

PROTOCOLOS PARA FUNCIONAMENTO DE ATIVIDADES ECONÔMICAS DURANTE A PANDEMIA DA COVID19

Documento de referência: Decreto
Municipal nº 167 de 27 de julho de
2020.

Emitido em: 27/07/2020

Revisado em: 05/08/2020

Protocolo Geral para todas as atividades econômicas em funcionamento

Seguem abaixo as medidas de prevenção e controle de ambientes e pessoas que têm por finalidade evitar a contaminação e propagação do novo coronavírus durante o funcionamento das atividades econômicas dos estabelecimentos relacionados:

- Deverá ser controlada a entrada de clientes por loja/estabelecimento, estabelecendo, no máximo, 1 cliente para cada 12 metros quadrados de área de venda, para contabilizar a lotação máxima;
- Proibido aglomerações, principalmente nos ambientes fechados; manter distância mínima de 2 metros (raio de 2 metros) entre trabalhadores e entre usuários. Se os trabalhadores e clientes estiverem usando máscara, a distância poderá ser de 1 metro;
- Adotar, para trabalhos administrativos e outros, quando possível, trabalho remoto, sistemas de escalas, revezamento de turnos e alterações de jornadas de trabalho, para reduzir fluxos, contatos e aglomerações de trabalhadores, consumidores e usuários;
- Trabalhadores das atividades em funcionamento devem ser monitorados diariamente quanto aos sintomas gripais, com aferição de temperatura e testagem,

caso estejam sintomáticos (vide Nota Orientativa 01/2020, Recomendações Gerais para Implementação de Medidas de Prevenção e Controle de Casos de COVID19 em empresas no Estado de Goiás, disponível no site: www.saude.go.gov.br);

- Realizar triagem de todos clientes, com verificação de febre (através de termômetros infravermelhos), se temperatura superior a 37,8 °C e/ou outro sintoma respiratório deverá ser proibida a entrada.
- Intensificar a limpeza das superfícies dos ambientes, com detergente neutro (quando o material da superfície permitir), seguida de desinfecção com álcool 70% ou solução de água sanitária a 0,5%, ou outro desinfetante compatível e recomendado pelo Ministério da Saúde, a depender do tipo de material;
- Desinfetar com álcool a 70%, friccionando por cerca de 30 segundos, várias vezes ao dia, as superfícies dos locais frequentemente tocados, como maçanetas, interruptores, janelas, telefone, teclado do computador, controle remoto, máquinas acionadas por toque manual, elevadores, entre outros;
- Disponibilizar locais para a lavagem adequada das mãos: pia, água, sabão líquido, papel toalha e seu suporte e lixeiras com tampa e acionamento por pedal. O sabão em barra não é indicado, pois pode acumular bactérias e vírus, com o uso coletivo. O recomendado é o uso de sabonete líquido;
- Disponibilizar preparações alcoólicas a 70% para higienização das mãos, principalmente nos pontos de maior circulação de trabalhadores e usuários (entrada e saída dos estabelecimentos, recepção, balcões, saída de vestiários, corredores de acessos às linhas de produção, refeitórios, áreas de vendas, etc.);
- Manter os banheiros limpos e abastecidos com papel higiênico. Os lavatórios de mãos devem estar sempre abastecidos com sabonete líquido, papel toalha e lixeiras. É indicado que, pelo menos uma vez a cada período do dia, após a limpeza com água e sabão, o banheiro seja desinfetado com hipoclorito de sódio a 0,5% (espalhar o produto e deixar por 10 minutos, procedendo ao enxague e a secagem imediata). Se optarem por outro produto desinfetante, este deverá estar autorizado pelo Ministério da Saúde;

- **É obrigatório que todos os trabalhadores e clientes façam uso de proteção facial** (máscara de tecido ou descartável, preferencialmente), exceto para serviços que exijam EPIs específicos, segundo protocolos de boas práticas;
- Manter os ambientes arejados por ventilação natural (portas e janelas abertas) sempre que possível; se for necessário usar sistema climatizado, 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 e manter a qualidade interna do ar;
- Os estabelecimentos que disponham de refeitórios para funcionários deverão manter afastamento mínimo de 2 metros entre mesas e cadeiras individuais; não utilizar serviço de autoatendimento, pois o compartilhamento de utensílios é proibido, como colheres e pegadores, sendo, portanto, orientados a estabelecer funcionários específicos que sirvam a refeição, ou utilizar fornecimento de marmitas. Disponibilizar locais para a lavagem adequada das mãos: pia, água, sabão líquido, papel toalha e seu suporte e lixeiras com tampa e acionamento por pedal;
- Evitar reuniões e dar preferência às videoconferências;
- Fornecer materiais e equipamentos suficientes para que não seja necessário o compartilhamento, por exemplo, de telefones, fones, teclados, mouses, canetas, entre outros;
- Se necessitar compartilhar algum objeto, material e equipamento, deverá assegurar-se sua desinfecção, podendo ser desinfetados com álcool a 70%, friccionando por cerca de 30 segundos as superfícies, ou outro desinfetante com ação compatível e recomendado pelo Ministério da Saúde, a depender do tipo de material;
- Disponibilizar dispositivos de descarte adequado (preferencialmente, lixeira com tampa e acionamento a pedal);
- Estimular o uso de recipientes individuais para o consumo de água, evitando o contato direto da boca com as torneiras dos bebedouros. Cuidado especial deve ser tomado com as garrafas de água, evitando-se o contato de seu bocal, que, frequentemente, é levado à boca, com as torneiras de bebedouros de pressão, bombas e bebedouros de galões de água mineral;

- Adotar o trabalho remoto, se possível, ou isolamento domiciliar, para os profissionais com 60 (sessenta) ou mais anos de idade, profissionais com histórico de doenças cardíacas, pneumopatias graves ou descompensados (dependentes de oxigênio, portadores de asma moderada/grave, DPOC), imunodeprimidos, doenças renais, diabéticos, gestantes, enquanto durar a pandemia;
- Garantir que as políticas de licença médica sejam flexíveis e consistentes com as diretrizes de saúde pública e que os funcionários estejam cientes dessas políticas.
- **Vedado uso das brinquedotecas e áreas destinadas a lazer no estabelecimento, inclusive SINUCA, JOGOS DE CARTAS e qualquer outra forma de lazer que ocorra compartilhamento de objetos;**
- **PROIBIDA realização de promoções com vendas presenciais (exceto para vendas online com entrega delivery), eventos ou comemorações de qualquer natureza que possam atrair pessoas, em qualquer tipo de estabelecimento.**

Protocolo 1

Supermercados e congêneres (mercearias, açougues, panificadoras, frutarias, distribuidoras de bebidas, etc)

Estes estabelecimentos deverão funcionar seguindo as normas contidas no **Protocolo Geral no que couber**, acrescido:

- Estabelecer fluxos de atendimento ao público, permitindo apenas um cliente por carrinho, e a quantidade máxima de clientes permitida é de 1 cliente por 12 metros quadrados de área, garantindo que não haja aglomerações;
- Não oferecer produto para degustação;
- Fica expressamente vedado o acesso simultâneo de mais de uma pessoa da mesma família, exceto nos casos em que seja necessário acompanhamento especial;

- Ofertar os produtos previamente embalados em embalagens plásticas, sempre que possível, com a finalidade de proteger os produtos do contato direto com as pessoas;
- Os produtos **não** devem ser apoiados em pisos ou locais não higienizados;
- Priorizar o recebimento/pagamento por métodos eletrônicos (cartão), permitindo distância entre feirante/cliente, a fim de evitar contato direto. Quando o recebimento for em dinheiro, realizar a higiene das mãos após cada recebimento;
- As máquinas de cartão devem ser higienizadas com álcool a 70% após cada uso. Recomenda-se envolver as máquinas com plástico, para facilitar a higienização; disponibilizar álcool a 70% nos caixas, para possibilitar a higienização das mãos dos clientes após manipulação das máquinas de cartão.
- **O horário de funcionamento dessas atividades deverá ser limitada até às 24:00 h.**
- **NÃO É PERMITIDO CONSUMO DE ALIMENTOS E BEBIDAS em Distribuidoras (portanto é vedado uso de calçadas para mesas e cadeiras) e Supermercados, exceto nas lanchonetes anexadas aos supermercados que deverão seguir PROTOCOLO GERAL e PROTOCOLO 4).**

Protocolo 2

Hotéis e congêneres

- Estas atividades deverão seguir criteriosamente as normas contidas no **Protocolo Geral**, sendo limitada a ocupação em 65% do número total de hóspedes, acrescido: Os colaboradores e clientes deverão cumprir integralmente as medidas de precauções e proteção recomendadas;
- Os hóspedes devem se alimentar, preferencialmente, nos quartos. Evitar usar os salões dos restaurantes de hotéis para servir refeições. Caso não seja possível, utilizar o **protocolo 4** para restaurantes e congêneres;
- Fornecer materiais e equipamentos suficientes para que não seja necessário o seu compartilhamento;

- Proibido aglomerações, principalmente, nos ambientes fechados, manter distância mínima de 2 metros entre funcionários e entre clientes;
- Informar aos hóspedes sobre a **não** realização de reuniões e eventos coletivos em suas dependências, evitando aglomerações;
- Disponibilizar cartazes informativos sobre as medidas preventivas de contágio da covid-19 em áreas comuns do estabelecimento;
- As roupas de cama devem ser embaladas em sacos plásticos e transportadas em carrinhos ou equipamentos até a lavanderia. Estes carrinhos devem ser limpos e desinfetados após cada uso;
- Em caso de lavanderia própria, não estocar roupa suja, lavar imediatamente;
- O uniforme dos trabalhadores deve ser lavado na lavanderia do estabelecimento ou serviço terceirizado. Não deve ser levado para a casa do trabalhador.

Protocolo 3

Transporte coletivo local, intermunicipal e interestadual

Para o funcionamento de serviços de transporte, ficam condicionados, além das especificadas no **Protocolo Geral**, as seguintes normas:

- **É obrigatório** o uso de máscara de tecido, de preferência de algodão (cotton), por **todos os usuários e trabalhadores** do transporte coletivo local, intermunicipal e interestadual;
- Que os terminais de transporte coletivo intermunicipal e interestadual não permitam o embarque de pessoas com sintomas gripais, fazendo a triagem dos passageiros antes do embarque;
- Todos os veículos de transporte coletivo, local, intermunicipal ou interestadual deverão manter a ventilação natural dentro do veículo; portanto, não está recomendada a utilização de ar condicionado;
- O transporte de passageiros (coletivo intermunicipal, público ou privado, urbano e rural) não deve exceder à capacidade de passageiros sentados;

- Intensificar a limpeza dos ônibus. Após cada viagem (rota), o ônibus deverá voltar à garagem e ser limpo e desinfetado. Proceder à limpeza com água e sabão neutro, seguida de desinfecção com desinfetante adequado e autorizado pelo Ministério da Saúde. Na área do motorista, o volante, câmbio de marcha, assento e cinto de segurança também deverão ser limpos com água e sabão e, em seguida, desinfetados com álcool 70% ou outro desinfetante adequado e autorizado pelo Ministério da Saúde;
- Serem afixadas em cada veículo recomendações para os usuários do transporte informações como:
 - A obrigatoriedade de uso de proteção facial, como máscara de tecido, de preferência de algodão (cotton);
 - Higienizar as mãos sempre ao deixar o transporte coletivo, na indisponibilidade de pia com água e sabão líquido, utilizar preparação alcoólica a 70% e ao chegar a casa ou ao trabalho;
 - Ao apresentarem sintomas respiratórios (febre, tosse, produção de escarro, dificuldade para respirar, dor de garganta), devem ser orientados a procurar atendimento médico, para avaliação e investigação diagnóstica.

Protocolo 4

Restaurantes, Bares, lanchonetes, Pit Dogs e congêneres

Os estabelecimentos referentes às atividades de alimentação deverão cumprir, além do **protocolo geral**, todos os requisitos de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, conforme Resolução RDC nº. 2016/2004, bem como as recomendações abaixo:

- Os restaurantes, no período em que estiverem autorizados a funcionar, deverão observar a **lotação máxima de 50%** de sua capacidade de acomodação;
- É recomendado que realize atendimento dos clientes por agendamento de mesas a fim de que não gere aglomeração;

- Antes da abertura do estabelecimento, deverá ser avaliada a necessidade de limpeza do sistema de exaustão e de todos os equipamentos, utensílios, superfícies e instalações. Os trabalhadores devem ser orientados quanto às medidas de precauções e controle que serão adotadas;
- Os estabelecimentos devem limitar e programar/agendar o atendimento do seu público, de maneira a organizar o atendimento baseado, por exemplo, em reservas de assentos, para não gerar aglomerações no local;
- Para viabilizar o distanciamento entre os clientes no salão, podem ser removidas algumas mesas ou somente algumas de suas cadeiras, mantendo a distancia de no mínimo 2 metros entre as mesas. Na impossibilidade de inutilização de mesas e cadeiras, pode ser colocado um alerta ao cliente informando para não usar a mesa e cadeiras ao lado, sendo permitido no máximo, grupos de 4 pessoas por mesa e proibido o atendimento de clientes em pé;
- Devem ser afixados em locais visíveis cartazes ou placas de aviso aos usuários, orientando quanto à higienização das mãos com água e sabão ou preparação alcoólica a 70% e também quanto à importância de não conversarem enquanto se servem;
- Disponibilizar dispensadores de parede, de mesa ou similares abastecidos com preparação alcoólica a 70%, em locais estratégicos, para uso dos clientes durante permanência no estabelecimento;
- Dar preferência para atendimento à la carte, mas, se utilizar o autosserviço, atendimento tipo self service), deve-se estabelecer funcionários específicos para servir os clientes, mantendo o máximo de distanciamento possível, pois é proibido o compartilhamento de utensílios como colheres e pegadores entre os clientes;
- Implantar o serviço misto no bufê com autosserviço de alimentos porcionados, embalados e pratos servidos. Ex: Saladas em porções individuais; proteínas e guarnições devem ser servidas por funcionários, em balcões aquecidos.
- Os balcões de self service deverão possuir protetores salivares;
- Fazer marcações no piso, nos locais onde são formadas filas: na área do bufê, balcões de atendimento e filas de pagamento nos caixas, para limitar a proximidade das pessoas em 1 metro, para orientar o posicionamento dos clientes.

Todos deverão utilizar máscara nesses momentos, sendo permitido a retirada da máscara apenas no momento da ingestão do alimento;

- Disponibilizar aos clientes talheres devidamente embrulhados ou talheres descartáveis;
- Disponibilizar temperos e condimentos em sachês ou em porções individualizadas, diretamente da cozinha, a cada cliente;
- Adequação para uso de cardápios que não necessitem de manuseio ou cardápios que possam ser higienizados (menu board, cardápio digital com QR code, cardápio plástico de reutilização ou de papel descartável). Se reutilizável, realizar a higienização com álcool a 70% a cada troca de cliente;
- As mesas e cadeiras devem ser higienizadas com álcool a 70%, friccionando por cerca de 30 segundos, ou outro desinfetante compatível, após cada uso e troca de cliente;
- Manter os ambientes arejados por ventilação natural (portas e janelas abertas), preferencialmente, manter mesas e cadeiras ao ar livre, sempre que possível;
- **É obrigatório que todos os trabalhadores e clientes** façam uso de máscaras, principalmente, os trabalhadores. Na manipulação dos alimentos e no contato com clientes ou prestadores de serviço, a máscara deverá ser usada durante todo tempo de trabalho. É recomendado a utilização de proteção facial adicional, tipo visor, face shield, protegendo o trabalhador e funcionando como protetor salivar na manipulação dos alimentos;
- O estabelecimento deverá disponibilizar a proteção facial para seus colaboradores;
- Intensificar a frequência da higienização dos sanitários de uso dos colaboradores e clientes (pias, peças sanitárias, válvula de descarga, torneiras, suporte de papel higiênico/papel toalha e secador de mãos), equipamentos, utensílios, superfícies em que há maior frequência de contato, como fechaduras, maçanetas das portas, interruptores, corrimãos, carrinhos, lixeiras, dispensadores de sabonete líquido e preparação alcoólica a 70%, piso, paredes e portas, dentre outros;

- Disponibilizar dispositivos de descarte adequado (preferencialmente, lixeira com tampa e acionamento a pedal);
- Os colaboradores deverão lavar e trocar os uniformes diariamente e levá-los ao local de trabalho protegidos em saco plástico ou outra proteção adequada. Usá-los somente nas dependências da empresa, observando as indicações das autoridades da saúde e sanitárias;
- Em caso de troco em dinheiro, recomenda-se que a devolução seja feita em saco plástico, para não haver contato do dinheiro com as mãos;
- Quando realizar serviço de **entrega, o produto deve ser acondicionado em embalagens duplas**, para que o cliente, no momento da entrega, possa fazer a retirada do produto de dentro da primeira embalagem;
- As embalagens de transporte (térmicas popularmente conhecidas como bags) nunca devem ser colocadas diretamente no chão em nenhum momento, devido aos riscos de contaminação;
- Os serviços de alimentação **com entregas por sistema de Delivery** deverão cumprir todos os requisitos de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, conforme Resolução RDC nº. 2016/2004;
- **Entregadores e funcionários do caixa devem ser orientados a não falar excessivamente, rir, tocar nos olhos, nariz e boca durante atendimento/entrega.**
- **Vedado uso das brinquedotecas e áreas destinadas a lazer no estabelecimento;**
- **O horário de funcionamento para consumo no local deverá ser até às 24:00 h, sendo permitido estender horário de atendimento por delivery;**
- **É vedado o uso de recursos de som e vídeo de qualquer natureza (mecânico, ao vivo, projetores, televisores, etc);**

Protocolo 5

Indústrias de abate e processamento de carnes e derivados destinados a consumo humano e laticínios

Deverão seguir rigorosamente a Portaria Conjunta Interministerial nº 19, de 18 de junho de 2020, do Ministério da Saúde, da Agricultura e Pecuária, Ministério da Economia. (<http://www.in.gov.br/en/web/dou/-/portaria-conjunta-n-19-de-18-de-junho-de-2020-262407973>)

Protocolo 6

Serviços de tele atendimento e call centers.

Para o funcionamento de empresas de **teleatendimento e call centers** é obrigatório o seguimento do **Protocolo Geral**, acrescido do item abaixo:

- Disponibilizar equipamentos de uso individual, como mouses, fones de ouvido, teclados e outros materiais de escritório. Caso haja necessidade de compartilhamento, realizar a higienização com álcool a 70% ou outro desinfetante compatível a cada troca e, se possível, adotar trabalho remoto domiciliar.

Protocolo 7

Salões de beleza e congêneres

Para estes estabelecimentos, as normas que deverão ser seguidas para funcionamento estão contidas no **Protocolo Geral**, acrescidas dos itens abaixo:

- Uso de jaleco ou avental pelo trabalhador, devido ao contato próximo com os clientes, bem como luvas, que deverão ser trocadas a cada cliente. Se o jaleco não for descartável, ele deverá ser lavado separadamente, com água e sabão, e, depois, solução de hipoclorito de sódio e água (diluir 250 ml de água sanitária/1litro de água, por 10 minutos). A diluição de água sanitária deve ser usada imediatamente após a diluição, pois a solução é desativada pela luz;
- Atender apenas com hora marcada, para não gerar aglomeração de pessoas nas recepções;

ATENÇÃO: o uso de máscaras e protetores faciais por indivíduos saudáveis está sendo recomendado para proteger as outras pessoas de seu contato próximo, evitando a disseminação de gotículas em ambientes coletivos. Não devem ser utilizados como medida isolada de prevenção individual, sendo a higienização das mãos e a etiqueta respiratória as medidas de maior efetividade, que combinadas, devem diminuir, de forma mais eficaz, a transmissão do novo coronavírus de pessoa a pessoa.

Protocolo 8

Atividades de condicionamento físico (academias de musculação, estúdios de crossfit, etc)

- Estes estabelecimentos deverão seguir as normas contidas na **NOTA TÉCNICA SMS/VISA/ Nº 02/2020**, disponível no site da prefeitura (<http://inhumas.go.gov.br/>) acrescidas dos protocolos abaixo no que couber;

Atividades em Quadras Esportivas, Campos de Várzea, Ginásios e Atividades ao Ar Livre:

- Estes estabelecimentos deverão funcionar seguindo as normas contidas no Protocolo Geral, acrescido:

- As quadras esportivas e ginásios poderão funcionar respeitando o limite de 30% (trinta por cento) da capacidade de acomodação, devendo ser observadas, as medidas de prevenção e controle do novo coronavírus;
- Orientar e solicitar que todos os colaboradores e usuários façam uso de máscara de proteção facial (máscara de tecido ou descartável, preferencialmente), durante todo o tempo de permanência no estabelecimento;

- Desativar os equipamentos de registro com digital como catraca de entrada e saída e equipamentos. O controle de acesso deve ser mantido sem o uso de digitais, para que se possa ter o número exato de pessoas no estabelecimento;
- Os estabelecimentos devem limitar e programar/agendar o atendimento do seu público, de maneira a organizar o atendimento de acordo com as atividades ofertadas, atendendo sempre no máximo a capacidade permitida;
- Recomenda-se organizar os atendimentos, por grupos de clientes para cada horário, para que entre o finalizar e o iniciar dos grupos, haja um intervalo de tempo de cerca de 15 (quinze) minutos para evitar o cruzamento entre os usuários e realizar a limpeza dos equipamentos e piso do estabelecimento;
- Manter os cabelos presos durante a permanência no local;
- É obrigatório o uso de toalha de utilização pessoal durante toda a prática de atividade física;
- Os bebedouros devem estar fechados, sendo de responsabilidade de cada usuário, levar seu recipiente com água, que não deve ser compartilhado;
- Guarda-volumes para bolsas e mochilas não poderão ser utilizados, sendo permitida apenas a utilização de porta-chaves que deve ser higienizado após cada uso;
- Equipamentos e aparelhos de uso comum que não sejam possíveis de serem higienizados, não devem ser usados, neste momento;
- Os estabelecimentos devem recomendar aos usuários que evitem utilizar luvas, pois não é possível realizar sua higienização correta entre uso dos diversos equipamentos;
- Não é permitido o uso dos vestiários para banhos e trocas de vestimentas no local;
- Caso os estabelecimentos possuam lanchonete ou venda de suprimentos, o atendimento deve ser organizado, de maneira que não haja permanência de usuários, sendo realizada a retirada no balcão, não sendo permitido o consumo no local;
- Fica proibida a utilização de celulares durante a prática de atividade física;

- Pessoas pertencentes ao grupo de risco e/ou com qualquer sintoma de síndrome gripal, não podem frequentar as atividades presenciais durante o período da pandemia;
- Cada usuário deve realizar suas atividades de forma individualizada, mesmo durante a execução de atividades coletivas;
- Manter os ambientes arejados por ventilação natural (portas e janelas abertas) sempre que possível; se for necessário usar sistema climatizado, 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 e manter a qualidade interna do ar, comprovar a renovação do ar ambiente, pelo menos 7 vezes por hora e fazer a troca dos filtros de ar, no mínimo 1 vez por mês, usando pastilhas adequadas para higienização das bandejas;
- Para todas as atividades abaixo é obrigatório o distanciamento de no mínimo 2 metros entre alunos e professores.
- Para as atividades físico-desportivas que usualmente tem contato físico como as lutas, orienta-se que o treinamento, neste momento de pandemia, seja pautado em técnicas de movimento e condicionamento físico em geral, sendo vedada atividades com contato físico;
- As aulas de dança e outras atividades coletivas devem ser de ritmos que garantam o distanciamento mínimo exigido entre os alunos, ficando proibido o treinamento coletivo com a realização de contato físico;
- As atividades físico-desportivas outdoor (corridas, ciclismo, skate, dentre outros) podem ser realizadas em espaços públicos, ao ar livre, desde que não haja aglomeração de pessoas, mantendo a distância de 2 metros, entre um praticante e outro. Todos os praticantes devem fazer uso de proteção facial durante todo o período da prática de atividade física.
- **É vedado prática de esportes em campos de futebol, ginásios e quadras poliesportivas públicas.**

Atividades em Piscinas (exceto em clubes reativos e parques aquáticos):

- O estabelecimento deverá intensificar a limpeza, seja com processo de cloração ou de uso de ozônio, e cada limpeza deverá ser documentada (através de planilha contendo data da limpeza, produto utilizado, data de validade e lote do produto, responsável pela limpeza, e demais itens necessários);
- Limitar o número de 01 (um) aluno por raia e manter o distanciamento de, no mínimo, 02 (dois) metros entre as pessoas;
- É vedada a realização de atividades que gerem contato físico entre alunos ou entre alunos e professores;
- Somente estão permitidas aulas para alunos que não necessitem de auxílio de um profissional para a realização das atividades;
- É vedada a permanência de usuários que não estejam realizando atividades ou fornecendo os treinamentos/aulas, antes, durante ou depois das aulas;
- No caso de piscinas utilizadas para tratamentos de saúde, o paciente deve usar máscara e o profissional usar máscara e protetor facial ou óculos.

Para as atividades em Quadras Poliesportivas:

- Garantir o distanciamento de, no mínimo, 02 (dois) metros entre os alunos nas salas de cursos interativos;
- É vedada a realização de atividades que gerem contato físico entre alunos ou entre alunos e professores;
- Somente permanecerá dentro das quadras e ginásios quem estiver praticando a atividade física. Os demais deverão aguardar do lado de fora;
- Fica vedada a utilização dos ginásios para treinamento de escolinhas;
- Impedir o acesso de menores de 16 anos e idosos acima de 60 anos;
- As atividades em quadras esportivas, arenas nos espaços públicos, e em clubes permanecem restritas. Piscinas e quadras em condomínios residenciais
- Será permitida a utilização de piscinas e quadras poliesportivas em condomínios, desde que o uso seja restrito a uma unidade familiar por vez, com agendamento prévio, permitindo assim intervalos para realização de higienização a cada troca de usuário, desinfetando com álcool a 70%, friccionando por cerca de 30 segundos, as

superfícies dos locais frequentemente tocados, como maçanetas, interruptores, torneiras, corrimãos, cadeiras, mesas. Deverão, a cada troca de usuários, limpar os banheiros e manter os lavatórios de mãos sempre abastecidos com sabonete líquido, papel toalha e lixeiras. É indicado que, pelo menos uma vez a cada período do dia, após a limpeza com água e sabão a cada troca de usuário, o banheiro seja desinfetado com hipoclorito de sódio a 0,5% (espalhar o produto e deixar por 10 minutos, procedendo ao enxague e a secagem imediata). Se optarem por outro produto desinfetante, este deverá estar autorizado pelo Ministério da Saúde;

- Permanece proibido o uso de salão de festas e todo espaço usado para realização de eventos que possa gerar aglomerações.
- **É vedado prática de esportes em quadras poliesportivas públicas.**

Protocolo 9

Instituições Religiosas

- Estes estabelecimentos deverão funcionar seguindo as normas contidas no Protocolo Geral, acrescido:

- As Instituições Religiosas devem limitar e programar a entrada de pessoas, respeitando a recomendação de ocupação de 30% (trinta por cento) de sua capacidade de acomodação, de maneira a evitar aglomerações no local e manter a distância mínima de 2 (dois) metros (mesmo com uso de máscara), entre frequentadores e colaboradores;
- Orientar e solicitar que todos os colaboradores e frequentadores façam uso de máscara de proteção facial (máscara de tecido ou descartável, preferencialmente), durante todo o tempo de permanência nas instituições religiosas;
- As atividades das instituições religiosas, deverão, preferencialmente, ser realizadas por meio não presencial, recomendando-se a adoção de meios virtuais, a fim de evitar aglomerações ou em ambientes ao ar livre;
- Realizar a medição da temperatura de todos os frequentadores e colaboradores, mediante termômetro infravermelho sem contato, na entrada das Instituições Religiosas, ficando vedado o acesso daqueles que apresentarem quadro febril ou algum sintoma respiratório;

- Como estratégias para garantir o distanciamento e a capacidade de acomodação recomendada, sugerimos retirar cadeiras ou bancos/poltronas, fazer interdições intercaladas, definir grupos de frequentadores para cada horário, definir novos horários de atendimento;
- Restringir o acesso de pessoas com 60 anos ou mais de idade, pessoas pertencentes ao grupo de risco na instituição e de crianças menores de 12 (doze) anos;

Protocolo 10

Centros de Treinamento de Atletas Profissionais de Times Oficiais de Futebol.

- Estes estabelecimentos deverão funcionar seguindo as normas contidas no Protocolo Geral, acrescido:

- É vedada a participação de público espectador nos treinamentos e jogos das equipes de futebol do Estado de Goiás;
- Todos os profissionais e staffs deverão realizar exame diagnóstico para COVID-19 (RT-PCR para SARS-CoV-2 preferencialmente) antes do retorno às atividades. Caso algum profissional ou staff teste positivo, deverá ser imediatamente afastado dos treinos, e tal fato notificado à autoridade sanitária, permanecendo em isolamento domiciliar conforme orientação médica;
- Caso algum contato domiciliar seja confirmado ou suspeito de COVID-19, o profissional ou staff deverá ser afastado e realizar testagem;
- O uso de máscaras é obrigatório para todos os que se encontram entre suplentes e comissão técnica;
- O número máximo de membros da comissão será de 5 pessoas, sendo obrigatória a presença do médico;
- Restringir o contato da imprensa em campo ou qualquer outra localidade com os jogadores e/ou comissão técnica;

- Restringir e orientar para que não sejam praticados atos como beijar bolas, abraçar e cumprimentar atletas do mesmo time e/ou time adversário, reuniões em grupo e outras aglomerações que não sejam inerentes as do jogo;
- A reposição hídrica será dispensada de forma individual com material descartável, em mesas próximas ao campo. Sendo proibido o uso de squeezes;
- Médicos, massagistas ou fisioterapeutas e maqueiros devem utilizar EPI adequado para o atendimento dos atletas, de acordo com as normas de segurança dos órgãos de saúde competente;
- Deverá ser garantido que as cabines utilizadas pelos jogadores no interior do vestiário, onde guardam seus pertences e materiais de jogo, tenham o mínimo de 2 metros de distanciamento, onde se necessário for, intercalando estes dispositivos;
- As cadeiras do banco de reservas deverão ser ocupadas de maneira intervalada, preservando distanciamento seguro entre os jogadores;
- Os ambientes dos estádios deverão ser previamente desinfetados e higienizados para receber os jogos;
- Os ônibus utilizados para transporte dos jogadores deverão ser previamente higienizados e desinfetados. Deverá ser disponibilizado na entrada do ônibus, preparação alcoólica a 70%, para todos os passageiros e motoristas higienizarem as mãos ao entrarem, todos deverão utilizar máscaras durante todo o tempo de transporte. Os motoristas dos coletivos deverão concentrar junto com sua equipe e serem igualmente testados.

Protocolo 11

Feiras e Serviços de venda ambulante de alimentação (Pipoqueiros, churrasquinhos, barracas de crepes, pastéis, caldos, food trucks, etc)

– Feirantes:

- Permanecer em casa caso esteja no grupo de risco ou tenha contato direto com pessoas pertencentes a esse grupo (idosos, pessoas que possuem doenças

crônicas como diabetes, hipertensão, distúrbios cardiovasculares, insuficiência renal crônica, doença respiratória crônica);

- Não participar da feira – caso apresente sintomas como febre, tosse ou dificuldade para respirar;
- Higienizar veículos de transporte utilizados para a feira. Utilizar sanitizante álcool na concentração 70% ou soluções de água sanitária (20 ml de água sanitária para 1 litro de água). Após a higienização deixar secar naturalmente;
- Higienizar balcões, balanças e demais utensílios com solução desinfetante adequado (álcool 70% ou soluções de água sanitária) e papel descartável antes da montagem das barracas;
- Deve ser informado aos Consumidores:
 - 1) Higienizar as mãos antes de iniciar as compras.
 - 2) Respeitar a delimitação de distância segura entre consumidor e feirantes;
 - 3) Não tocar nos alimentos e preferir os que estão previamente embalados;
 - 4) Lavar bem as mãos e utilizar álcool em gel 70%, após terminar as compras;
 - 5) **Proibido o consumo alimentos em barracas de serviço de alimentação ou em degustações (PROIBIDO COMER NO BALCÃO);**
 - 6) **O alimento deve ser entregue em embalagem para viagem, NÃO OFERECENDO OPÇÃO PARA CONSUMO NO LOCAL;**

– Operação nas Feiras:

- Evitar aglomeração organizando o fluxo de pessoas, nos locais de entrada e saída da feira e barracas;
- Disponibilizar álcool em gel a 70% para a utilização de seus clientes;
- Dividir as funções no momento da venda: uma pessoa deve ficar responsável exclusivamente pelo recebimento (dinheiro ou cartão). Deverá realizar a higiene das

mãos e das máquinas de cobrança em cartão ao final do recebimento de cada venda;

- Manter distância segura entre barracas e pessoas. Estimule seus clientes a fazer o mesmo;
- Utilizar faixas ou fitas, indicando distanciamento seguro entre barracas de no mínimo um metro e meio e, para que seus clientes fiquem a, pelo menos, um metro de distância de você e dos alimentos;
- Embalar os alimentos a fim de impedir o contato direto com os produtos, evitando exposição a possíveis contaminações;
- Não disponibilizar degustações, nem deixe os alimentos cortados e expostos;
- Não fazer anúncios verbais de seus produtos e evitar conversar próximo a eles. Gotículas de saliva podem contaminá-los;
- Higienizar todos os utensílios utilizados na comercialização antes e durante o funcionamento da feira (usar álcool gel 70% e papel descartável ou outro sanitizante);
- Afixar cartazes explicativos em suas bancas, para que o consumidor também se conscientize sobre as boas práticas;
- Ensacar o lixo durante e no pós-feira e vedar os recipientes (sacos, caixas, galões, etc.);

– Vedação Específica

É vedado venda ambulante de alimentos que permita o consumo de produtos no local e a disponibilização de mesas e cadeiras aos frequentadores.

Barracas de alimentação em feiras livres, ambulantes, praças dedicadas a venda e distribuição de alimentos será permitido apenas em caso de realização de **DELIVERY** ou **DRIVE-THRU**, exclusivamente.

Proibido permanência de brinquedos de uso coletivo nas feiras e locais públicos (pula-pula, escorregadores, piscina de bolinha, etc) destinados ao lazer;

ATENÇÃO: O uso de máscaras e protetores faciais por indivíduos sadios está sendo recomendado para proteger as outras pessoas de seu contato próximo evitando a disseminação de gotículas em ambientes coletivos. Não deve ser utilizada como medida isolada de prevenção individual, sendo a higienização das mãos, a etiqueta respiratória e o distanciamento de no mínimo 1 metro, medidas de maior efetividade, que combinadas, devem diminuir a transmissão pessoa-pessoa, do novo coronavírus, de forma mais eficaz.

Gabinete da Secretária Municipal de Saúde de Inhumas,



Karine Muniz Vila Verde Martins
Coord. de Vigilância Sanitária Municipal



Patrícia Palmeira de Brito Fleury
Secretária Municipal de Saúde