Eliminar galheteiros, saleiros, açucareiros, ou qualquer outro alimento/tempero que seja acondicionado dessa forma, provendo sachês para uso individual;
- Higienizar quando do início das atividades, e após cada uso, durante o período de funcionamento, as superfícies de toque, com álcool 70% (setenta por cento), solução de hipoclorito de sódio ou outro produto adequado;
- Proibir a entrada de pessoas externas, como entregadores, no local de manipulação dos alimentos; - Limitar o número de funcionários ao estritamente necessário para o funcionamento do serviço;
- Em relação ao comércio por delivery, o transporte de refeições prontas para o consumo imediato deverá ser realizado logo após o seu acondicionamento em equipamento de conservação a quente ou a frio e sob temperatura que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária do produto. (Resolução SES/MG no 6.458/18);

Caso haja manipulação dos produtos, peças ou insumos do cliente no local, seguir as seguintes orientações:

- As refeições deverão ser acondicionadas em embalagens de entrega lacradas e de material adequado ao contato com alimentos e, conforme legislação específica, devidamente identificadas com o nome e o endereço do estabelecimento produtor e a informação de que o consumo deverá ser imediato. (Resolução SES/MG no 6.458/18);
- Lavar com água e sabão os utensílios do serviço, como espátulas, pegadores, conchas e similares, a cada 30 minutos, higienizando-os completamente, inclusive os cabos;

- Intensificar a atenção e o cuidado no cumprimento das boas práticas de manipulação de alimentos de acordo com a legislação em vigor (RDC ANVISA 216/04);
- Só permitir a entrada de clientes se estiverem utilizando máscaras;
- Se o cliente for experimentar mercadoria, Orientar a retirada correta da máscara e solicitar que os mesmos higienizem as mãos antes de experimentar as mercadorias;
- Higienização e antissepsia de lentes e armações antes e depois de cada uso;
- Realizar a higienização frequente, pelo menos antes e após uso, dos fones, dos aparelhos de telefone, das mesas, e outros;
- Realizar a higienização frequente das maçanetas, torneiras, corrimãos, mesas, cadeiras, teclados, computadores, botões de elevadores, telefones e todas as superfícies metálicas constantemente com álcool a 70%;
- Higienização e antissepsia de cadeiras, balcões, espelhos, aparelhos e equipamentos manuseados no atendimento de cada cliente;
- Oferecer o álcool 70% para os clientes higienizarem as mãos antes e após tocar em máquinas de cartão de crédito, caixas eletrônicas de autoatendimento, entre outros equipamentos;
- Fica proibido o serviço de self service, bem como rodízio, adotar o atendimento em mesa ou marmiteix;
- Determinar funcionários para servirem a comida aos clientes de forma individual, respeitando a distância mínima de 2 m;
- Suspender o autosserviço de pães e similares com a proibição do cliente em servir o próprio pão, cabendo ao colaborador servir e embalar o produto solicitado;
- Manter as mesas dispostas de forma a haver 2 (dois) metros de distância entre os clientes, orientando a sentar na mesma mesa apenas pessoas de convívio próximo (que residam na mesma casa);
- Não disponibilizar alimentos e bebidas para degustação;
- Eliminar galheteiros, saleiros, açucareiros, ou qualquer outro alimento/tempero que seja acondicionado dessa forma, provendo sachês para uso individual;
- Higienizar quando do início das atividades, e após cada uso, durante o período de funcionamento, as superfícies de toque, com álcool 70% (setenta por cento), solução de hipoclorito de sódio ou outro produto adequado;

Caso haja consumo de alimentos no local, seguir as seguintes orientações:

- Fica proibido o serviço de self service, bem como rodízio, adotar o atendimento em mesa ou marmiteix;
- Determinar funcionários para servirem a comida aos clientes de forma individual, respeitando a distância mínima de 2 m;
- Suspender o autosserviço de pães e similares com a proibição do cliente em servir o próprio pão, cabendo ao colaborador servir e embalar o produto solicitado;
- Manter as mesas dispostas de forma a haver 2 (dois) metros de distância entre os clientes, orientando a sentar na mesma mesa apenas pessoas de convívio próximo (que residam na mesma casa);
- Não disponibilizar alimentos e bebidas para degustação;
- Eliminar galheteiros, saleiros, açucareiros, ou qualquer outro alimento/tempero que seja acondicionado dessa forma, provendo sachês para uso individual;
- Higienizar quando do início das atividades, e após cada uso, durante o período de funcionamento, as superfícies de toque, com álcool 70% (setenta por cento), solução de hipoclorito de sódio ou outro produto adequado;
- Os estabelecimentos deverão fornecer copos descartáveis aos clientes e funcionários. Também é permitido aos funcionários copos ou canecas não descartáveis, desde que de uso individual e higienizadas com regularidade;

Caso haja delivery, seguir as seguintes orientações:

- Em relação ao comércio por delivery, o transporte de refeições prontas para o consumo imediato deverá ser realizado logo após o seu acondicionamento em equipamento de conservação a quente ou a frio e sob temperatura que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária do produto. (Resolução SES/MG no 6.458/18);
- As refeições deverão ser acondicionadas em embalagens de entrega lacradas e de material adequado ao contato com alimentos e, conforme legislação específica, devidamente identificadas com o nome e o endereço do estabelecimento produtor e a informação de que o consumo deverá ser imediato. (Resolução SES/MG no 6.458/18);
- Higienizar as mãos com água e sabão ou álcool gel a 70% com periodicidade mínima de a cada 2 horas, e sempre que for pegar o produto para entrega e ao entregá-lo após o recebimento;
- Utilizar os equipamentos de proteção individual disponibilizados pelo empregador, da forma correta, sendo obrigatória a utilização de máscara;
- Não compartilhar capacetes ou outros itens de uso pessoal. Higienizar com álcool a 70% a caixa de transporte antes de colocar o produto;
- Não cumprimentar os colegas trabalhadores/colaboradores ou clientes, com apertos de mãos, abraços, beijos ou outro tipo de contato físico;
- Caso utilize uniforme da empresa, não retornar para casa diariamente vestindo o uniforme;

ORIENTAÇÕES PARA COLABORADORES/ TRABALHADORES NO AMBIENTE DE TRABALHO

- Higienizar as mãos com água e sabão ou álcool gel a 70% com periodicidade mínima de a cada 2 horas, ou a qualquer momento dependendo da atividade realizada ou quando em contato com o cliente;
- Utilizar os equipamentos de proteção individual disponibilizados pelo empregador, da forma correta, sendo obrigatória a utilização de máscara em todas as atividades;
- Higienizar os equipamentos com álcool a 70% ou conforme orientação do fabricante;
- Não cumprimentar as pessoas, sejam colegas trabalhadores/ colaboradores ou clientes, com apertos de mãos, abraços, beijos ou outro tipo de contato físico;
- Ao tossir ou espirrar, deve-se cobrir o nariz e boca com lenços descartáveis e evitar tocar os olhos, nariz e boca;
- Manter distância mínima de pelo menos 2 metros, entre os colaboradores/trabalhadores e entre estes e os clientes. Quando isto não for possível, utilizar máscara cirúrgica e respeitar a barreira de proteção física para contato com o cliente;
- Manter os cabelos presos e não utilizar bijuterias, joias, anéis, relógios e outros adereços, para assegurar a correta higienização das mãos;

Este protocolo está em constante atualização, desta forma é necessário acompanhar o site oficial.

ORIENTAÇÕES PARA OS CLIENTES

Essa página deve ser impressa e afixada em local visível no estabelecimento

- Fique em casa sempre que possível;
- Caso tenha sintomas de gripe ou resfriado, não saia de casa;
- Utilize máscara, de preferência caseira, durante todo período de permanência fora de casa;
- Prefira solicitar serviço por delivery, compra por telefone ou internet;
- Se for do grupo de risco não saia de casa! Peça ajuda a um familiar, amigo ou vizinho sem ter contato físico com a pessoa;
- Não utilizar bebedouros coletivos;
- Não permitir que outras pessoas toquem em seus cartões de crédito ou débito na hora do pagamento. Evite pagar com dinheiro;
- Permaneça no estabelecimento o menor tempo possível, dessa forma, planeje sua compra ou atividade antes de sair de casa;
- Realize a higienização das mãos ao entrar e no estabelecimento, acessar balcões de atendimento e “caixas” e ao sair do estabelecimento;
- Evitar rir, conversar, manusear o telefone celular, ou tocar no rosto, nariz, olhos e boca, durante sua permanência no interior do estabelecimento;
- Ao tossir ou espirrar cobrir o nariz e boca com um lenço descartável, descartá-lo imediatamente e realizar higienização das mãos. Caso não tenha disponível um lenço descartável cobrir o nariz e boca com o braço flexionado;
- Ao chegar em casa, higienizar as mãos e antebraços com água e sabão;
- Ao chegar em casa, higienizar, adequadamente, todos os produtos e as embalagens dos produtos comprados nos estabelecimentos comerciais.

ATIVIDADES REGIDAS POR ESTE PROTOCOLO PARA O COMÉRCIO

- Comércio atacadista de produtos de consumo não alimentar
- Comércio varejista de equipamentos de informática e comunicação; equipamentos e artigos de uso doméstico;
- Comércio varejista de tecidos;
- Comércio varejista de artigos de armarinho;
- Comércio atacadista de produtos de consumo não-alimentar;
- Comércio atacadista de roupas e acessórios para uso profissional e de segurança do trabalho
- Comércio atacadista de medicamentos e drogas de uso humano
- Comércio atacadista de medicamentos e drogas de uso veterinário
- Comércio atacadista de instrumentos e materiais para uso médico, cirúrgico, hospitalar e de laboratórios
- Comércio atacadista de próteses e artigos de ortopedia
- Comércio atacadista de produtos odontológicos
- Comércio atacadista de cosméticos e produtos de perfumaria
- Comércio atacadista de produtos de higiene pessoal
- Comércio atacadista de produtos de higiene, limpeza e conservação domiciliar
- Comércio atacadista de produtos de higiene, limpeza e conservação domiciliar, com atividade de fracionamento e acondicionamento associada
- Comércio atacadista de instrumentos e materiais para uso médico, cirúrgico, hospitalar e de laboratórios, comércio de prótese e artigos de ortopedia; comércio atacadista de produtos odontológicos, comércio atacadista de produtos de higiene pessoal; comércio de produtos de higiene, limpeza e conservação domiciliar; comércio atacadista de produtos de higiene, limpeza, e conservação domiciliar com atividade de fracionamento e acondicionamento associada;
- Comércio varejista de artigos culturais, recreativos e esportivos;
- Comércio varejista de embarcação e outros veículos recreativos, peças e acessórios;
- Comércio varejista de produtos novos não-especificados anteriormente e de produtos usados:
- Comércio varejista de gás liquefeito de petróleo (GLP); comércio de produtos saneantes domissanitários;
- Comércio varejista de animais vivos e de artigos e alimentos para animais de estimação;
- Comércio varejista de produtos saneantes domissanitários;
- Comércio varejista de material de construção;
- Comércio varejista de tintas e materiais para pintura
- Comércio varejista de material elétrico
- Comércio varejista de vidros
- Comércio varejista de ferragens e ferramentas
- Comércio varejista de madeira e artefatos
- Comércio varejista de materiais hidráulicos
- Comércio varejista de cal, areia, pedra britada, tijolos e telhas
- Comércio varejista de materiais de construção não especificados anteriormente
- Comércio varejista de pedras para revestimento
- Comércio varejista de materiais de construção em geral
- Comércio varejista de combustíveis para veículos automotores;
- Comércio varejista de combustíveis para veículos automotores
- Comércio varejista de lubrificantes
- Comércio varejista de produtos farmacêuticos, perfumaria e cosméticos e artigos médicos, ópticos e ortopédicos
- Comércio varejista de produtos farmacêuticos, sem manipulação de fórmulas;
- Comércio varejista de produtos farmacêuticos, com manipulação de fórmulas;
- Comércio de produtos farmacêuticos homeopáticos;
- Comércio varejista de medicamentos veterinários;
- Comércio varejista de cosméticos, produtos de perfumaria e de higiene pessoal;
- Comércio varejista de artigos médicos e ortopédicos;

PROTOCOLO PARA SERVIÇOS DE CALL CENTER E AFINS**CUIDADOS RELACIONADOS AOS COLABORADORES/TRABALHADORES**

- Pessoas do grupo de risco¹ devem permanecer em casa e realizar serviço em regime de home-office ou teletrabalho;
- Caso residam com pessoas do grupo de risco, a critério do empregador, realizar preferencialmente serviço em regime de home-office;
- Se apresentar sinais ou sintomas de resfriado ou gripe, afastar-se imediatamente das atividades presenciais pelo período mínimo de 14 dias, ou mais, no caso persistência dos sinais/sintomas, até a completa melhora.

(1) Grupos de risco: Idade igual ou superior a 60 anos; Cardiopatias graves ou descompensadas (insuficiência cardíaca, cardiopatia isquêmica); Pneumopatias graves ou descompensadas (asma moderada/grave, DPOC); Doenças renais crônicas em estágio avançado (graus 3, 4 e 5); Diabetes mellitus, conforme juízo clínico; Doenças cromossômicas com estado de fragilidade imunológica; Gestação e Puerpério; Pessoas com deficiências e cognitivas físicas; Estados de imunocomprometimento, devido ao uso de medicamentos ou doenças, incluindo os portadores de HIV/Aids e neoplasias; Doenças neurológicas.

MEDIDAS DE PROTEÇÃO ESPECÍFICAS

- Disponibilizar meios para higienização das mãos com água e sabão ou álcool gel a 70% com periodicidade mínima de a cada 2 horas, ou a qualquer momento dependendo da atividade realizada ou quando em contato com o cliente, incluindo antes e após a utilizar máquinas de cartões de crédito;
- Indicar o uso de toalhas de papel não reciclado e lixeira acionada sem contato manual;
- Fornecer Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) adequados para a atividade exercida e em quantidade suficiente. Caso a atividade não possua protocolo específico deverá ser fornecido no mínimo a máscara;
- Providenciar barreira de proteção física quando em contato com o cliente;
- Não utilizar ou compartilhar itens de uso pessoal com os colegas de trabalho, como EPIs, fones, aparelhos de telefone, e outros, fornecendo esses materiais para cada trabalhador.

CUIDADOS GERAIS RELACIONADOS AO AMBIENTE DE TRABALHO

- Limitar o número de funcionários ao estritamente necessário para o funcionamento do serviço;
- Limite de 01 colaborador a cada 2 m² na sala, considerando-se um espaço de 2 m de distância entre uma estação de trabalho e outra;
- Caso possua elevadores, estes devem operar sempre com 1/3 de sua capacidade oficial. Se necessário, deve ser designado colaborador utilizando máscara para organização da fila e entrada de pessoas, mantendo a distância mínima de 2 metros entre os usuários;
- Disponibilizar na entrada do estabelecimento lavatório com dispensador de sabonete líquido e papel toalha ou dispensador com álcool gel a 70%, bem como nos sanitários;
- Realizar a higienização frequente, pelo menos antes e após uso, dos fones, dos aparelhos de telefone, das mesas, e outros;
- Realizar a higienização frequente das maçanetas, torneiras, corrimãos, mesas, cadeiras, teclados, computadores, botões de elevadores, telefones e todas as superfícies metálicas constantemente com álcool a 70%;
- Reforçar os procedimentos de higiene de todos os ambientes, sanitários e áreas de circulação;
- Sistematizar a limpeza local (piso, balcão e outras superfícies) com desinfetantes a base de cloro para piso e álcool a 70% para as demais superfícies, no mínimo, duas vezes ao dia, ou conforme necessidade;
- Intensificar a higienização dos sanitários existentes, sendo que o funcionário deverá utilizar os equipamentos de proteção apropriados (luva de borracha, avental, calça comprida, sapato fechado). Realizar a limpeza e desinfecção das luvas utilizadas com água e sabão seguido de fricção com álcool a 70% por 20 segundos, reforçando o correto uso das mesmas (não tocar com as mãos enluvadas em maçanetas, telefones, botões de elevadores, etc.);
- Manter o ambiente de trabalho com ventilação adequada, sempre que possível, deixando portas e janelas abertas;
- Evitar o uso de ar condicionado;
- Não utilizar bebedouros coletivos;
- Caso possua bebedouro, os mesmos devem ser lacrados e não utilizados por trabalhadores ou clientes;
- Oferecer o álcool 70% para os clientes higienizarem as mãos antes e após tocar nos fones entre outros equipamentos.

ORIENTAÇÕES PARA COLABORADORES/ TRABALHADORES NO AMBIENTE DE TRABALHO

- Higienizar as mãos com água e sabão ou álcool gel a 70% com periodicidade mínima de a cada 2 horas;
- Utilizar os equipamentos de proteção individual disponibilizados pelo empregador, da forma correta, sendo obrigatória a utilização de máscara em todas as atividades;
- Higienizar os equipamentos com álcool a 70% ou conforme orientação do fabricante;
- Não cumprimentar as pessoas, sejam colegas trabalhadores/ colaboradores ou clientes, com apertos de mãos, abraços, beijos ou outro tipo de contato físico;
- Ao tossir ou espirrar, deve-se cobrir o nariz e boca com lenços descartáveis e evitar tocar os olhos, nariz e boca; Se não for possível, cubra o nariz e a boca com o antebraço, evitando sempre utilizar as mãos;
- Manter distância mínima de pelo menos 2 metros, entre os colaboradores/trabalhadores;
- Manter os cabelos presos e não utilizar bijuterias, joias, anéis, relógios e outros adereços, para assegurar a correta higienização das mãos;
- Caso utilize uniforme da empresa, não retornar para casa diariamente vestindo o uniforme;
- Higienizar com álcool 70% computadores, teclados, e outros equipamentos que sejam tocados com frequência, sempre após o uso;
- Os funcionários da limpeza devem higienizar as maçanetas das portas com água e sabão, no mínimo, três vezes ao dia, e nos intervalos friccionar com álcool 70%;
- Caso apresente febre e/ou sintomas respiratórios, tosse, congestão nasal, dificuldade para respirar, falta de ar, dor de garganta, dores no corpo, dor de cabeça, deve comunicar ao empregador e respeitar o período de afastamento do trabalho, até a completa melhora dos sintomas. Este protocolo está em constante atualização, desta forma é necessário acompanhar o site oficial.

ATIVIDADES REGIDAS POR ESTE PROTOCOLO PARA SERVIÇOS DE CALL CENTER E AFINS

Atividades de teleatendimento;

Atividades de teleatendimento

Atividades de cobrança em informações cadastrais;

PROTOCOLO PARA VESTUÁRIO, CALÇADOS E ARTIGOS ESPORTIVOS**CUIDADOS RELACIONADOS AOS COLABORADORES/TRABALHADORES**

- Pessoas do grupo de risco¹ devem permanecer em casa e realizar serviço em regime de home-office ou teletrabalho;
- Caso residam com pessoas do grupo de risco, a critério do empregador, realizar preferencialmente serviço em regime de home-office;
- Apresentação de sinais ou sintomas de resfriado ou gripe: afastar imediatamente das atividades presenciais pelo período mínimo de 14 dias, ou mais, no caso de persistência dos sinais/ sintomas, até a completa melhora.

(1) Grupos de risco: Idade igual ou superior a 60 anos; Cardiopatias graves ou descompensadas (insuficiência cardíaca, cardiopatia isquêmica); Pneumopatias graves ou descompensadas (asma moderada/grave, DPOC); Doenças renais crônicas em estágio avançado (graus 3, 4 e 5); Diabetes mellitus, conforme juízo clínico; Doenças cromossômicas com estado de fragilidade imunológica; Gestação e Puerpério; Pessoas com deficiências e cognitivas físicas; Estados de imunocomprometimento, devido ao uso de medicamentos ou doenças, incluindo os portadores de HIV/Aids e neoplasias; Doenças neurológicas.

MEDIDAS DE PROTEÇÃO ESPECÍFICAS

- Disponibilizar meios para higienização das mãos com água e sabão ou álcool gel a 70% com periodicidade mínima de a cada 2 horas, ou a qualquer momento dependendo da atividade realizada ou quando em contato com o cliente, incluindo antes e após a utilizar máquinas de cartões de crédito;
- Indicar o uso de toalhas de papel não recicláveis e lixeira acionada sem contato manual;
- Fornecer Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) adequados para a atividade exercida e em quantidade suficiente. Caso a atividade não possua protocolo específico deverá ser fornecido, no mínimo, máscara;
- Providenciar barreira de proteção física quando em contato com o cliente;
- Não realizar reuniões presenciais, priorizando reuniões à distância (videoconferência), caso não seja possível, fornecer máscaras.

CUIDADOS GERAIS RELACIONADOS AO AMBIENTE DE TRABALHO

- Promover o uso de canais de venda online, pagamento digital e apenas a retirada do produto nas lojas quando não for possível realizar a entrega;
- O acesso ao estabelecimento deverá ser controlado evitando aglomeração. Demarcar com sinalização no lado externo do estabelecimento a distância de 2 metros para as pessoas que ficarem nas filas aguardando para adentrar no estabelecimento;
- Nas áreas de circulação interna dos estabelecimentos sempre demarcar com sinalização a distância de 2 metros que deve ser mantida entre um cliente e outro, incluindo os corredores de mercadorias; - Só permitir a entrada de clientes se estiverem utilizando máscaras;
- Reduzir o fluxo e permanência de pessoas (clientes e colaboradores) dentro do estabelecimento para uma ocupação de 2 m² por pessoa (Exemplo: área livre de 32 m² / 4 m² = 8 pessoas no máximo);
- Limitar o número de funcionários ao estritamente necessário para o funcionamento do serviço;
- Os elevadores devem operar sempre com 1/3 de sua capacidade oficial. Se necessário, deve ser designado colaborador utilizando máscara para organização da fila e entrada de pessoas, mantendo a distância mínima de 2 metros entre os usuários;
- Os saneantes utilizados devem estar regularizados junto a ANVISA e o modo de uso deve seguir as instruções descritas nos rótulos dos produtos;
- Disponibilizar álcool 70% para higienização das mãos, para uso dos clientes, funcionários e entregadores, em pontos estratégicos (entrada, corredores, balcões de atendimento e “caixas”);
- Providenciar cartazes com orientações e incentivos para a correta higienização das mãos;
- Realizar a higienização frequente, pelo menos antes e após uso, dos fones, dos aparelhos de telefone, das mesas, e outros;
- Realizar a higienização frequente das maçanetas, torneiras, corrimãos, mesas, cadeiras, teclados, computadores, botões de elevadores, telefones e todas as superfícies metálicas constantemente com álcool a 70%;
- Reforçar os procedimentos de higiene de todos os ambientes, como depósitos, sanitários e áreas de circulação de clientes, além dos pontos de retaguarda da loja, como a área do estoque e de apoio para recebimento de mercadorias;
- Sistematizar a limpeza local (piso, balcão e outras superfícies) com desinfetantes a base de cloro para piso e álcool a 70% para as demais superfícies, no mínimo, duas vezes ao dia, ou conforme necessidade;
- Realizar a higienização dos cabos de condução dos carrinhos (área de apoio das mãos) e alças das cestinhas após o uso de cada cliente, com álcool 70% ou outro sanitizante adequado segundo recomendações da ANVISA, garantindo a segurança do funcionário executor da operação (treinamento e fornecimento de EPIs, conforme exigência do fabricante do produto utilizado);
- Aumentar a frequência da higienização completa (todas as estruturas) de carrinhos e cestinhas, considerando a execução das etapas de limpeza e desinfecção;
- Intensificar a higienização dos sanitários existentes, sendo que o funcionário deverá utilizar os equipamentos de proteção apropriados;
- Realizar a limpeza e desinfecção das luvas utilizadas com água e sabão seguido de fricção com álcool a 70% por 20 segundos reforçando o correto uso das mesmas (não tocar com as mãos enluvadas em maçanetas, telefones, botões de elevadores, etc.);
- Reduzir a exposição dos produtos (roupa, calçados, material esportivo) em vitrines, prateleiras abertas e araras, evitando o contato direto com o cliente;
- Todos os produtos expostos em vitrine deverão ter sua higienização realizada de forma frequente;
- Higienização e antissepsia, após cada prova (utilização de meia descartável), dos calçados;
- Higienização e antissepsia, após cada teste (utilizando luvas descartáveis) dos equipamentos esportivos;
- Não permitir a prova de roupas no estabelecimento;
- Higienização de sacolas, carrinhos e cestas antes de cada uso;
- Manter o ambiente de trabalho com ventilação adequada, sempre que possível, deixando portas e janelas abertas, incluindo áreas de convivência de funcionários, tais como refeitórios de locais de descanso;
- Evitar o uso de ar condicionado;
- Lavar com água e sabão os utensílios do serviço, como espátulas, pegadores, conchas e similares, a cada 30 minutos, higienizando-os completamente, inclusive os cabos;
- Reforçar os procedimentos de higiene de todos os ambientes, como depósitos, sanitários e áreas de circulação de clientes, além dos pontos de retaguarda do estabelecimento, como a área do estoque e de apoio para recebimento de mercadorias;
- Intensificar a atenção e o cuidado no cumprimento das boas práticas de manipulação de alimentos de acordo com a legislação em vigor (RDC ANVISA 216/04);
- Aumentar a frequência da higienização completa (todas as estruturas), considerando a execução das etapas de limpeza e desinfecção;
- Intensificar a higienização dos sanitários existentes, sendo que o funcionário deverá utilizar os equipamentos de proteção apropriados (luva de borracha, avental, calça comprida, sapato fechado);
- Os dispensadores de água que exigem aproximação da boca para ingestão, devem ser lacrados em todos os bebedouros, permitindo-se o funcionamento apenas do dispensador de água para copos;
- Os estabelecimentos deverão fornecer copos descartáveis aos clientes e funcionários. Também é permitido aos funcionários copos ou canecas não descartáveis, desde que de uso individual e higienizadas com regularidade;
- Não oferecer produtos para degustação;
- Caso o estabelecimento possua “Espaço Kids”, o mesmo deve permanecer fechado;

- Oferecer o álcool 70% para os clientes higienizarem as mãos antes e após tocar em máquinas de cartão de crédito, caixas eletrônicos de autoatendimento, entre outros equipamentos;
- Priorizar métodos eletrônicos de pagamento.

ORIENTAÇÕES PARA COLABORADORES/ TRABALHADORES NO AMBIENTE DE TRABALHO

- Higienizar as mãos (água e sabão e/ou álcool a 70%), principalmente após o uso do banheiro, se tocarem o rosto, nariz, olhos e boca;
- Utilizar os equipamentos de proteção individual disponibilizados pelo empregador, da forma correta, sendo obrigatória a utilização de máscara em todas as atividades;
- Não cumprimentar as pessoas, sejam colegas trabalhadores/colaboradores ou clientes, com apertos de mãos, abraços, beijos ou outro tipo de contato físico;
- Ao tossir ou espirrar, deve-se cobrir o nariz e boca com lenços descartáveis;
- Evitar tocar os olhos, nariz e boca durante os atendimentos dos caixas;
- Manter distância mínima de pelo menos 2 metros, entre os outros colaboradores/trabalhadores e entre estes e os clientes. Quando isto não for possível, utilizar máscara cirúrgica e respeitar a barreira de proteção física para contato com o cliente;
- Quando isto não for possível, utilizar máscara cirúrgica e respeitar a barreira de proteção física para contato com o cliente;
- Manter os cabelos presos e não utilizar bijuterias, joias, anéis, relógios e outros adereços, para assegurar a correta higienização das mãos;
- Caso utilize uniforme da empresa, não retornar para casa diariamente vestindo o uniforme;
- Evitar manusear os produtos e quando necessário utilizar luvas descartáveis para organização dos produtos e apresentação do produto ao cliente;
- Higienizar com álcool 70% as máquinas de cartão de crédito, computadores, teclados, e outros equipamentos que sejam tocados com frequência, sempre após o uso;
- Intensificar a limpeza das dos produtos com desinfetantes próprios para a finalidade e realizar frequente desinfecção, com álcool 70%, de superfícies e utensílios frequentemente tocados como: maçanetas, mesas, balcões, corrimões, interruptores, elevadores, balanças, entre outros (mínimo, três vezes ao dia);
- Caso apresente febre e/ou sintomas respiratórios, tosse, congestão nasal, dificuldade para respirar, falta de ar, dor de garganta, dores no corpo, dor de cabeça, deve comunicar ao empregador e respeitar o período de afastamento do trabalho, até a completa melhora dos sintomas;
- Não utilizar ou compartilhar itens de uso pessoal com os colegas de trabalho, como EPIs, fones, aparelhos de telefone, e outros, fornecendo esses materiais para cada trabalhador.

Este protocolo está em constante atualização, desta forma é necessário acompanhar o site oficial.

ORIENTAÇÕES PARA OS CLIENTES

Essa página deve ser impressa e afixada em local visível no estabelecimento

- Fique em casa sempre que possível.
- Caso tenha sintomas de gripe ou resfriado, não saia de casa!
- Utilize máscara, de preferência caseira, durante todo período de permanência fora de casa;
- Se for do grupo de risco não saia de casa! Peça ajuda a um familiar, amigo ou vizinho sem ter contato físico com a pessoa;
- Prefira realizar sua compra por telefone ou internet,
- Não usar as roupas antes de lavá-las com água e sabão;
- Higienização e antissepsia dos calçados e materiais esportivos, antes de usá-los;
- Permaneça no estabelecimento o menor tempo possível, dessa forma, planeje sua compra antes de sair de casa;
- Sempre fique a uma distância mínima de 2 metros de qualquer pessoa dentro do estabelecimento;
- Realize a higienização das mãos (água e sabão ou álcool gel 70%) ao entrar e sair do estabelecimento, acessar balcões de atendimento e “caixas”;
- Evitar rir, conversar, manusear o telefone celular, ou tocar no rosto, nariz, olhos e boca, durante sua permanência no interior do estabelecimento;
- Ao tossir ou espirrar cobrir o nariz e boca com um lenço descartável, descartá-lo imediatamente e realizar higienização das mãos. Caso não tenha disponível um lenço descartável cobrir o nariz e boca com o braço flexionado;
- Ao chegar em casa, higienizar as mãos e antebraços com água e sabão;
- Ao chegar em casa, higienizar adequadamente todos os produtos e as embalagens dos produtos comprados nos estabelecimentos comerciais;

ATIVIDADES REGIDAS POR ESTE PROTOCOLO PARA VESTUÁRIO, CALÇADOS E ARTIGOS ESPORTIVOS

Comércio atacadista de produtos de consumo não-alimentar, comércio atacadista de roupas e acessórios para uso profissional e de segurança do trabalho;

PROTOCOLO PARA DROGARIAS, FARMÁCIAS E PERFUMARIAS**CUIDADOS RELACIONADOS AOS COLABORADORES/TRABALHADORES**

- Pessoas do grupo de risco¹ devem permanecer em casa e realizar serviço em regime de home-office ou teletrabalho;
- Caso residam com pessoas do grupo de risco, a critério do empregador, realizar preferencialmente serviço em regime de home-office;
- Se apresentar sinais ou sintomas de resfriado ou gripe, afastar-se imediatamente das atividades presenciais pelo período mínimo de 14 dias, ou mais, no caso persistência dos sinais/sintomas, até a completa melhora.

(1) Grupos de risco: Idade igual ou superior a 60 anos; Cardiopatias graves ou descompensadas (insuficiência cardíaca, cardiopatia isquêmica); Pneumopatias graves ou descompensadas (asma moderada/grave, DPOC); Doenças renais crônicas em estágio avançado (graus 3, 4 e 5); Diabetes mellitus, conforme juízo clínico; Doenças cromossômicas com estado de fragilidade imunológica; Gestação e Puerpério; Pessoas com deficiências e cognitivas físicas; Estados de imunocomprometimento, devido ao uso de medicamentos ou doenças, incluindo os portadores de HIV/Aids e neoplasias; Doenças neurológicas.

MEDIDAS DE PROTEÇÃO ESPECÍFICAS

- Disponibilizar meios para higienização das mãos com água e sabão ou álcool gel a 70% com periodicidade mínima de a cada 2 horas, ou a qualquer momento dependendo da atividade realizada ou quando em contato com o cliente, incluindo antes e após a utilizar máquinas de cartões de crédito;
- Orientar a higienização das mãos e antebraços dos manipuladores de alimentos que deve ser realizada com água, sabonete líquido inodoro e agente antisséptico após a secagem das mãos em papel toalha (preferencialmente álcool gel 70% ou outro antisséptico registrado na ANVISA);
- Fornecer Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) adequados para a atividade exercida e em quantidade suficiente. Caso a atividade não possua protocolo específico deverá ser fornecido no mínimo a máscara;
- Providenciar barreira de proteção física quando em contato com o cliente;
- Indicar o uso de toalhas de papel não reciclado e lixeira acionada sem contato manual;
- Não realizar reuniões presenciais, priorizando reuniões à distância (videoconferência), caso não seja possível, fornecer máscaras.

CUIDADOS GERAIS RELACIONADOS AO AMBIENTE DE TRABALHO

- O acesso ao estabelecimento deverá ser controlado evitando aglomeração. Demarcar com sinalização no lado externo do estabelecimento a distância de 2 metros para as pessoas que ficarem nas filas aguardando para adentrar no estabelecimento;
- Nas áreas de circulação interna dos estabelecimentos sempre demarcar com sinalização a distância de 2 metros que deve ser mantida entre um cliente e outro, incluindo os corredores de mercadorias;
- Demarcar, com sinalização, a circulação interna, com fluxo determinado para a entrada e saída.
- Só permitir a entrada de clientes se estiverem utilizando máscaras;
- Reduzir o fluxo e permanência de pessoas (clientes e colaboradores) dentro do estabelecimento para uma ocupação de 2 m² por pessoa (Exemplo: área livre de 32 m² / 4 m² = 8 pessoas no máximo);
- Limitar o número de funcionários ao estritamente necessário para o funcionamento do serviço;
- Limitar um cliente por carrinho ou cesto de compras dentro do estabelecimento;
- Se utilizar elevadores, estes devem operar sempre com 1/3 de sua capacidade oficial. Se necessário, deve ser designado colaborador utilizando máscara para organização da fila e entrada de pessoas, mantendo a distância mínima de 2 metros entre os usuários;
- Disponibilizar álcool 70% para higienização das mãos, para uso dos clientes, funcionários e entregadores, em pontos estratégicos (entrada, corredores, balcões de atendimento e “caixas”) e próximo a área de manipulação de alimentos;
- Providenciar cartazes com orientações e incentivos para a correta higienização das mãos;
- Realizar a higienização frequente, pelo menos antes e após uso, dos fones, dos aparelhos de telefone, das mesas, e outros;
- Realizar a higienização frequente das maçanetas, torneiras corrimãos, mesas, cadeiras, teclados, computadores, botões de elevadores, telefones e todas as superfícies metálicas constantemente com álcool a 70%;
- Reforçar os procedimentos de higiene de todos os ambientes como depósitos, sanitários e áreas de circulação de clientes, além dos pontos de retaguarda da loja, como a área do estoque e de apoio para recebimento de mercadorias;
- Sistematizar a limpeza local (piso, balcão e outras superfícies) com desinfetantes a base de cloro para piso e álcool a 70% para as demais superfícies, no mínimo, duas vezes ao dia, ou conforme necessidade;
- Realizar a higienização dos cabos de condução dos carrinhos (área de apoio das mãos) e alças das cestinhas após o uso de cada cliente, com álcool 70% ou outro sanitizante adequado segundo recomendações da ANVISA, garantindo a segurança do funcionário executor da operação (treinamento e fornecimento de EPIs, conforme a exigência do fabricante do produto utilizado);
- Aumentar a frequência da higienização completa (todas as estruturas) de carrinhos e cestinhas, considerando a execução das etapas de limpeza e desinfecção;
- Intensificar a higienização dos sanitários existentes, sendo que o funcionário deverá utilizar os equipamentos de proteção apropriados (luva de borracha, avental, calça comprida, sapato fechado);
- Realizar a limpeza e desinfecção das luvas utilizadas com água e sabão seguido de fricção com álcool a 70% por 20 segundos, reforçando o correto uso das mesmas (não tocar com as mãos enluvasadas em maçanetas, telefones, botões de elevadores, etc.);
- Manter o ambiente de trabalho com ventilação adequada, sempre que possível, deixando portas e janelas abertas, incluindo áreas de convivência de funcionários, tais como refeitórios de locais de descanso;
- Evitar o uso de ar condicionado;
- Os dispensadores de água que exigem aproximação da boca para ingestão, devem ser lacrados em todos os bebedouros, permitindo-se o funcionamento apenas do dispensador de água para copos. Os estabelecimentos deverão fornecer copos descartáveis aos clientes e funcionários. Também é permitido aos funcionários copos ou canecas não descartáveis, desde que de uso individual e higienizadas com regularidade;
- Não oferecer produtos para experimentação;
- Proibir que clientes consumam produtos dentro do estabelecimento quando estiverem realizando compras;
- Oferecer o álcool 70% para os clientes higienizarem as mãos antes e após tocar em máquinas de cartão de crédito, caixas eletrônicos de autoatendimento, entre outros equipamentos.

ORIENTAÇÕES PARA COLABORADORES/ TRABALHADORES NO AMBIENTE DE TRABALHO

- Higienizar as mãos e antebraços (água e sabão e/ou álcool a 70%), após o uso do banheiro, se tocarem o rosto, nariz, olhos e boca e em todas situações previstas no manual de boas práticas do estabelecimento;
- Utilizar os equipamentos de proteção individual disponibilizados pelo empregador, da forma correta, sendo obrigatória a utilização de máscara em todas as atividades;
- Higienizar os equipamentos com álcool a 70% ou conforme orientação do fabricante;

- Não cumprimentar as pessoas, sejam colegas trabalhadores/colaboradores ou clientes, com apertos de mãos, abraços, beijos ou outro tipo de contato físico;
- Ao tossir ou espirrar, deve-se cobrir o nariz e boca com lenços descartáveis;
- Evitar tocar os olhos, nariz e boca durante as atividades de nos atendimentos dos caixas;
- Manter distância mínima de pelo menos 2 metros, entre os outros colaboradores/trabalhadores e entre estes e os clientes. Quando isto não for possível, utilizar máscara e respeitar a barreira de proteção física para contato com o cliente;
- Manter os cabelos presos e não utilizar bijuterias, joias, anéis, relógios e outros adereços, para assegurar a correta higienização das mãos;
- Caso utilize uniforme da empresa, não retornar para casa diariamente vestindo o uniforme;
- Higienizar com álcool 70% as máquinas de cartão de crédito, computadores, teclados, e outros equipamentos que sejam tocados com frequência, sempre após o uso;
- Intensificar a limpeza das áreas (pisos, ralos, paredes, teto, etc) com desinfetantes próprios para a finalidade e realizar frequente desinfecção, com álcool 70%, de superfícies e utensílios frequentemente tocados como: maçanetas, mesas, balcões, corrimões, interruptores, elevadores, balanças, entre outros (Mínimo, três vezes ao dia);
- Realizar a higienização das mesas antes e após a utilização, ou conforme necessidade;
- Caso apresente febre e/ou sintomas respiratórios, tosse, congestão nasal, dificuldade para respirar, falta de ar, dor de garganta, dores no corpo, dor de cabeça, deve comunicar ao empregador e respeitar o período de afastamento do trabalho, até a completa melhora dos sintomas.

Este protocolo está em constante atualização, desta forma é necessário acompanhar o site oficial.

ORIENTAÇÕES PARA OS CLIENTES

Essa página deve ser impressa e afixada em local visível no estabelecimento

- Fique em casa sempre que possível.
- Caso tenha sintomas de gripe ou resfriado, não saia de casa!
- Utilize máscara, de preferência caseira, durante todo período de permanência fora de casa;
- Prefira solicitar serviço por delivery, compra por telefone ou internet.
- Se for do grupo de risco não saia de casa! Peça ajuda a um familiar, amigo ou vizinho sem ter contato físico com a pessoa.
- Permaneça no estabelecimento o menor tempo possível, dessa forma, planeje sua compra antes de sair de casa.
- Sempre fique a uma distância mínima de 2 metros de qualquer pessoa dentro do estabelecimento.
- Realize a higienização das mãos ao entrar e sair do estabelecimento, acessar balcões de atendimento e “caixas”.
- Evitar rir, conversar, manusear o telefone celular, ou tocar no rosto, nariz, olhos e boca, durante sua permanência no interior do estabelecimento.
- Ao tossir ou espirrar cobrir o nariz e boca com um lenço descartável, descartá-lo imediatamente e realizar higienização das mãos. Caso não tenha disponível um lenço descartável cobrir o nariz e boca com o braço flexionado;
- Ao chegar em casa, higienizar as mãos e antebraços com água e sabão;
- Ao chegar em casa, higienizar adequadamente todos os produtos e as embalagens dos produtos comprados nos estabelecimentos comerciais;
- Não aceitar experimentação de produtos e evitar consumo de alimentos no estabelecimento. Preferencialmente, levar os alimentos para consumir em casa.

ATIVIDADES REGIDAS POR ESTE PROTOCOLO PARA DROGARIAS, FARMÁCIAS E PERFUMARIAS

Comércio atacadista de produtos de consumo não-alimentar, comércio atacadista de medicamentos e drogas de uso humano; comércio atacadista de cosméticos e produtos de perfumaria.

PROTOCOLO PARA ÓTICAS

Este protocolo se destina a toda atividade econômica, envolvendo o comércio (varejista e atacadista), não contemplada nos protocolos específicos, visando orientar empreendedores, trabalhadores e população quanto às medidas efetivas no enfrentamento da disseminação da COVID-19. Nele há orientações quanto à higienização, à manutenção do distanciamento e ao comportamento sanitário necessário.

CUIDADOS RELACIONADOS AOS COLABORADORES/TRABALHADORES

- Pessoas do grupo de risco¹ devem permanecer em casa e realizar serviço em regime de home-office ou teletrabalho;
- Caso residam com pessoas do grupo de risco, a critério do empregador, realizar preferencialmente serviço em regime de home-office;
- Se apresentar sinais ou sintomas de resfriado ou gripe, afastar-se imediatamente das atividades presenciais pelo período mínimo de 14 dias, ou mais, no caso persistência dos sinais/sintomas, até a completa melhora.

(1) Grupos de risco: Idade igual ou superior a 60 anos; Cardiopatias graves ou descompensadas (insuficiência cardíaca, cardiopatia isquêmica); Pneumopatias graves ou descompensadas (asma moderada/grave, DPOC); Doenças renais crônicas em estágio avançado (graus 3, 4 e 5); Diabetes mellitus, conforme juízo clínico; Doenças cromossômicas com estado de fragilidade imunológica; Gestação e Puerpério; Pessoas com deficiências e cognitivas físicas; Estados de imunocomprometimento, devido ao uso de medicamentos ou doenças, incluindo os portadores de HIV/Aids e neoplasias; Doenças neurológicas.

MEDIDAS DE PROTEÇÃO ESPECÍFICAS

- Disponibilizar meios para higienização das mãos com água e sabão ou álcool gel a 70% com periodicidade mínima de a cada 2 horas, ou a qualquer momento dependendo da atividade realizada ou quando em contato com o cliente, incluindo antes e após a utilizar máquinas de cartões de crédito;
- Fornecer Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) adequados para a atividade exercida e em quantidade suficiente. Caso a atividade não possua protocolo específico deverá ser fornecido no mínimo a máscara;
- Providenciar barreira de proteção física quando em contato com o cliente;
- Não utilizar ou compartilhar itens de uso pessoal com os colegas de trabalho, como EPIs, fones, aparelhos de telefone, e outros, fornecendo esses materiais para cada trabalhador;
- Não realizar reuniões presenciais, priorizando reuniões à distância (videoconferência), caso não seja possível, fornecer máscaras.

CUIDADOS GERAIS RELACIONADOS AO AMBIENTE DE TRABALHO

- Nas áreas de circulação interna dos estabelecimentos sempre demarcar com sinalização a distância de 2 metros que deve ser mantida entre um cliente e outro, incluindo quando forem pegar produtos em prateleiras, ou afins e filas de qualquer natureza;
- Só permitir a entrada de clientes se estiverem utilizando máscaras;
- Reduzir o fluxo e permanência de pessoas (clientes e colaboradores) dentro do estabelecimento para uma ocupação de 2 m² por pessoa (Exemplo: área livre de 32 m² / 4 m² = 8 pessoas no máximo);
- Limitar o número de funcionários ao estritamente necessário para o funcionamento do serviço;
- Os elevadores devem operar sempre com 1/3 de sua capacidade oficial. Se necessário, deve ser designado colaborador utilizando máscara para organização da fila e entrada de pessoas, mantendo a distância mínima de 2 metros entre os usuários;
- Disponibilizar na entrada do estabelecimento lavatório com dispensador de sabonete líquido e papel toalha ou dispensador com álcool gel a 70%, bem como nos sanitários;
- Realizar a higienização frequente, pelo menos antes e após uso, dos fones, dos aparelhos de telefone, das mesas, e outros;
- Realizar a higienização frequente das maçanetas, torneiras, corrimãos, mesas, cadeiras, teclados, computadores, botões de elevadores, telefones e todas as superfícies metálicas constantemente com álcool a 70%;
- Reforçar os procedimentos de higiene de todos os ambientes, como depósitos, sanitários e áreas de circulação de clientes;
- Sistematizar a limpeza local (piso, balcão e outras superfícies) com desinfetantes a base de cloro para piso e álcool a 70% para as demais superfícies, no mínimo, duas vezes ao dia, ou conforme necessidade;
- Intensificar a higienização dos sanitários existentes, sendo que o funcionário deverá utilizar os equipamentos de proteção apropriados (luva de borracha, avental, calça comprida, sapato fechado); - Realizar a limpeza e desinfecção das luvas utilizadas com água e sabão seguido de fricção com álcool a 70% por 20 segundos, reforçando o correto uso das mesmas (não tocar com as mãos enluvadas em maçanetas, telefones, botões de elevadores, etc.);
- Manter o ambiente de trabalho com ventilação adequada, sempre que possível, deixando portas e janelas abertas;
- Evitar o uso de ar condicionado;
- Não utilizar bebedouros coletivos;
- Caso possua bebedouro, os mesmos devem ser lacrados e não utilizados por trabalhadores ou clientes;
- Oferecer o álcool 70% para os clientes higienizarem as mãos antes e após tocar em máquinas de cartão de crédito, caixas eletrônicos de autoatendimento, entre outros equipamentos;
- Priorizar métodos eletrônicos de pagamento.

Caso haja manuseio e/ou preparo de alimentos, seguir a orientação abaixo:

- Intensificar a atenção e o cuidado no cumprimento das boas práticas de manipulação de alimentos de acordo com a legislação em vigor (RDC ANVISA 216/04);
- Não disponibilizar alimentos e bebidas para degustação;
- Eliminar galheteiros, saleiros, açucareiros, ou qualquer outro alimento/tempero que seja acondicionado dessa forma, provendo sachês para uso individual;
- Higienizar quando do início das atividades, e após cada uso, durante o período de funcionamento, as superfícies de toque, com álcool 70% (setenta por cento), solução de hipoclorito de sódio ou outro produto adequado;
- Proibir a entrada de pessoas externas, como entregadores, no local de manipulação dos alimentos; - Limitar o número de funcionários ao estritamente necessário para o funcionamento do serviço;
- Em relação ao comércio por delivery, o transporte de refeições prontas para o consumo imediato deverá ser realizado logo após o seu acondicionamento em equipamento de conservação a quente ou a frio e sob temperatura que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária do produto. (Resolução SES/MG no 6.458/18);

Caso haja manipulação dos produtos, peças ou insumos do cliente no local, seguir as seguintes orientações:

- As refeições deverão ser acondicionadas em embalagens de entrega lacradas e de material adequado ao contato com alimentos e, conforme legislação específica, devidamente identificadas com o nome e o endereço do estabelecimento produtor e a informação de que o consumo deverá ser imediato. (Resolução SES/MG no 6.458/18);
- Lavar com água e sabão os utensílios do serviço, como espátulas, pegadores, conchas e similares, a cada 30 minutos, higienizando-os completamente, inclusive os cabos;
- Intensificar a atenção e o cuidado no cumprimento das boas práticas de manipulação de alimentos de acordo com a legislação em vigor (RDC ANVISA 216/04);
- Só permitir a entrada de clientes se estiverem utilizando máscaras;

- Se o cliente for experimentar mercadoria, Orientar a retirada correta da máscara e solicitar que os mesmos higienizem as mãos antes de experimentar as mercadorias;
- Higienização e antissepsia de lentes e armações antes e depois de cada uso;
- Realizar a higienização frequente, pelo menos antes e após uso, dos fones, dos aparelhos de telefone, das mesas, e outros;
- Realizar a higienização frequente das maçanetas, torneiras, corrimãos, mesas, cadeiras, teclados, computadores, botões de elevadores, telefones e todas as superfícies metálicas constantemente com álcool a 70%;
- Higienização e antissepsia de cadeiras, balcões, espelhos, aparelhos e equipamentos manuseados no atendimento de cada cliente;
- Oferecer o álcool 70% para os clientes higienizarem as mãos antes e após tocar em máquinas de cartão de crédito, caixas eletrônicos de autoatendimento, entre outros equipamentos;

Caso haja consumo de alimentos no local, seguir as seguintes orientações:

- Fica proibido o serviço de *self service*, bem como rodízio, adotar o atendimento em mesa ou marmitex;
- Determinar funcionários para servirem a comida aos clientes de forma individual, respeitando a distância mínima de 2 m;
- Suspender o autosserviço de pães e similares com a proibição do cliente em servir o próprio pão, cabendo ao colaborador servir e embalar o produto solicitado;
- Manter as mesas dispostas de forma a haver 2 (dois) metros de distância entre os clientes, orientando a sentar na mesma mesa apenas pessoas de convívio próximo (que residam na mesma casa);
- Não disponibilizar alimentos e bebidas para degustação;
- Eliminar galheteiros, saleiros, açucareiros, ou qualquer outro alimento/tempero que seja acondicionado dessa forma, provendo sachês para uso individual;
- Higienizar quando do início das atividades, e após cada uso, durante o período de funcionamento, as superfícies de toque, com álcool 70% (setenta por cento), solução de hipoclorito de sódio ou outro produto adequado;
- Os estabelecimentos deverão fornecer copos descartáveis aos clientes e funcionários. Também é permitido aos funcionários copos ou canecas não descartáveis, desde que de uso individual e higienizadas com regularidade.

Caso haja delivery, seguir as seguintes orientações:

- Em relação ao comércio por delivery, o transporte de refeições prontas para o consumo imediato deverá ser realizado logo após o seu acondicionamento em equipamento de conservação a quente ou a frio e sob temperatura que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária do produto. (Resolução SES/MG no 6.458/18);
- As refeições deverão ser acondicionadas em embalagens de entrega lacradas e de material adequado ao contato com alimentos e, conforme legislação específica, devidamente identificadas com o nome e o endereço do estabelecimento produtor e a informação de que o consumo deverá ser imediato. (Resolução SES/MG no 6.458/18);
- Higienizar as mãos com água e sabão ou álcool gel a 70% com periodicidade mínima de a cada 2 horas, e sempre que for pegar o produto para entrega e ao entregá-lo após o recebimento;
- Utilizar os equipamentos de proteção individual disponibilizados pelo empregador, da forma correta, sendo obrigatória a utilização de máscara;
- Não compartilhar capacetes ou outros itens de uso pessoal. Higienizar com álcool a 70% a caixa de transporte antes de colocar o produto;
- Não cumprimentar os colegas trabalhadores/colaboradores ou clientes, com apertos de mãos, abraços, beijos ou outro tipo de contato físico;
- Caso utilize uniforme da empresa, não retornar para casa diariamente vestindo o uniforme.

ORIENTAÇÕES PARA COLABORADORES/ TRABALHADORES NO AMBIENTE DE TRABALHO

- Higienizar as mãos com água e sabão ou álcool gel a 70% com periodicidade mínima de a cada 2 horas, ou a qualquer momento dependendo da atividade realizada ou quando em contato com o cliente;
- Utilizar os equipamentos de proteção individual disponibilizados pelo empregador, da forma correta, sendo obrigatória a utilização de máscara em todas as atividades;
- Higienizar os equipamentos com álcool a 70% ou conforme orientação do fabricante;
- Não cumprimentar as pessoas, sejam colegas trabalhadores/ colaboradores ou clientes, com apertos de mãos, abraços, beijos ou outro tipo de contato físico;
- Ao tossir ou espirrar, deve-se cobrir o nariz e boca com lenços descartáveis e evitar tocar os olhos, nariz e boca;
- Manter distância mínima de pelo menos 2 metros, entre os colaboradores/trabalhadores e entre estes e os clientes. Quando isto não for possível, utilizar máscara cirúrgica e respeitar a barreira de proteção física para contato com o cliente;
- Manter os cabelos presos e não utilizar bijuterias, jóias, anéis, relógios e outros adereços, para assegurar a correta higienização das mãos;
- Caso utilize uniforme da empresa, não retornar para casa diariamente vestindo o uniforme.

Este protocolo está em constante atualização, desta forma é necessário acompanhar o site oficial.

ORIENTAÇÕES PARA OS CLIENTES

Essa página deve ser impressa e afixada em local visível no estabelecimento

- Fique em casa sempre que possível;
- Caso tenha sintomas de gripe ou resfriado, não saia de casa;
- Utilize máscara, de preferência caseira, durante todo período de permanência fora de casa;
- Prefira solicitar serviço por delivery, compra por telefone ou internet;
- Se for do grupo de risco não saia de casa! Peça ajuda a um familiar, amigo ou vizinho sem ter contato físico com a pessoa;
- Não utilizar bebedouros coletivos;
- Não permitir que outras pessoas toquem em seus cartões de crédito ou débito na hora do pagamento. Evite pagar com dinheiro;
- Permaneça no estabelecimento o menor tempo possível, dessa forma, planeje sua compra ou atividade antes de sair de casa;
- Realize a higienização das mãos ao entrar e no estabelecimento, acessar balcões de atendimento e “caixas” e ao sair do estabelecimento;
- Evitar rir, conversar, manusear o telefone celular, ou tocar no rosto, nariz, olhos e boca, durante sua permanência no interior do estabelecimento;
- Ao tossir ou espirrar cobrir o nariz e boca com um lenço descartável, descartá-lo imediatamente e realizar higienização das mãos. Caso não tenha disponível um lenço descartável cobrir o nariz e boca com o braço flexionado;
- Ao chegar em casa, higienizar as mãos e antebraços com água e sabão;
- Ao chegar em casa, higienizar, adequadamente, todos os produtos e as embalagens dos produtos comprados nos estabelecimentos comerciais.

ATIVIDADES REGIDAS POR ESTE PROTOCOLO PARA ÓTICAS

Comércio varejista de artigos de óptica;

PROTOCOLO PARA HOTÉIS E AFINS

Este protocolo se destina a todos serviços de hotelaria que poderão receber hóspedes durante o período de Distanciamento Social Ampliado (DAS), além de profissionais de saúde, que eventualmente possam ser casos positivos para COVID-19 ou que não queiram retornar ao domicílio por terem seus familiares enquadrados no grupo de risco.

RECOMENDAÇÃO GERAL

Recomenda-se dividir os estabelecimentos hoteleiros por meio de triagem com base no perfil e características dos hóspedes, conforme classificação abaixo:

CLASSIFICAÇÃO DO PERFIL DE HÓSPEDES DOS SERVIÇOS DE HOTELARIA:

- Grupo 1 – hóspedes pertencentes aos grupos de risco;
- Grupo 2 – demais hóspedes;
- Grupo 3 – hóspedes que sejam profissionais de saúde e pessoas em contato com indivíduos com diagnóstico confirmado de COVID-19;
- Grupo 4 – hóspedes com suspeita ou diagnóstico confirmado de COVID-19;

Cada estabelecimento deve ser responsável por hospedar um público específico, não podendo o mesmo hospedar pessoas do grupo 1 ou do grupo 2 com hóspedes classificados nos grupos 3 e 4. Essa organização poderá ocorrer por entidades representativas do setor hoteleiro.

Recomenda-se ainda a realização de um mapeamento dos hotéis por grupo de atendimento para garantir o direcionamento oportuno e eficiente dos hóspedes. E caso o estabelecimento ofereça o serviço de traslado, os veículos devem ser higienizados a cada viagem e deve ser reduzido em no mínimo 50% o número de passageiros por viagem.

ORIENTAÇÕES PARA OS COLABORADORES/ TRABALHADORES RELACIONADOS AOS AMBIENTES DE TRABALHO

- Grupos de risco(1): Devem permanecer em casa e realizar serviço em regime de home-office ou teletrabalho;
- Caso residam com pessoas do grupo de risco, a critério do empregador, realizar preferencialmente serviço em regime de home-office;
- Se apresentar sinais ou sintomas de resfriado ou gripe, afastar-se imediatamente das atividades presenciais pelo período mínimo de 14 dias, ou mais, no caso persistência dos sinais/sintomas, até a completa melhora.

(1) Grupo de risco: Idade igual ou superior a 60 anos; Cardiopatias graves ou descompensadas (insuficiência cardíaca, cardiopatia isquêmica); Pneumopatias graves ou descompensadas (asma moderada/grave, DPOC); Doenças renais crônicas em estágio avançado (graus 3, 4 e 5); Diabetes mellitus, conforme juízo clínico; Doenças cromossômicas com estado de fragilidade imunológica; Gestação e Puerpério; Pessoas com deficiências e cognitivas físicas; Estados de imunocomprometimento, devido ao uso de medicamentos ou doenças, incluindo os portadores de HIV/Aids e neoplasias; Doenças neurológicas.

MEDIDAS DE PROTEÇÃO ESPECÍFICAS

- Medir a temperatura dos profissionais antes do início das atividades e nos casos de febre e/ou sintomas respiratórios, tosse, congestão nasal, dificuldade para respirar, dor de garganta, dores no corpo, dor de cabeça, estes não devem entrar em contato com os hóspedes e demais profissionais do serviço, devendo retornar para casa, ficando em observação e em caso de agravamento do quadro procurar uma unidade de saúde seguindo as orientações das autoridades de saúde local;
- Orientar os funcionários que ao final de suas atividades, os utensílios utilizados na limpeza e desinfecção dos quartos e demais ambientes do hotel, bem como as luvas de borracha devem ser limpos e desinfetados com desinfetante a base de cloro ou outro desinfetante para essa finalidade, desde que seja regularizado junto à ANVISA;
- Na ocorrência de funcionários com confirmação do diagnóstico de infecção pelo novo coronavírus (COVID-19), afastá-lo conforme recomendação médica;
- Higienizar as mãos frequentemente com água e sabão líquido, e, caso isso não seja possível, higienizar usando preparação alcoólica a 70% friccionar por 30 segundos.
- Não compartilhar objetos de uso pessoal (como escovas, celulares, óculos, maquiagem, dentre outros), assim como talheres, pratos e copos;
- Manter distância mínima de 2 metros das demais pessoas;
- Todos funcionários, prestadores de serviço e hóspedes devem estar cientes dessas medidas, por meio de cartazes disponíveis em locais estratégicos do estabelecimento;
- Treinar todos colaboradores dos diferentes setores do serviço sobre o SARS-CoV2 (COVID-19), quanto a origem, sintomas, prevenção e transmissão da doença;
- Providenciar cartazes informativos/ilustrativos sobre as medidas preventivas de contágio da COVID- 19 na recepção, áreas comuns, dentro dos elevadores e em cada quarto;
- Os estabelecimentos somente poderão ativar 50% de sua capacidade total de hospedagem;
- Reduzir o fluxo e permanência de pessoas (hóspedes e colaboradores) dentro do estabelecimento para uma ocupação de 2 m² por pessoa (Exemplo: área livre de 32 m² / 4 m² = 8 pessoas no máximo);
- A entrega de delivery, produtos farmacêuticos e de higiene, dentre outros deve ser entregue na recepção do hotel;
- Reorientar os horários de entrada e saída dos funcionários em horários visando diminuir a exposição dos mesmos nos transportes coletivos.

CUIDADOS GERAIS RELACIONADOS AO AMBIENTE DE TRABALHO

- Disponibilizar meios para higienização das mãos com água e sabão ou álcool gel a 70% com periodicidade mínima de a cada 2 horas, ou a qualquer momento dependendo da atividade realizada ou quando em contato com o cliente, incluindo antes e após a utilizar máquinas de cartões de crédito;
- Realizar a higiene das mãos com água e sabão antes e depois da remoção das luvas;
- Indicar o uso de toalhas de papel não reciclado e lixeira acionada sem contato manual;
- Fornecer Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) adequados para a atividade exercida e em quantidade suficiente. Caso a atividade não possua protocolo específico deverá ser fornecido, no mínimo, máscara;
- Os EPIs devem ser descartados em saco plástico para resíduos, lacrado antes de sair do quarto e desprezado conforme orientação de coleta do município.
- Não utilizar ou compartilhar itens de uso pessoal com os colegas de trabalho, como EPIs, fones, aparelhos de telefone, e outros, fornecendo esses materiais para cada trabalhador;
- Orientar as boas práticas de prevenção que devem ser seguidas pelos funcionários, hóspedes, prestadores de serviços e profissionais da saúde que forem atender no estabelecimento. São elas:
 - Orientar a adoção da etiqueta da tosse e a higiene respiratória: o Se tossir ou espirrar, cobrir o nariz e a boca com cotovelo flexionado ou lenço de papel;
 - Utilizar lenço descartável para higiene nasal (descartar imediatamente após o uso e realizar a higiene das mãos);
 - Evitar tocar mucosas de olhos, nariz e boca;
 - Realizar a higiene das mãos após tossir ou espirrar com água e sabonete ou preparação alcoólica, por pelo menos 20 segundos, secar as mãos com toalha de papel descartável;

- Orientar as pessoas a não se cumprimentarem com aproximação física (como beijos, abraços e apertos de mão), explicitando o motivo de tais orientações e a importância desta prática no atual momento;
- Instalar na recepção barreira fixa de vidro ou acrílico;
- Solicitar ao hóspede recém-chegado ao hotel que se dirija ao lavabo ou toailete mais próximo para higienizar as mãos com água e sabão antes de realizar o check-in; ou solicitar que o mesmo utilize do álcool gel a 70% disponibilizado na recepção, mantendo a maior distância possível do mesmo;
- Não realizar reuniões presenciais, priorizando reuniões à distância (videoconferência), caso não seja possível, fornecer máscaras;
- Oferecer máscaras de pano/cirúrgica para o hóspede, caso este não esteja usando, e só então disponibilizar a ficha de cadastro para assinatura;
- Chave ou cartão de acesso ao quarto deve ser higienizado antes da entrega ao hóspede e, preferencialmente, deve permanecer com o mesmo até o check-out;
- No check-out, solicitar que o hóspede lave as mãos com água e sabão ou as higienize com álcool gel 70% e posteriormente, friccionar álcool gel 70% na chave ou cartão de acesso ao quarto, que deverá ser disponibilizado na recepção;
- No check-out, higienizar a máquina de cartão de crédito/débito com álcool gel ou líquido 70% antes e depois do uso;
- O próprio hóspede deve carregar seus pertences para o quarto; na impossibilidade, o funcionário designado (com máscara de pano) deve higienizar os pertences com álcool gel ou líquido a 70% antes de levá-los à porta do quarto;
- Tanto os hóspedes quanto os funcionários devem ser orientados quanto ao uso dos elevadores: disponibilizar na recepção e nos quartos, dispense de álcool gel ou líquido 70% para acionar os botões. Transportar um hóspede por vez;
- Elaborar Procedimento Operacional Padrão (POP) para limpeza e desinfecção dos ambientes;
- Os responsáveis pelos procedimentos definidos no POP para limpeza e desinfecção devem utilizar os Equipamentos de Proteção Individual (EPI) de acordo com o grau de risco potencial do ambiente a ser higienizado (gorro, máscara de pano, avental descartável, protetor ocular ou da face, botas impermeáveis e luvas de borracha de cano longo);
- Estabelecer um horário pré-definido para a limpeza e desinfecção dos quartos visando à organização da rotina dos hóspedes. Durante o horário de realização da limpeza, os referidos hóspedes deverão ser realocados para quartos previamente higienizados ou locais abertos limitando o quantitativo de hóspede por área livre, 1 hóspede ou colaborador por cada 2 m²;
- Realizar a limpeza de todos os ambientes (áreas comuns, quartos e outros) com solução desinfetante regularmente, utilizando-se produtos à base de cloro, como o hipoclorito de sódio a 1%, álcool líquido a 70% ou outro desinfetante para essa finalidade, desde que seja regularizado junto à ANVISA. É importante que antes de iniciar a limpeza do banheiro, coloque desinfetante à base de cloro no vaso sanitário, deixando agir conforme orientação do fabricante. Fechar a tampa do vaso sanitário e dar descarga para depois iniciar a limpeza do mesmo;
- Higienizar maçanetas, torneiras, bebedouro, corrimãos, mesas, cadeiras, teclados, computadores, botões de elevadores, telefones e todas as superfícies metálicas frequentemente com álcool 70%;
- Manter os ambientes bem ventilados, se possível com abertura de portas e janelas, evitando o uso do ar condicionado e garantindo a ventilação do ambiente;
- Manter limpos os componentes do sistema de climatização (bandejas, serpentinas, umidificadores, ventiladores e dutos) de forma a evitar a difusão ou multiplicação de agentes nocivos à saúde humana, mantendo a qualidade interna do ar;
- O estabelecimento que utiliza sistema de climatização artificial, deve possuir o Plano de Manutenção, Operação e Controle (PMOC) atualizado de acordo com Resolução-RE nº 9/2003 e normas da ABNT, assim como procedimentos e rotinas de manutenção atualizadas e comprovantes de sua execução, de acordo com a Lei 13.589/2018;
- Realizar a limpeza e desinfecção das lixeiras com água, sabão e com solução de água sanitária, se for de material plástico. Caso seja de outro material, realizar desinfecção com álcool a 70%;
- Realizar a limpeza e desinfecção das paredes com água, sabão e solução de água sanitária, espalhando a solução em toda a superfície local, deixando agir por tempo determinado pelo fabricante do saneante;
- Colocar dispensadores com álcool em gel a 70% em locais de fácil acesso à equipe e aos hóspedes para que façam uso sempre que necessário, em especial na entrada do estabelecimento, próximo aos banheiros e quartos e nos locais de uso comum;
- Restringir a permanência de hóspede nos ambientes de atividades coletivas (refeitórios, salas de convivência, etc.), devendo o mesmo utilizar máscara de pano;
- Orientar os hóspedes que evitem as áreas comuns do hotel, salvo quando a presença nestes locais for de extrema necessidade. Se for um hóspede com diagnóstico confirmado para COVID 19, não será permitida a saída do quarto até o cumprimento dos 14 dias ou até a completa melhora dos sintomas;
- Informar aos hóspedes sobre a proibição de realização de reuniões e eventos coletivos em suas dependências, para evitar aglomerações;
- Os dispensadores de água que exigem aproximação do usuário para ingestão, devem ser lacrados em todos os bebedouros, permitindo-se o funcionamento apenas do dispensador de água para copos descartáveis. Os estabelecimentos deverão fornecer copos descartáveis aos hóspedes e funcionários. Também é permitido aos funcionários copos ou canecas não descartáveis, desde que de uso individual e higienizadas com regularidade;
- Os hotéis que realizam reutilização da água devem suspender este sistema durante a quarentena;
- O controle de qualidade da água de abastecimento do hotel deve estar atualizado, mediante documentação emitida pelo laboratório que realiza as análises físico-químicas e microbiológicas, de acordo com a Portaria de Consolidação de nº 5/2017.
- Disponibilizar uniforme para os funcionários para uso interno, devendo deixá-lo no trabalho para ser lavado pelo serviço de lavanderia do estabelecimento ou serviço terceirizado;
- Preferencialmente a troca de roupa de cama deve ser realizada pelo próprio hóspede. Em caso de impossibilidade física, será realizada pelo profissional designado pelo hotel;
- As roupas de cama ao serem retiradas devem ser manuseadas com o mínimo de agitação;
- O profissional responsável deve recolher e trocar as roupas sujas (cama e banho), no mínimo, 2 vezes por semana;
- A máquina de lavar deve ser programada para utilizar o ciclo de lavagem preferencialmente com água quente e desinfetante à base de cloro. Os funcionários devem usar EPIs adequado para esse procedimento;
- Os carrinhos ou equipamentos utilizados no transporte da roupa suja, até a lavanderia, devem ser limpos e desinfetados após cada uso.

CUIDADOS GERAIS RELACIONADOS AO FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO

- As refeições dos hóspedes devem ser fornecidas exclusivamente por meio do serviço de quarto. Os salões dos restaurantes de hotéis não poderão ser utilizados, para evitar aglomerações.
- Ao término das refeições, os utensílios devem ser dispostos do lado de fora do quarto (no corredor em contêineres/carrinhos) pelo hóspede, para serem recolhidos. Deve-se orientar o hóspede a colocar o prato, copo e talheres dentro de um saco plástico e lacrá-lo, devendo o mesmo ser fornecido juntamente com a refeição;
- Para a limpeza dos utensílios utilizados na alimentação recomenda-se aplicar água e detergente líquido e para a desinfecção empregar álcool 70%, hipoclorito de sódio a 1% ou outro saneante registrado pela ANVISA para esse fim. O uso de qualquer um destes produtos deve seguir as orientações do fabricante. O profissional que higienizar esses utensílios devem estar utilizando EPI (avental de plástico de mangas longas, máscara de pano, óculos protetor ou proteção facial e luvas de borracha de cano longo);
- Os alimentos devem estar em condições higiênico-sanitárias adequadas e em conformidade com a legislação específica.

Este protocolo está em constante atualização, desta forma é necessário acompanhar o site oficial.

ORIENTAÇÕES PARA OS CLIENTES

Essa página deve ser impressa e afixada em local visível no estabelecimento

- Utilize máscara, de preferência caseira, durante todo período de permanência fora do quarto;
- Realize a higienização das mãos ao entrar no estabelecimento, acessar balcões de atendimento, ao realizar check in e check out, ao acessar o elevador e ao sair do estabelecimento;
- Evitar rir, conversar, manusear o telefone celular, ou tocar no rosto, nariz, olhos e boca, durante sua permanência no interior do estabelecimento;
- Ao tossir ou espirrar cobrir o nariz e boca com um lenço descartável, descartá-lo imediatamente e realizar higienização das mãos. Caso não tenha disponível um lenço descartável cobrir o nariz e boca com o braço flexionado;

- Evitar o acionamento com as pontas dos dedos, priorizando dorso dos dedos ou instrumento descartável para pressionar os botões.

Recomendações específicas em relação aos hóspedes dos grupos 3 e 4:

- Seguir as recomendações de comportamento pessoal para hóspedes e funcionários. Manter isolamento no quarto, com exceção os profissionais de saúde;
- Manter o quarto/ambiente arejado com boa ventilação (abrir as janelas);
- Evitar o uso de ar condicionado e ventiladores;
- Não é recomendável receber visitas durante a hospedagem. Excepcionalmente, poderá receber a visita de um profissional de saúde do município, sendo necessário o uso de máscara cirúrgica;
- As orientações contidas nesta nota devem ser impressas e entregue ao hóspede no check-in.

ATIVIDADES REGIDAS POR ESTE PROTOCOLO PARA HOTÉIS E AFINS

Hotéis e Afins

Hotéis e similares;	Hotéis
	Apart-hotéis
	Motéis
Outros tipos de alojamento não especificados anteriormente	Albergues, exceto assistenciais
	Campings
	Pensões (alojamento)
	Outros alojamentos não especificados anteriormente

Para outras informações, acesse: <https://www.saude.mg.gov.br/coronavirus/>

CONTEÚDO

O conteúdo publicado é de inteira responsabilidade de seus emissores: Órgãos Públicos, Entidades e, demais interessados. Qualquer dúvida ou solicitação de errata deverá ser encaminhada diretamente ao órgão emissor. Para informações sobre como contatar o órgão emissor, telefone: (034) 3822-9680 – Diretoria de Comunicação Social.

<p>DIÁRIO OFICIAL DE PATOS DE MINAS</p> <p>Endereço: Rua Doutor José Olympio de Mello, 151 – Bairro Eldorado – Patos de Minas/MG. Telefone: (34) 3822-9680.</p>	<p>JOSÉ EUSTÁQUIO RODRIGUES ALVES Prefeito Municipal</p> <p>EDNO OLIVEIRA BRITO Secretário Municipal de Governo</p> <p>CAROLINA FILARDI TAFURI MÁRCIA CHRISTINA DE S. O. CAIXETA Diagramação</p>
<p>Órgão Oficial do Município de Patos de Minas, criado pela Lei n.º 7.687 de 28 de novembro de 2018 e regulamentado pelo Decreto Municipal n.º 4.703, de 03 de outubro de 2019.</p>	