



PREFEITURA MUNICIPAL DE
INHUMAS

Declaramos para os devidos fins que o decreto n. 260/2021 foi devidamente publicado no placard oficial no período de 08/10/2021 a 08/11/2021.

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

MAT: 68450
CPF: 028.258.592-30

DECRETO Nº 260 DE 08 DE OUTUBRO 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 e

Debra



PREFEITURA MUNICIPAL DE
INHUMAS

Declaramos para os devidos fins que o decreto n. 260/2021 foi devidamente publicado no placard oficial no período de 08/10/2021 a 08/11/2021.

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

MAT: 68450
CPF: 028.258.592-30

- Considerando a Análise Epidemiológica do comportamento da infecção causada pelo COVID 19 no município de Inhumas- SEMANA EPIDEMIOLÓGICA 38/2021.

D E C R E T A:

Art. 1º - Manter-se-á funcionando as atividades econômicas e não econômicas desde que sigam a Nota Técnica 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 a Nota Técnica emitida pelo Município de Inhumas e as legislações Estaduais e Federais, 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- Excetuam-se do disposto neste artigo, ficando vedados:

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

Debora



PREFEITURA MUNICIPAL DE
INHUMAS

Declaramos para os devidos fins que o decreto n. 260/2021 foi devidamente publicado no placard oficial no período de 08/10/2021 a 08/11/2021.

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

MAT: 68450
CPF: 028.258.592-30

Art. 2º - Este Decreto entrará na data de sua publicação 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. 3º - 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 08 DIAS DO MÊS DE OUTUBRO DE 2021.

João Antonio Ferreira
JOÃO ANTONIO FERREIRA
Prefeito

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

NOTA TÉCNICA 01/SMS/2021

FUNCIONAMENTO DE ATIVIDADES ECONÔMICAS DURANTE A PANDEMIA DA COVID19

Emitido em: 08/10/2021

Protocolo para todas as atividades econômicas

Protocolo Geral

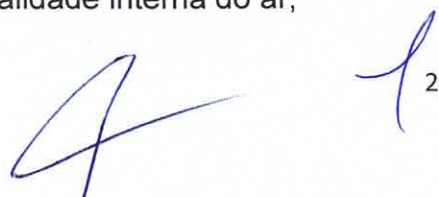
Seguem abaixo as medidas de prevenção e controle de ambientes e pessoas que têm por finalidade evitar a contaminação e propagação do novo coronavírus durante o funcionamento das atividades econômicas dos estabelecimentos relacionados:

- Deverá ser controlada a entrada de clientes por loja/estabelecimento, estabelecendo, no máximo, 1 cliente para cada 8 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;
- Os trabalhadores devem ser monitorados diariamente quanto aos sintomas gripais e aferição de temperatura;
- Realizar triagem de todos clientes, com verificação de temperatura (através de termômetros infravermelhos), se temperatura superior a 37,8 °C e/ou outro sintoma respiratório deverá ser proibida a entrada;



1

- 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), 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;



2

- 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;
- 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;

Protocolo 1

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

 3

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 8 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;
- 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;
- 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 ou dinheiro.
- Proibido o compartilhamento de pegadores de pães, salgados dentre outros. O estabelecimento deverá disponibilizar uma pessoa para realizar a atividade.
- **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 80% 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;
- Serão permitidas apenas 8 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;
- 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;
- 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;



7

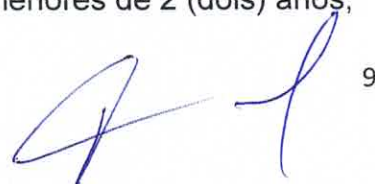
- Disponibilizar temperos e condimentos em sachês ou em porções individualizadas, diretamente da cozinha, a cada cliente;
- Adequação para uso de cardápios que não necessitem de manuseio ou cardápios que possam ser higienizados (menu board, cardápio digital com QR code, cardápio plástico de reutilização 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.**
- **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;**

Brinquedotecas

- Limitar a quantidade de crianças à 30% da capacidade do estabelecimento;
- Deve haver dispenser com solução alcoólica à 70% na entrada, sendo obrigatória a assepsia das mãos na entrada e saída das crianças da brinquedoteca;
- Não é indicado o uso de máscaras em crianças menores de 2 (dois) anos;



9

- é recomendável o seu uso entre 2 (dois) e 5 (cinco) anos;
- é obrigatório o uso em crianças acima de 5 (cinco) anos;
- É obrigatória a presença de um colaborador(a) no local para cada 3 (três) crianças;
- Deve-se realizar a higienização dos brinquedos e superfícies, a cada 60 minutos, por algum produto desinfetante autorizado pelo Ministério da Saúde;
- É proibida a utilização de brinquedos que não possam ser higienizados;
- É proibido o uso de piscinas de bolas;
- Proibido entrar de sapatos dentro do espaço;
- Disponibilizar saco plástico e local adequado para acondicionamento dos sapatos;
- É obrigatório higienizar com frequência as superfícies, bem como brinquedos após sua utilização;

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:

- Controlar a entrada dos clientes respeitando a lotação máxima de 50% da capacidade de atendimento simultâneo;
- 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;
- 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;
- 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:

- As quadras esportivas, campos de várzea 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;
- 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;
- 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;
- 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 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.

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;
- 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;
- 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 imediata). 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;
- 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;
- 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;
- As realizações de casamentos estão permitidas, mediante cumprimento deste protocolo e do protocolo geral, no que couber;
- Disponibilizar álcool a 70% na entrada.

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;

- Seguir o recomendado pela Federação Goiana de Futebol e da CBF;
- Todos os profissionais deverão realizar exame diagnóstico para COVID-19 (RT-PCR para SARS-CoV-2). É recomendado a repetição do RT-PCR a cada 5 ou 7 dias entre os atletas;
- Caso algum contato domiciliar seja confirmado ou suspeito de COVID-19, o profissional deverá ser afastado;
- O uso de máscaras é obrigatório para todos os que se encontram entre suplentes e comissão técnica;
- Proibido 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;
- 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;
- 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.

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;
 - 4) Lavar bem as mãos com água e sabão ou utilizar álcool em gel 70%, após terminar as compras;
- 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;
- 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;**
- **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;
- 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 e toucas;**
- 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.

Protocolo 12

Provedores e trocas (varejo de vestuário e acessórios)

- Disponibilizar solução com álcool 70% em gel ou líquido em locais de destaque;
- Reduzir, sempre que possível, o uso de provedores e higienizá-los após a utilização de cada cliente, dando foco especial às maçanetas e outras superfícies de contato frequente;
- Não deve ser permitida a entrada de mais de uma pessoa por cabine/vestiário;
- 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;
- 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;
- Produtos que retornam de trocas ou bags deliverys 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);
- 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 permitido 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 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 imediata). Se optarem por outro produto desinfetante, este deverá estar autorizado pelo Ministério da Saúde;

- 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 desde que não haja aglomeração de pessoas;
- 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;

- 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;
- 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;
- 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:

- Manter distância de 1 m (um metro) de raio entre os alunos, e de 2 m (dois metros) entre professores e alunos e demais funcionários nas atividades presenciais;



24

- 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;
- 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;
- 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);
- É obrigatório o uso de recipientes individuais para o consumo de água;
- 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 vedado o compartilhamento de instrumentos e demais objetos;

Protocolo 15

A retomada das atividades de eventos sociais e congêneres

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.

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

- Número total de participantes permitidos por evento deverá respeitar o critério de 50% da capacidade de locação de mesas e cadeiras do espaço;
- 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 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 pelo **Protocolo 04** e seguindo as regras:
- Orientar que os funcionários da cozinha lavem frequentemente e corretamente as mãos com água e sabão líquido;
- 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 1,5 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;
- Atender a todos as normas constantes neste protocolo e nas demais normas em vigor, bem como quaisquer outros que venham a ser divulgados.

Protocolo 16

Cinemas, teatros, circos, casas de espetáculos e congêneres

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

- Limite de 50% (cinquenta por cento) da capacidade de acomodação;
- Disponibilizar álcool a 70% na entrada e nos banheiros;
- Não oferecer produto para degustação;
- Uso de máscara por todos os participantes e trabalhadores;
- Realizar a aferição de temperatura corporal, sem contato físico, dos trabalhadores e dos participantes;
- 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;
- Os alimentos devem ser vendidos embalados para consumo na residência e sua produção devem cumprir todos os requisitos de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, conforme Resolução RDC nº. 2016/2004;

- As mesas e/ou cadeiras devem ser higienizadas com álcool a 70%, friccionando por cerca de 30 segundos, ou outro desinfetante compatível, após cada show/espetáculo/uso;

Protocolo 17

Leilões

- Controlar a entrada dos clientes respeitando a capacidade máxima de 1 cliente a cada 8 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 18

Atividades Educacionais

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

Protocolo 19

Retorno de público nos estádios de futebol, e demais eventos esportivos

- Promover o retorno do público em estádios e eventos esportivos, limitado à capacidade de no máximo 30% dos espaços destinados a realização das atividades;



- Se o estádio for dividido em setores, a capacidade máxima de cada setor deve ser restrita a 50% (cinquenta por cento);
- Apresentar o comprovante de vacinação, contendo duas ou dose única, conforme fabricante;
- Realizar teste para Covid-19, com resultado negativo, realizados até quarenta e oito horas antes do jogo;
- Disponibilizar o pagamento dos ingressos por meios eletrônicos;
- Organizar, nas bilheterias, o distanciamento físico de 2m entre cada cliente, demarcando o chão com adesivos;
- Garantir o número máximo possível de vias de acesso ao estádio, e ou estabelecimento esportivo, visando reduzir o fluxo de pessoas nestes pontos, principalmente momentos antes e após os eventos esportivos;
- Permitir o acesso de torcida apenas do clube mandante, a fim de se evitar deslocamento de torcedores de outras localidades;
- Promover o distanciamento físico das pessoas, de pelo menos 2 metros, com exceção para grupos familiares, limitado a quatro pessoas, com marcação dos assentos ou arquibancada;
- 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;
- Viabilizar preparações alcoólicas a 70% para higienização das mãos, principalmente nos pontos de maior circulação de pessoas (recepção, balcões, corredores de acessos etc.), a cada 20 metros;
- 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 a limpeza seja feita de forma frequente, sendo os banheiros desinfetados com hipoclorito de sódio a 1% (espalhar o produto e deixar por 10 minutos, procedendo ao enxague e secagem imediata). Se optarem por outro produto desinfetante, deverá estar autorizado pelo Ministério da Saúde;
- Garantir o uso obrigatório, e adequado, de máscaras descartáveis, de tecido não tecido (TNT), ou de tecido de algodão, durante toda a permanência no estabelecimento, exceto quando estiverem consumindo produtos;



- É obrigatório o uso de recipientes individuais para o consumo de água, evitando o contato direto da boca com as torneiras dos bebedouros, sendo que os de jato inclinado devem ser desativados;
- Identificar de forma clara e visível as portas de entrada e de saída, de sentido único de modo a evitar que as pessoas se cruzem e mantê-las abertas durante todo o evento e/ou sessão;
- Prover equipes que auxiliem no cumprimento das normas de proteção, principalmente em horários e locais que possam gerar uma maior circulação de pessoas, nos acessos aos banheiros, bem como início e fim das partidas;
- Promover ordem de saída dos participantes do evento, de modo a não se aglomerarem na área externa;
- Afixar cartazes informando a lotação máxima e as medidas de segurança recomendadas para a proteção contra a disseminação do SARS-CoV-2, incluindo o distanciamento social, a higienização das mãos, etiqueta respiratória e informando a obrigatoriedade do uso de máscaras;

Protocolo 20

Boates e congêneres

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

- Número total de participantes permitidos por evento deverá respeitar o critério de 50% da capacidade de locação de mesas e cadeiras do espaço;
- Uso de máscara;
- Disponibilizar álcool 70% na entrada, nos banheiros e nas mesas;
- 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;



34

- 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;
- 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;**
Ficam estabelecidas as normativas de funcionamento de serviços de alimentação nos eventos pelo **Protocolo 04;**

Gabinete da Secretária Municipal de Saúde de Inhumas



Patricia Palmeira de Brito Fleury
Secretária Municipal de Saúde



Marcondes de Faria Souza Júnior
Coordenador de Vigilância Sanitária