



PREFEITURA MUNICIPAL DE
INHUMAS

Declaramos para os devidos fins que o decreto n. 162/2021 foi devidamente publicado no placard oficial no período de 28/04/2021 a 28/05/2021.

Deborá Lídia Pereira de Araújo
DEBORA LIDIA PEREIRA DE ARAUJO
Secretária Municipal de Gestão

MAT: 68450
CPF: 028.258.592-30

DECRETO Nº 162 DE 28 DE ABRIL DE 2021.

“Estabelece normas para a constantes das atividades econômicas e não econômicas em decorrência da Pandemia ocasionada pela COVID -19”

O PREFEITO MUNICIPAL DE INHUMAS, Estado de Goiás, **JOAO ANTONIO FERREIRA**, no uso de suas atribuições legais e na forma do art. 66, VI, da Lei Orgânica Municipal;

Considerando:

- Que é realizada continuamente a análise sistemática dos indicadores epidemiológicos e de capacidade assistencial técnica pela Secretaria Municipal de Saúde, por meio de Notas Técnicas, Portarias e outros atos correlatos;

- Que a exigência de protocolos sanitários bastante restritivos e necessários para a realização de atividades econômicas e não econômicas favorecerá o controle da proliferação da COVID-19;

- Que as ações de restrição de funcionamento representam uma decisão política multidimensional, envolvendo o equilíbrio entre os benefícios de saúde pública com outros impactos sociais e econômicos, com a permanente possibilidade de revisar as abordagens à medida que mais evidências científicas aparecerem;

- Que as atividades de fiscalização são imprescindíveis para a manutenção da efetividade das medidas de prevenção e enfrentamento da pandemia da COVID-19,

DECRETA:

Rua 23 Qd. B, S/N – Vila São José, Inhumas-Go, CEP: 75402-709
contato@inhumas.go.gov.br (062) 3511-2121

Deborá



PREFEITURA MUNICIPAL DE
INHUMAS

Declaramos para os devidos fins que o decreto n. 162/2021 foi devidamente publicado no placard oficial no período de 28/04/2021 a 28/05/2021.

Debora Lidia P. de Araujo
DEBORA LIDIA PEREIRA DE ARAUJO
Secretária Municipal de Gestão

MAT: 68450
CPF: 028.258.592-30

Art. 1º - Manter-se-á funcionando as atividades econômicas e não econômicas desde que sigam os protocolos estabelecidos em anexo, salvo se a análise sistemática dos indicadores epidemiológicos e de capacidade assistencial técnica pela Secretaria Municipal de Saúde aponte para a impossibilidade de manutenção do funcionamento.

§1º - Para o funcionamento de que trata este artigo deverão ser obedecidos os protocolos gerais e específicos estabelecidos pela legislação estadual e municipal, sob pena de aplicação de sanções cabíveis, em especial:

I - A multa tipificada no art. 268, do Código Penal Brasileiro (Decreto-Lei nº 2.848, de 07 de dezembro de 1940), por infringir determinação do poder público, destinada a impedir introdução ou propagação de doença contagiosa.

II- As multas estabelecidas na Lei Municipal nº 3.241/20.

§2º- A aplicação das penalidades de que trata este artigo será realizada sob a coordenação da Vigilância Sanitária.

§ 3º- Excetua-se do disposto neste artigo, ficando vedados:

I – Visitação a presídios e a centro de detenção de menores;

II - A visitação a pacientes internados com diagnóstico da COVID-19, ressalvados os casos de necessidade de acompanhamento a crianças;

III- Boates e congêneres;

IV - Cinemas, teatros, casas de espetáculo e congêneres.

Rua 23 Qd. B, S/N – Vila São José, Inhumas-Go, CEP: 75402-709
contato@inhumas.go.gov.br (062) 3511-2121

D. hora



PREFEITURA MUNICIPAL DE
INHUMAS

Declaramos para os devidos fins que o decreto n. 162/2021 foi devidamente publicado no placard oficial no período de 28/04/2021 a 28/05/2021.

Debora Lidia P. de Araujo
DEBORA LIDIA PEREIRA DE ARAUJO
Secretária Municipal de Gestão

MAT: 68450
CPF: 028.258.592-30

§ 4º - Ficam autorizados o funcionamento dos seguintes seguimentos desde que cumpram os protocolos estabelecidos pela Secretaria Municipal de Saúde e Vigilância Sanitária.

I - Atividades de clubes recreativos e parques aquáticos; e

IV- Eventos públicos e privados desde que solicitem autorização e indicação de responsável.

Art. 2º - Para a realização de atividades econômicas e não econômicas de que trata o art. 1º deste Decreto, caberá:

I - À Secretaria Municipal de Saúde e a Vigilância Sanitária estabelecer protocolos sanitários necessários;

Art. 3º - Este Decreto entrará em vigor em 29 de abril de 2021 e vigorará enquanto perdurar o estado de emergência causado pela pandemia da COVID19, podendo sofrer alterações de acordo com a evolução do cenário epidemiológico.

Art. 4º - Ficam revogadas as disposições dos decretos e protocolos anteriores que contrariam as previsões deste, mantendo-se as demais.

Dê-se Ciência, publique-se e cumpra-se.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE INHUMAS, AOS 28 DIAS DO MÊS DE ABRIL DE 2021.

João Antonio Ferreira
JOÃO ANTONIO FERREIRA

Prefeito

Debora Lidia P. de Araujo
DEBORA LIDIA PEREIRA DE ARAUJO
Secretária Municipal de Gestão

Rua 23 Qd. B, S/N – Vila São José, Inhumas-Go, CEP: 75402-709
contato@inhumas.go.gov.br (062) 3511-2121

PROTOCOLOS PARA FUNCIONAMENTO DE ATIVIDADES ECONÔMICAS DURANTE A PANDEMIA DA COVID19

Documento de referência: Decreto Municipal nº 162 de 28 de abril de 2021.

Emitido em: 28/04/2021

Revisado em: 29/04/2021

Revisado em: 13/05/2021

Revisado em: 30/08/2021

Protocolo Geral para todas as atividades econômicas em funcionamento

Protocolo Geral

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, EXCETO BARES, RESTAURANTES E LANCHONETES;
- Proibido aglomerações, principalmente nos ambientes fechados; manter distância mínima de 1 metro (raio de 1 metro) entre trabalhadores e entre usuários;
- Adotar, para trabalhos administrativos e outros, quando possível, trabalho remoto, sistemas de escalas, revezamento de turnos e alterações de jornadas de



1

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



2

imediatamente). 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;

- Recomenda-se, que após apresentação de laudo médico, adotar o trabalho remoto ou isolamento domiciliar dos 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 e gestantes.
- 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, BINGOS e qualquer outra forma de lazer que ocorra compartilhamento de objetos;**

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;
- Ficam obrigados disponibilizar funcionários na porta do estabelecimento disponibilizando senha até o limite de ocupação e desinfetando os carrinhos de compras;
- Deverão fixar na entrada do estabelecimento de forma acessível e legível para todos os clientes a quantidade máxima de pessoas permitidas;
- Disponibilizar álcool a 70% na entrada e nos banheiros;
- Não oferecer produto para degustação;



- 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.
- Proibido o compartilhamento de pegadores de pães, salgados dentre outros. O estabelecimento deverá disponibilizar uma pessoa para realizar a atividade.
- **O horário de funcionamento dessas atividades deverá ser limitado até às 02:00 h (duas horas da manhã).**
- **É PROIBIDO 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;
- Disponibilizar álcool 70% nas entradas dos ônibus;
- 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, bares, lanchonetes, pit dogs e congêneres deverão observar a **lotação máxima de 50% (cinquenta por cento)** de sua capacidade de acomodação;
- É recomendado que realize atendimento dos clientes por agendamento de mesas a fim de que não gere aglomeração;
- Serão permitidas apenas 4 pessoas por mesas;
- As cadeiras deverão estar afastadas a um raio de 2 metros das cadeiras de outras mesas;
- Deverão afixar na entrada do estabelecimento de forma acessível e legível para todos os clientes a quantidade máxima de pessoas permitidas;
- Disponibilizar álcool a 70% na entrada, nos banheiros e em todas as mesas;
- Proibido a utilização de forros de tecidos nas mesas ou qualquer outro tipo de material que não seja possível sua desinfecção após a troca de clientes;
- 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. Na impossibilidade de remoção 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, inclusive SINUCA, JOGOS DE CARTAS, BINGOS e qualquer outra forma de lazer que ocorra compartilhamento de objetos;**
 - **O horário de funcionamento para consumo no local deverá ser até às 02:00 h (duas horas da manhã), sendo permitido estender horário de atendimento por delivery;**
 - **Está permitido a utilização de recursos de som e vídeo de qualquer natureza (mecânico, ao vivo, projetores, televisores, etc);**
 - **As atrações musicais ao vivo estão permitidas nos bares e restaurantes. Os microfones dos artistas têm de ser individuais, deve-se garantir um distanciamento de 3 metros do palco para a mesa mais próxima e de, pelo menos, 1 metro entre os músicos. Estão expressamente proibidas as cobranças de ingresso, dança, pessoas em pé para acompanhar a apresentação;**

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/1 litro de água, por 10 minutos). A diluição de água sanitária deve ser usada imediatamente após a diluição, pois a solução é desativada pela luz;
- Controlar a entrada dos clientes respeitando a lotação máxima de 50% da capacidade de atendimento simultâneo;
- Fixar na porta do estabelecimento de forma acessível e legível para todos os clientes a capacidade máxima de pessoas permitidas;
- Disponibilizar álcool a 70% na entrada e nos banheiros;

Protocolo 8

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



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

- Priorizar as atividades em espaços ao ar livre;
- Em locais fechados, sempre que possível, manter portas e janelas abertas, para possibilitar a ventilação natural e a circulação de ar;
- O uso de proteção facial é obrigatório a todos e somente será permitida a prática dos treinos/aulas com o uso de máscaras;
- Deve ser restringido o grupo de risco (pessoas com baixa imunidade, asma, pneumonia, tuberculose, câncer, renais crônicos, transplantados e acima de 60 anos - exceto se tiverem indicação médica comprovada, que deverá ser armazenada pela empresa), pessoas com qualquer tipo de sintomas gripal (ou outros que levem algum sintoma de suspeição do Covid-19) e aqueles que tiveram contato com caso suspeito não devem ir à academia ou outro espaço coletivo de treino, até que seja cumprido as normas de isolamento domiciliar conforme preconizado pelo MS, devendo o profissional de Educação Física oferecer forma alternativa de exercícios para fazer em casa;
- Deverá ser adotada lista de presença diária de todos que adentrarem ao estabelecimento: funcionários, professores e alunos por horário, trazendo dados da temperatura corporal (aferida por termômetro a laser) considerando a temperatura corporal normal até 37,8 °C.
- Evitar aglomerações durante as atividades, de modo que as pessoas possam manter-se afastadas por no mínimo 2 metros, bem como proibição atividades que exijam contato físico ou toque como círculos, abraços, massagens, alongamentos passivos, dentre outros;
- Proibido as atividades que exigem contato físico, como Jiu-Jitsu ou outras lutas de defesa pessoal, Muay-Thai e demais similares;
- Instruir aos frequentadores que, ao entrar em contato com os materiais e equipamentos no local de prática, não levem as mãos ao rosto (olhos, nariz e boca principalmente) sem antes higienizar as mãos;



- As academias e profissionais de Educação Física devem orientar seus alunos/clientes a higienizarem as mãos ao mudarem de estação ou de equipamento utilizados;
- Instruir aos frequentadores que levem para as atividades seus objetos pessoais, como garrafas de água, toalhas/lenços umedecidos (desde que descartáveis);
- Ao tossir ou espirrar (mesmo com o uso de máscara) deve ser utilizado etiqueta social, cobrindo sempre com o braço ou com lenço de papel (deve ser descartado imediatamente após o uso). É importante não utilizar as mãos pois terão contato com aparelhos e outras superfícies;
- Manter os ambientes obrigatoriamente arejados por ventilação natural (portas e janelas abertas), 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;
- Disponibilizar preparações alcoólicas a 70% para higienização das mãos, principalmente nos pontos de maior circulação de trabalhadores e usuários (balcões, refeitório, área de vendas, etc.);
- Disponibilizar kits de limpeza em pontos estratégicos das áreas comuns de treino/aula, acessível a todos os frequentadores, contendo toalhas de papel, produto específico para higienização e lixeira. Deve manter em local visível a orientação para o descarte imediato das toalhas de papel utilizadas;
- Na entrada da empresa deve ser disponibilizado pedilúvio (solução desinfetante para limpeza das solas dos sapatos);
- Durante o horário de funcionamento da academia deverão ser realizadas limpezas gerais, de forma a intensificar a desinfecção 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 1%, ou um outro desinfetante compatível e recomendado pelo Ministério da



Saúde, conforme NOTA TÉCNICA Nº 26/2020/SEI/COSAN /GHCOS/DIRE3/ANVISA, a depender do tipo de material;

- Desinfetar com álcool a 70%, friccionando no mínimo três vezes as superfícies, várias vezes ao dia, os locais frequentemente tocados como: maçanetas, interruptores, janelas, telefone, teclado do computador, controle remoto, máquinas acionadas por toque manual e outros;
- A quantidade de pessoas por período de treino/aula obedecerá ao critério de 30% da capacidade, considerar 1 pessoa a cada 8 m² para cálculo da capacidade de cada ambiente, portanto o número de pessoas permitidas por horário será proporcional à capacidade do estabelecimento, considerando somente as áreas destinadas a treino/aula;
- Deverão fixar na entrada do estabelecimento de forma acessível e legível para todos os clientes a quantidade máxima de pessoas permitidas;
- O uso das catracas deverá ser abolido nesse período de pandemia;
- Orientar todos os frequentadores e capacitar todos os funcionários quanto ao cumprimento das medidas presentes neste documento, bem como garanti-lo é de responsabilidade do gestor legal da empresa, sendo compartilhada a todos frequentadores e funcionários.
- Diante do caso confirmado de COVID-19 de algum frequentador/aluno do estabelecimento, a empresa deverá paralisar as atividades para realização de HIGIENIZAÇÃO TERMINAL – é a limpeza e/ou desinfecção ambiental que abrange pisos, paredes, equipamentos, aparelhos, utensílios, mobiliários, mesas, colchonetes, janelas, vidros, portas, luminárias, teto, em todas as suas superfícies externas e internas - até que ela se torne apropriada para retomar suas atividades;

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

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

- Deverão funcionar sem a presença de público;



- 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;

- 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 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 ginásios públicos.**



Atividades em Piscinas:

- 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:

- Somente permanecerá dentro das quadras e ginásios quem estiver praticando a atividade física. Os demais deverão aguardar do lado de fora;
- Impedir o acesso de menores de 16 anos e idosos acima de 60 anos;
- Está permitida a utilização de piscinas e quadras poliesportivas em condomínios, 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



imediate). Se optarem por outro produto desinfetante, este deverá estar autorizado pelo Ministério da Saúde;

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 ocupação de 50% (cinquenta por cento) de sua capacidade de acomodação, de maneira a evitar aglomerações no local e manter a distância mínima de 1 (um) metro (mesmo com uso de máscara), entre frequentadores;
- 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;
- As realizações de casamentos estão permitidas, mediante cumprimento deste protocolo e do protocolo geral, no que couber;
- Fixar na entrada de forma acessível e legível para todos os fiéis a quantidade máxima de pessoas permitidas;
- Disponibilizar álcool a 70% na entrada e nos banheiros.



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;
- Seguir o recomendado pela Federação Goiana de Futebol e da CBF;
- 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)

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

– Feirantes:

- 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 com água e sabão ou utilizar álcool em gel 70%, após terminar as compras;
- Fica expressamente proibido o consumo de gêneros alimentícios e bebidas 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.);

- Consumo de alimentos no local

- Os trabalhadores devem ser orientados quanto às medidas de precauções e controle que serão adotadas;
- O consumo no local só será permitido para barracas que possibilite colocação de mesas, de maneira a organizar o atendimento baseado no número de assentos, para não gerar aglomerações no local;
- As cadeiras deverão estar afastadas a um raio de 2 metros das cadeiras de outras mesas, sendo permitido no máximo, grupos de 4 pessoas por mesa e **proibido o consumo de alimento por 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 proibição de se levantarem das mesas sem máscara;
- **Todos deverão utilizar máscara, sendo permitido a retirada da máscara apenas no momento da ingestão do alimento e somente enquanto estiverem assentados**;
- Disponibilizar dispensadores de solução em gel ou líquida de álcool 70% em cada mesa, para uso dos clientes durante permanência no local;
- 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;



- É proibido o compartilhamento de utensílios como colheres e pegadores entre os clientes; os alimentos devem ser servidos porcionados;
- Disponibilizar aos clientes pratos e talheres descartáveis;
- Disponibilizar temperos e condimentos em sachês ou em porções individualizadas;
- **É obrigatório que todos os trabalhadores façam uso de máscaras, aventais, toucas e luvas.** É recomendado a utilização de proteção facial adicional, tipo visor, face shield, protegendo o trabalhador e funcionando como protetor salivar na manipulação dos alimentos;
- Disponibilizar dispositivos de descarte adequado (preferencialmente, lixeira com tampa e acionamento a pedal);

– Vedação Específica

- **VEDADO CONSUMO NO LOCAL** em Barracas de alimentação em feiras livres, ambulantes, praças dedicadas a venda e distribuição de alimentos **QUE NÃO ATENDEM TODAS AS ESPECIFICAÇÕES DO PROTOCOLO**, sendo permitido apenas 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;**

Protocolo 12

Provadores e trocas (varejo de vestuário e acessórios)

1. Disponibilizar os desinfetantes de mãos (solução com álcool 70% em gel, líquido ou spray) em locais de destaque.
2. Reduzir, sempre que possível, o uso de provadores e higienizá-los após a utilização de cada cliente, dando foco especial às maçanetas e outras superfícies de contato frequente.
3. O consumidor poderá experimentar uma peça nova no conforto de sua casa (bags deliverys) e trocar com tranquilidade depois. Caso



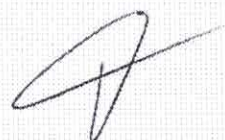
possível tenha fotos das roupas em modelos próximos às araras, disponibilize nas TV fotos dos catálogos e a ficha técnica do produto com as medidas.

4. Qualquer produto a ser experimentado, deverá ser recebido pelo cliente em embalagem. O mesmo no caso de compras, todos os produtos vendidos devem ser levados pelo consumidor na embalagem do estoque. Após o uso, o provador deverá ser novamente higienizado.
5. Não deve ser permitida a entrada de mais de uma pessoa por cabine/vestiário.
6. Disponibilizar uma área específica para receber as trocas, seguindo os protocolos de higienização e segurança, considerando-a como área de atenção, e portanto, deverá ser limpa com maior frequência que as demais áreas.
7. Os produtos que tenham sido provados por clientes devem passar por protocolo de higienização (borrifados com solução alcoólica a 70% e uso de vaporizadores ou ferro a vapor com temperaturas entre 70°C e 120°C) antes de serem devolvidos ao estoque ou araras. Se a sua marca tem dúvidas sobre a higienização e resistência do tecido ou material, esses produtos devem ser mantidos em “quarentena” de pelo menos três dias (72 horas) em um local isolado no estoque.
8. Produtos que retornam de trocas ou bags deliveries devem passar pelo mesmo procedimento citado acima.

Protocolo 13

Clubes sociais e recreativos, bem como das escolas de iniciação esportiva

Fica autorizada a reabertura das atividades em clubes sociais e recreativos, bem como nas escolas de iniciação esportiva desde que cumpram todas as normas sanitárias contidas neste protocolo e no **protocolo geral**.



- Poderão funcionar respeitando o limite de 30% (trinta por cento) da capacidade de acomodação;
- Realizar controle de entrada e saída para assegurar a lotação máxima;
- Desativar os equipamentos de registros de entrada e saída através de digitais;
- Impedir a entrada de pessoas sem máscara ou que não estejam utilizando a máscara de forma adequada;
- Demarcar, no exterior do clube, os espaços em que os frequentadores devem aguardar para entrar, ou reservar um espaço separado da área do clube para que os frequentadores possam aguardar para entrar, respeitando, em ambos os casos, o distanciamento de 2m (dois metros);
- Recomenda-se que as pessoas pertencentes ao grupo de risco (maiores de sessenta anos, gestantes, portadores de doenças crônicas) não frequentem os clubes, exceto em caso de recomendação médica;
- Realizar triagem de todos clientes e funcionários, 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;
- 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;
- Todos os presentes nos clubes e nas escolas de iniciação esportiva inclusive os funcionários deverão: higienizar com frequência as mãos com água e sabão ou álcool 70%; ao tossir ou espirra, cobrir nariz e boca com lenço ou braço, nunca com as mãos; evitar tocar olhos, nariz e boca com as mãos não lavadas; manter uma distância mínima de 2m (dois metros) de qualquer pessoa que não seja da mesma família; evitar abraços, beijos e apertos de mãos; não partilhar objetos de uso pessoal, como toalhas, garrafas e copos; utilizar máscara de forma adequada durante todo o período de permanência no estabelecimento, exceto em momentos de alimentação e uso de piscinas;
- Disponibilizar dispensadores ou borrifadores de álcool 70% para uso de profissionais e frequentadores na entrada do estabelecimento, dos sanitários, pontos de hidratação e áreas de atividades;



- As quadras esportivas, campos de futebol e ginásios poderão funcionar respeitando o limite de 30% (trinta por cento) da capacidade de acomodação nas arquibancadas, devendo ser observadas as medidas de prevenção e controle do novo coronavírus;
- Em ambientes fechados (academias de musculação, lanchonetes, restaurantes e atividades de salão, como yoga, pilates e sinuca) é permitida a capacidade máxima de uma pessoa a cada 8m² (oito metros quadrados), incluindo os funcionários;
- Limitar a utilização de bebedouros somente à coleta de água em garrafas ou copos próprios ou descartáveis, sendo vedado o uso de bebedouros de jato inclinado;
- As academias, centro de ginástica e estabelecimento de condicionamento físico localizadas no interior dos clubes sociais deverão seguir o especificado neste protocolo acrescido do **protocolo 8**;
- Serviços de alimentação no interior dos clubes sociais deverão seguir o especificado neste protocolo acrescido do **protocolo 4**;
- É obrigatório o uso de toalha de uso pessoal durante toda a prática de atividade física;
- Equipamentos e aparelhos de uso comum que não sejam possíveis de serem higienizados, não devem ser usados, neste momento;
- Desinfetar máquinas, móveis e equipamentos em intervalos regulares, ou sempre que se fizer necessário;
- Permitir a utilização de armários e escaninhos intercalados, demarcando aqueles que não poderão ser usados, e higienizá-los a cada troca de frequentadores;
- Utilizar lixeira acionada com pedal, sem contato manual e higienização diária ou sempre que se fizer necessário;
- Restringir o uso de vestiários à sua capacidade de uso de chuveiros e sanitários;
- 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



imediate). Se optarem por outro produto desinfetante, este deverá estar autorizado pelo Ministério da Saúde;

- Recomendar aos usuários que evitem utilizar luvas, pois não é possível realizar sua higienização correta entre uso dos diversos equipamentos;
- 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 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;
- 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, 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;
- Nas atividades de salão, como yoga, pilates e sinuca, deve ser respeitado o distanciamento de 2m (dois metros) entre cada pessoa e higienizado o chão e demais materiais utilizados ao término de cada aula;
- **Vedado o uso de saunas;**
- Os telefones públicos devem ser lacrados para uso;
- Afixar cartazes ou outros meios de comunicação com instruções a serem seguidas pelos frequentadores nas dependências do clube;



- As principais informações deverão focar os seguintes aspectos: assepsia; distanciamento social; compartilhamento de objetos pessoais; etiqueta de tosse; auto identificação de sintomas e condutas; regras para a adequada e segura utilização de aparelhos e equipamentos; cuidados pessoais e relativos aos grupos de risco;
- Vedar o uso de pula-pula e piscina de bolinhas;
- Capacitar os funcionários para orientar os frequentadores sobre os procedimentos e condutas adequadas de prevenção à covid-19.

Atividades nas Piscinas

- 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);
 - No caso de piscinas utilizadas para tratamentos de saúde, o paciente deve usar máscara e o profissional usar máscara e protetor facial ou óculos.;
 - Exigir o uso de chinelos em áreas de circulação;
 - Limitar o uso da piscina de forma a preservar o distanciamento de 2m (dois metros) entre as pessoas que não seja da mesma família;
 - Atividades de treinamento, limitar o uso a uma pessoa por raia;
 - Disponibilizar recipientes de álcool 70% para que os frequentadores usem antes de tocar nas escadas ou nas bordas;
 - Disponibilizar, na área da piscina, suportes para que cada frequentador possa pendurar sua toalha de forma individual;
- Higienizar as escadas, balizas e bordas da piscina frequentemente.

Protocolo 14

reabertura parcial dos cursos profissionalizantes (cursos livres)

Reabertura parcial dos cursos profissionalizantes / cursos livres (são cursos que não exigem escolaridade mínima, abertos à comunidade e somente condicionados à matrícula e ao aproveitamento do aluno).



Todos os cursos das áreas acima deverão seguir as recomendações deste protocolo e do **Protocolo Geral**. Seguem abaixo as medidas de prevenção e controle de ambientes e pessoas que tem por finalidade, evitar a contaminação e propagação do novo coronavírus durante o funcionamento dos estabelecimentos relacionados para a realização dos cursos acima mencionados:

- Realizar aulas presenciais utilizando a capacidade máxima de 30% do ambiente, mantendo o distanciamento mínimo de 1,5 m entre as pessoas e apenas 2 vezes na semana, sendo que para isso podem ser utilizados rodízios entre os alunos da mesma turma;
- É vedada a participação presencial de pessoas abaixo de 16 anos de idade, de pessoas pertencentes aos grupos de risco (acima de 60 anos ou que apresentem alguma comorbidade, tais como: hipertensão arterial ou outras cardiopatias, diabetes, insuficiência renal, doenças respiratórias, obesidade, e os imunodeprimidos) e também de qualquer pessoa que esteja apresentando sintoma de gripe ou resfriado;
- Realizar a aferição da temperatura dos alunos e colaboradores na entrada do estabelecimento mediante termômetro infravermelho, sem contato, ficando vedado o acesso daqueles que apresentarem temperatura acima de 37,8°C;
- Manter o distanciamento de 2 metros entre as mesas e cadeiras dos alunos, com demarcação no chão;
- 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 e alunos;
- 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 1%, ou um outro desinfetante compatível e recomendado pelo Ministério da Saúde, a depender do tipo de material;
- Desinfetar com álcool a 70%, friccionando no mínimo três vezes as superfícies, e ao final de cada aula, os locais frequentemente tocados como: maçanetas,



interruptores, janelas, telefone, teclado do computador, controle remoto, máquinas acionadas por toque manual, elevadores e 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;
- Disponibilizar preparações alcoólicas a 70% para higienização das mãos, principalmente nos pontos de maior circulação de trabalhadores e alunos (recepção, balcões, corredores de acessos, e demais locais de grande circulação de pessoas);
- 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 ao dia, após a limpeza, o banheiro deverá ser desinfetado com hipoclorito de sódio a 1% (espalhar o produto e deixar por 10 minutos, procedendo o enxague e secagem imediata). Se optarem por outro produto desinfetante, deverá estar autorizado pelo Ministério da Saúde;
- É obrigatório o uso de máscaras descartáveis, de tecido não tecido (TNT) ou tecido de algodão por todos os alunos e colaboradores durante a permanência no estabelecimento, como também manter o distanciamento mínimo de 1,5 m (um metro e cinquenta centímetros) entre as pessoas;
- 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;
- Escalonar os horários de funcionamento das aulas para entrada e saída dos alunos, afim de evitar aglomerações;
- Fornecer a todos os colaboradores, para uso individual, materiais e equipamentos tais como: fones de ouvido, teclados, mouse, canetas dentre outros;
- Assegurar a desinfecção, a cada uso, de todos os equipamentos e materiais que não possam ser usados individualmente, tais como telefone. Para esta desinfecção deve ser utilizado álcool a 70%, friccionando no mínimo três vezes as superfícies



ou um outro desinfetante compatível e recomendado pelo Ministério da Saúde, a depender do tipo de material;

- É vedado o compartilhamento de materiais e objetos de uso individual entre os alunos e/ou professores;
- Disponibilizar dispositivos de descarte adequado (preferencialmente lixeira com tampa e acionamento a pedal);
- Os bebedouros devem estar fechados;
- É obrigatório o uso de recipientes individuais para o consumo de água;
- As aulas deverão ser contínuas não sendo permitido intervalos ou recreios, de forma a evitar aglomerações nos ambientes comuns;
- Aos trabalhadores destes estabelecimentos os proprietários deverão seguir as normas estabelecidas na PORTARIA CONJUNTA Nº 20, de 18 de junho de 2020, que estabelece as medidas a serem observadas visando a prevenção, controle e mitigação dos riscos de transmissão da COVID-19 nos ambientes de trabalho (orientações gerais).

Protocolos Específicos

Para fins deste protocolo consideram-se atividades práticas: todas as atividades que envolvem manuseio de produtos alimentícios, utensílios, têxteis, ferramentas, equipamentos e materiais, em que executam uma experiência que os levará a entender a parte teórica e seus efeitos. Para atividades práticas:

- É obrigatório manter o distanciamento mínimo de 1,5m, sejam em bancadas ou em atividades coletivas;
- É obrigatório o uso adicional do protetor facial (face shield) em procedimentos em que sejam necessária aproximação entre aluno e professor para alguma demonstração, sendo limitado a no máximo dois alunos por demonstração e pelo menor tempo possível;
- É vedado o compartilhamento de instrumentos e demais objetos;
- É obrigatório o uso de luva descartável para toda atividade prática na área de gastronomia.



Protocolo 15

A retomada das atividades de práticas em Clínicas Escolas e em Laboratórios de Práticas

Fica autorizada a retomada das atividades de práticas em Clínicas Escolas e em Laboratórios de Práticas de qualquer curso, desde que sejam seguidos os Protocolos de Biossegurança para Retorno das Atividades Presenciais nas Instituições de Ensino do Estado de Goiás já apresentado e aprovado pelo COE (Centro de Operações de Emergências) disponibilizado no site https://www.saude.go.gov.br/files/banner_coronavirus/Protocolos/Protocolo%20de%20Biosseguran%C3%A7a%20para%20Retorno%20das%20Atividades%20Presenciais%20nas%20Institui%C3%A7%C3%B5es%20de%20Ensino%20-%20Julho%202021.pdf

Protocolo 16

A retomada das atividades de eventos sociais e congêneres

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

Todo o evento deverá solicitar autorização especial para realização do mesmo no protocolo da Prefeitura Municipal. Deverá constar no pedido:

- ✓ Requerimento de solicitação;
- ✓ Documentos pessoais do solicitante;
- ✓ Comprovante de endereço do solicitante;
- ✓ Endereço do local onde será realizado o evento;
- ✓ Contrato de aluguel entre o requerente e o proprietário do espaço de evento;
- ✓ Quantidade de pessoas que estarão presente no evento de acordo com a quantidade máxima permitida por protocolo de acordo com o tamanho do espaço;
- ✓ Layout do espaço do evento contendo as medidas para cálculo da quantidade máxima de pessoas que poderão estar presentes.



NOTA: A VIGILÂNCIA SANITÁRIA MUNICIPAL IRÁ EMITIR AUTORIZAÇÃO ESPECIAL INDIVIDUAL PARA CADA EVENTO, SENDO QUE NA AUTORIZAÇÃO IRÁ CONSTAR O NOME DO RESPONSÁVEL PELO EVENTO E A QUANTIDADE MÁXIMA DE PESSOAS PERMITIDAS NO EVENTO.

Consideram-se eventos sociais aqueles restritos a convidados sem cobrança de ingresso, compreendendo casamentos, aniversários, jantares, confraternizações, bodas, formaturas e afins. Os eventos deverão ter seu acesso controlado, sejam em espaços públicos ou privados, fechados ou abertos, mediante cumprimento dos regulamentos sanitários vigentes. Os eventos funcionarão com as seguintes regras, cabendo ao organizador o cumprimento do protocolo a seguir:

- Número total de participantes permitidos por evento deverá respeitar o critério de 1 (uma) pessoa para cada 8m² (oito metros quadrados) e em nenhuma hipótese deverá superar o limite de 200 (duzentas) participantes simultaneamente (entre convidados e prestadores de serviços);
- Os espaços devem permitir o controle de acesso dos participantes, com lista de presença;
- Uso de máscara por todos os participantes e trabalhadores;
- Disponibilizar álcool 70% na entrada e em pontos estratégicos para higienização das mãos;
- Realizar a aferição de temperatura corporal, sem contato físico, dos trabalhadores e dos participantes na entrada do local do evento;
- Caso algum participante apresente temperatura corporal igual ou superior a 37,8°C ou sintomas gripais como, por exemplo: tosse seca ou produtiva, dor no corpo, dor de garganta, congestão nasal, dor de cabeça, falta de ar, não permitir a participação no evento e orientá-lo a procurar uma unidade de assistência à saúde do município;
- Na recepção, providenciar marcação no piso com distanciamento de 1,5 metros;
- Os recepcionistas e atendentes devem estar com protetores faciais (face shield), além da máscara;



- Manter a distância de 1,5 metros entre os participantes;
- Priorizar a identificação dos assentos destinados aos participantes, mantendo seu uso, evitando o rodízio destes assentos;
- Avisos das medidas preventivas devem estar fixados na entrada, em banheiros e outras dependências;
- Eventos ao ar livre devem criar um sistema que permita atender as regras de distanciamento social de 1,5 metros;
- Os organizadores e promotores de eventos devem guardar por até 30 dias da realização do evento, o arquivo com a lista de convidados e de fornecedores para possível comunicação de casos identificados;
- Manter todos os ambientes ventilados, com portas e janelas abertas, sempre que possível, incluindo, caso exista, os locais de alimentação;
- Em ambientes climatizados, manter o ar-condicionado com os filtros e os dutos regularmente limpos e a manutenção em dia;
- Realizar procedimentos que garantam a limpeza contínua dos espaços, intensificando a limpeza das áreas com desinfetantes próprios para a finalidade e a frequente desinfecção com álcool 70%, sob fricção, de superfícies expostas como maçanetas, mesas, teclado, mouse, materiais de escritório, balcões, corrimãos, interruptores, elevadores, banheiros, lavatórios, pisos, entre outros;
- Permitir somente o uso de sofás, mesas, cadeiras com superfícies higienizáveis nas áreas comuns como lounges e salas de espera, bem como evitar o seu compartilhamento, reduzindo os assentos para a capacidade de 30% do local, mantendo-se o distanciamento;
- As lixeiras devem ser providas de tampa e pedal, e devem ser higienizadas frequentemente durante o período de realização do evento;
- **PROIBIDO PISTA DE DANÇA NOS DIVERSOS TIPOS DE EVENTOS SOCIAIS;**

Ficam estabelecidas as normativas de funcionamento de serviços de alimentação nos eventos (restaurantes, bares, cafeterias, lanchonetes e afins), estabelecidas pelo **Protocolo 04** e seguindo as regras:



- Usar máscaras e protetores faciais (face shield) por todos os funcionários de cozinha e de linha de frente que tratem com os públicos, entre eles garçons, maitres, equipe de manutenção de banheiros e outros;
- Orientar que os funcionários da cozinha lavem frequentemente e corretamente as mãos com água e sabão líquido;
- Avaliar riscos para cozinheiros e equipe de cozinha que optarem por utilizar luvas descartáveis e o álcool a 70%. As luvas, quando utilizadas, devem ter de ser trocadas com frequência e as mãos devem ser lavadas em cada troca das luvas e quando as luvas são removidas. As luvas devem ser trocadas também após atividades não alimentares, como abrir/fechar portas e esvaziar recipientes;
- Higienizar e desinfetar, com produtos à base de álcool ou com princípios ativos apropriados para fins de desinfecção, todas as louças, panelas e utensílios onde serão servidos os alimentos, bebidas a serem utilizados durante o evento;
- Escalonar as estações de trabalho dentro do espaço físico para que os trabalhadores de alimentos não tenham contato direto, por exemplo, com equipes como a de manutenção;
- Manter a distância de 02 (dois) metros entre os funcionários na área de produção (cozinha) e evitar o contato com os clientes;
- Limitar o número de funcionários na área de preparação de alimentos em todos os momentos;
- Substituir os bebedouros de pressão ou torneira por bebedouros de galões ou por garrafas descartáveis d'água;
- Especificar acessos diferentes para entrada e saída. O espaço deverá ter, preferencialmente, entrada de serviço separada. Caso não seja possível, evitar que colaboradores e clientes transitem simultaneamente pela entrada única;
- Utilizar o serviço "finger food" para as entradas. Pequenas porções individuais oferecidas em copinhos, pratinhos, potinhos, palitinhos e afins pelos garçons, que deverão utilizar utensílios, tais como pinças, para servir aos convidados à mesa;
- Utilizar o serviço de ilhas de buffet, desde que o funcionário seja o único a manusear os talheres de serviço. Deve-se criar uma barreira transparente de modo que os convidados tenham visão dos pratos, e estes fiquem protegidos das possíveis



gotículas expelidas. Nesta situação, a orientação é formar mais de uma ilha de serviço e colocar marcadores no chão, a cada 02 (dois) metros, para orientação das filas;

- Oferecer talheres embalados ou com proteção, e sacos plásticos para que os convidados possam armazenar as máscaras enquanto estiverem à mesa; utilizar apenas guardanapos descartáveis, suspendendo o uso de guardanapos de tecido. Após higienizados, os copos e taças poderão compor o cenário da mesa, desde que suas bordas estejam vedadas com papel filme e sejam retiradas pelo próprio cliente quando de sua utilização;
- Utilizar bolo cenográfico para exposição na mesa da festa;
- Servir doces, bolo, biscoitos, chocolates ou outros em porções embaladas para serem entregues aos convidados diretamente em suas mesas ou na saída dos eventos. O bolo e doces, ao serem levados pelo fornecedor ao local do evento, já deverão ir devidamente embalados para entrega;
- Utilizar polpa de frutas em porções individuais para a elaboração de drinks, na tentativa de diminuir o corte de frutas e exposição ao ambiente das mesmas;

Os espaços de eventos de que trata este protocolo devem:

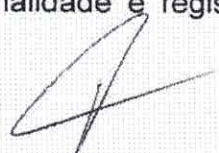
- Disponibilizar sabonete líquido, toalhas de papel e álcool 70% em diversos locais para uso dos convidados e fornecedores;
- Fornecer Equipamentos de Proteção Individual (EPI) adequados, conforme função exercida e normas sanitárias existentes aos seus trabalhadores, proibindo o compartilhamento dos mesmos;
- Treinar as equipes de atendimento de acordo com as normas sanitárias vigentes, visando atender e orientar os convidados/participantes dos eventos;
- Instalar sinalização e adesivos orientativos de chão sobre o espaçamento de 1,5 metros para que seja mantido o afastamento mínimo de distância entre cada participante em eventuais filas como as de mesa de doces, buffet, bar de drinks e orientar os fornecedores e convidados para adoção das medidas de distanciamento social;



- Monitorar a presença de pessoas (fornecedores e convidados) com sintomas compatíveis com a COVID-19 e/ou sintomas respiratórios;
- Adotar ações informativas sobre as medidas de prevenção à COVID-19;
- Prover papel toalha, sabonete e álcool 70% nos banheiros e lavabos;
- Controlar o acesso de pessoas aos sanitários, com aviso de capacidade máxima de usuários;
- Fica proibido o uso de bebedouros de água com jato inclinado nos espaços comuns dos eventos. Quando existentes devem ser inativados ou adaptados para uso com copo descartável;
- Manter acesso prioritário aos elevadores para pessoas com deficiência, gestantes e idosos, com higienização a cada uso;
- Devem ser desativados no estabelecimento todos os equipamentos de registro com digital como catraca de entrada e saída e equipamentos;

Quanto aos trabalhadores dos estabelecimentos:

- Os trabalhadores devem usar máscaras enquanto permanecerem nos ambientes de uso coletivo;
- Recomendar que os trabalhadores não retornem às suas casas diariamente com as roupas de trabalho quando estes utilizarem uniforme;
- Adotar medidas internas relacionadas à saúde do trabalhador, necessárias para evitar a transmissão do Coronavírus no ambiente de trabalho.
- Os locais para refeição de trabalhadores, quando presentes, deverão ser utilizados com apenas 1/3 (um terço) da sua capacidade (por vez). Deverão organizar cronograma para sua utilização de forma a evitar aglomerações e cruzamento entre os trabalhadores (fluxos interno e de entradas e saídas), além de garantir a manutenção da distância mínima de 2m (dois metros);
- Realizar a medição da temperatura dos funcionários no início do seu turno de trabalho, mediante termômetro infravermelho, sem contato, ficando vedado o acesso daqueles que apresentarem quadro febril (temperatura acima de 37,8°C);
- Os funcionários devem ser orientados a intensificar a limpeza das áreas com desinfetantes próprios para a finalidade e registrados na ANVISA e realizar a



desinfecção frequente, preferencialmente com álcool 70% (friccionar por 03 vezes nas superfícies) de: superfícies e utensílios frequentemente tocados como: maçanetas, mesas, cadeiras, balcões, corrimões, interruptores, dentre outros;

- Realizar treinamento das equipes de trabalho sobre os protocolos de higiene, sanitização, respeito ao distanciamento social e controle de entrada de pessoas no estabelecimento.
- Para funcionar, os estabelecimentos deverão solicitar autorização do Município, mediante a adoção do seguinte procedimento: Firmar o “aceite” no Termo de Compromisso, ato pelo qual o responsável ficará compromissado a observar todos os requisitos de protocolos geral e deste protocolo;
- Atender a todos as normas constantes neste protocolo e nas demais normas em vigor, bem como quaisquer outros que venham a ser divulgados.

Protocolo 17

Cinemas, teatros, circos, casas de espetáculos e congêneres

Não estão permitidos seus funcionamentos.

Protocolo 18

Leilões

- Controlar a entrada dos clientes respeitando a capacidade máxima de 1 cliente a cada 12 metros quadrados da área de venda;
- Manter as cadeiras afastadas a um raio de 2 metros umas das outras;
- Fixar na entrada do estabelecimento de forma acessível e legível para todos os clientes a quantidade máxima de pessoas permitidas;
- Disponibilizar álcool a 70% na entrada, nos banheiros e nas mesas;
- O funcionamento de serviço de alimentação deverá seguir as normas estabelecidas pelo **Protocolo 04**.



Protocolo 19

Atividades Educacionais

- Deverão respeitar as disposições do COE (Centro de Operações de Emergência) do estado de Goiás.

Gabinete da Secretária Municipal de Saúde de Inhumas,



**DEPT. DE
FISCALIZAÇÃO**

Marcondes de Faria Souza Júnior
Coordenador de Vigilância Sanitária