

DECRETO Nº 15.374, DE 11 DE ABRIL DE 2020.

**ESTABELECE NO ÂMBITO DA
ADMINISTRAÇÃO DIRETA,
AUTÁRQUICA E FUNDACIONAL DO
MUNICÍPIO DE CASCAVEL, NOVAS
MEDIDAS PARA PROTEÇÃO DA
POPULAÇÃO E ENFRENTAMENTO DA
COVID-19 E DÁ OUTRAS
PROVIDÊNCIAS.**

O Prefeito Municipal de Cascavel, Estado do Paraná, no uso das atribuições que lhe são conferidas pelo art. 58, inciso IV, da Lei Orgânica de Cascavel e, CONSIDERANDO, o contido na Lei Federal 13.979/2020; CONSIDERANDO a declaração da Organização Mundial de Saúde que estamos vivendo uma Pandemia do novo Coronavírus chamado de Sars-Cov-2; CONSIDERANDO o Plano de Contingência do Novo Coronavírus (COVID-19) da Secretaria Municipal de Saúde; CONSIDERANDO o Plano Operativo de Evento em Massa em resposta a pandemia de doença pelo Coronavírus (COVID-19); CONSIDERANDO, o Boletim Epidemiológico Especial sobre Coronavírus Nº 07, do Ministério da Saúde; CONSIDERANDO, as novas recomendações do Ministério da Saúde durante coletiva de 13/03/2020; CONSIDERANDO, a Portaria 356, de 11 de março de 2020 do Ministério da Saúde; CONSIDERANDO, a aprovação pelo Centro de Operações de Emergência para o enfrentamento do Novo Coronavírus na cidade de Cascavel, conforme reunião realizada em 17/03/2020; CONSIDERANDO, o Decreto nº 4.230, de 16 de março de 2020, o qual dispõe sobre as medidas para enfrentamento da emergência de saúde pública de importância internacional decorrente do Coronavírus – COVID-19; CONSIDERANDO, a Portaria do Ministério da Saúde nº 454, de 20 de março de 2020, a qual declara em todo o território nacional o estado de transmissão comunitária do Coronavírus (COVID-19); CONSIDERANDO, as recomendações pelo Centro de Operações de Emergências para o enfrentamento do novo Coronavírus na cidade de Cascavel, conforme reunião realizada em 11/04/2020;

DECRETA:

Art. 1º Ficam suspensas, por prazo indeterminado, as seguintes atividades:

- I - Clubes, jogos e competições esportivas;
- II – Feiras livres, nas condições previstas no presente Decreto;
- III - Parques infantis e casas de festas e evento;
- IV - Festas de qualquer natureza (baladas, casamentos, formaturas, aniversários e demais confraternizações);

V - Atividades ao ar livre, visitação a parques, lago municipal, ginásios e zoológicos;

VI - Cursos presenciais;

VII – Casas noturnas, boates e congêneres.

VIII - Shopping Centers;

IX - Bares, lanchonetes, sorveterias e congêneres;

X - O uso de salões de festas privados e a realização de festas em condomínios residenciais ou associações;

Art. 2º A suspensão a que se refere o artigo 1º deste decreto não se aplica aos seguintes estabelecimentos:

I – Farmácias, observando as recomendações constantes no anexo deste Decreto;

II – Prestadores de serviços de saúde, dentistas, médicos, fisioterapeutas e fornecedores de insumos de importância à saúde;

III - Serviços funerários

IV - Serviços postais;

V - Transporte e entrega de cargas em geral;

VI - Transporte de numerário;

VII - Distribuidores de gás;

VIII - Lojas de vendas de água mineral;

IX - Estabelecimentos que vendam alimento para animais ou preste atendimento médico veterinário, incluindo o banho terapêutico;

X - Salões de beleza, salões de cabelereiro, esmalterias, clínicas de estética e afins, observando as recomendações constantes do anexo do presente decreto;

XI – serviços de banho e tosa de animais, sendo que os animais deverão ser levados aos locais preferencialmente através de “taxi-dog” ou serviço de “leva e traz”, observando-se as recomendações constantes no anexo deste Decreto;

XII – academias, com restrição de público de no máximo 20% (vinte por cento) de sua capacidade, exceto em clubes e observadas as recomendações constantes no anexo deste Decreto;

XIII – atividades físicas de condicionamento físico individualizado, conforme restrições contidas no anexo deste Decreto, exceto em clube;

XIV - Outros que vierem a ser definidos em ato conjunto expedido pelo Gabinete do Prefeito, Secretários Municipais de Saúde e Procurador Geral do Município.

§ 1º Os estabelecimentos referidos no "caput" deste artigo deverão adotar as seguintes medidas:

- a) intensificar as ações de limpeza;
- b) disponibilizar álcool em gel aos seus clientes;
- c) divulgar informações acerca da COVID-19 e das medidas de prevenção;
- d) no que couber, observar as orientações contidas no anexo deste decreto.

Art. 3º Todos os estabelecimentos autorizados a funcionar, deverão designar funcionário para controle de acesso dos consumidores, fazendo cumprir as medidas preventivas para controle da pandemia.

§ 1º Todas as brinquedotecas, espaços *kids*, playgrounds e salas de jogos, deverão ser isoladas a fim de impedir acesso de crianças a referidos espaços.

Art. 4º É permitida aos prestadores de serviços, autônomos e estabelecimentos comerciais, o exercício de suas atividades, os quais deverão implantar e/ou aprimorar as medidas de prevenção à transmissão do Covid-19, adotando sistema de controle de entrada de pessoas, sinalização e orientação aos clientes, demais medidas elencadas no anexo deste Decreto e desde que preencham os seguintes requisitos:

- a) Que as atividades exercidas não estejam elencadas no art. 1º
- b) Possuam até 9 (nove) colaboradores com CTPS registrada;
- c) Cumpram as medidas de prevenção descritas no anexo deste Decreto.

§ 1º O atendimento presencial ao público em estabelecimentos comerciais e/ou prestadores de serviço, não mencionados expressamente neste Decreto ou que não cumpram os requisitos elencados no *caput*, continua suspenso por prazo indeterminado, podendo, no entanto, manter atendimento (trabalho remoto) por meio de aplicativos, Internet, telefone ou outros instrumentos similares e os serviços de entrega de mercadorias (*delivery*).

Art. 5º Os estabelecimentos industriais e de construção civil com número de funcionários, maior ou igual a 50 (cinquenta), deverão intensificar os cuidados preventivos ao combate a Covid-19, inclusive no transporte de seus colaboradores, realizar escalonamento em horários de refeições, entrada e saída de funcionários, observando, no que couber, as orientações contidas no anexo deste Decreto.

Art. 6º Para as empresas e/ou indústrias com mais de 100 (cem) empregados, recomenda-se que adquiram testes rápidos qualitativos IGG e IGM, para realizar em seus empregados. Havendo casos positivos devem ser notificados à Vigilância Epidemiológica do Município

Art. 7º É permitido o funcionamento de restaurantes no período diurno, inclusive aos domingos, com atendimento ao público e consumo no local, desde que observe as seguintes condições:

- a) com restrição de sua capacidade 50% de sua capacidade de atendimento;
- b) observe as orientações contidas no anexo deste Decreto.

§ 1º No período noturno poderão funcionar, mas somente para de entrega de refeições - *delivery* ou *drive-thru*, observando o horário de funcionamento até as 22h.

§ 2º Os restaurantes localizados em *shoppings centers* podem funcionar somente para de entrega de refeições (*delivery*), observando o horário de funcionamento até as 22h.

§ 3º Os restaurantes populares continuam com atividades suspensas

§ 4º Os restaurantes existentes dentro de Supermercados e Hipermercados continuam com suas atividades suspensas.

Art. 8º As padarias, panificadoras e confeitarias, poderão funcionar, inclusive aos domingos, observando as seguintes regras:

- a) Não poderão manter mesas e cadeiras ou fornecer produtos para consumo no local do estabelecimento;
- b) Horário de funcionamento das 7h às 20h;
- c) Observância das orientações contidas no anexo deste Decreto

Art. 9º Os serviços de *food truck* poderão funcionar somente com os serviços de entregas, sendo vedado o atendimento presencial e com horário de funcionamento exclusivamente das 7h às 22h;

Art. 10 Os hipermercados, supermercados, mercados, açougues, peixarias, hortifrutigranjeiros, quitandas e centros de abastecimento de alimentos, poderão atender seus clientes, permitida a entrada de somente 1 (uma) pessoa por família e observando as seguintes condições:

- I - horário de funcionamento das 8h às 20h, de Segunda-feira à Sábado;
- II - limitar o quantitativo de itens de um mesmo produto por pessoa, conforme sua capacidade de estoque;
- III - com restrição de 50% de sua capacidade de atendimento e ampliando as medidas preventivas;
- IV - orientar os clientes que observem o distanciamento mínimo de 2 (dois) metros entre as pessoas, especialmente nas filas.
- V – vedado o acesso de crianças até os 12 (doze) anos incompletos, respeitadas as excepcionalidades.
- VI - observar as orientações contidas no Anexo deste Decreto.

Parágrafo único. Para efeito deste Decreto, será considerado apenas o CNAE de atividade econômica principal.

Art. 11 As lojas de conveniência, inclusive aquelas localizadas junto aos postos de combustível, não poderão manter mesas e cadeiras ou fornecer produtos para

consumo no local do estabelecimento e deverão observar o horário de funcionamento das 6h às 20h.

Art. 12 Os postos de comercialização de combustíveis e derivados poderão atender das 6h às 20h, ampliando as medidas de prevenção, adotando no que couber as orientações contidas no anexo deste decreto.

Parágrafo único. Os estabelecimentos localizados às margens das rodovias que poderão funcionar sem restrições de horários

Art. 13 As Casas Lotéricas poderão atender ao público, desde que restrinjam o atendimento ao público em seu interior e adotem medidas para manter distanciamento mínimo de dois (2) metros entre as pessoas que estiverem nas filas, devendo disponibilizar álcool gel 70% e intensificar os cuidados de higiene.

Art. 14 Os serviços públicos de notas e registros (cartórios) deverão prestar serviços observando as regras contidas no Provimento nº 95/2020 expedido pelo Conselho Nacional de Justiça.

Art. 15 Os Bancos, Cooperativas de Crédito e demais Instituições Financeiras, poderão atender ao público, preferencialmente em salas de autoatendimento e, no caso de beneficiários de programas sociais (bolsa família, INSS, etc) poderão ser atendidos forma excepcional e contingenciada no ambiente interno das agências, adotando medidas para manter distanciamento mínimo de dois (2) metros entre as pessoas que estiverem nas filas, devendo disponibilizar álcool gel 70% e intensificar os cuidados de higiene em cada um dos terminais de autoatendimento;

Art. 16 As atividades religiosas deverão observar apenas atendimento individualizado e assistencial, sendo vedada qualquer modalidade de reunião, encontro ou atividade que caracterize aglomeração de pessoas.

Art. 17 Constitui direito básico do consumidor, nos termos do inciso I, do art. 6º, da Lei nº 8.078/1990 (Código de Defesa do Consumidor), a proteção da vida, saúde e segurança contra os riscos provocados por práticas no fornecimento de produtos e serviços considerados perigosos ou nocivos, sujeitando o fornecedor de produtos ou serviços que violar a norma às penalidades previstas na legislação consumerista.

Art. 18 Os hotéis e motéis no Município de Cascavel deverão restringir em 50% (cinquenta por cento) sua capacidade de hóspedes, ampliando as medidas preventivas e realizando o controle diário de hóspedes, com disponibilização a Vigilância Epidemiológica, se solicitado.

Art. 19 O Terminal Rodoviário Doutora Helenise Tolentino permanecerá fechado por tempo indeterminado.

Art. 20 O serviço de transporte coletivo deverá garantir o atendimento aos trabalhadores da saúde e serviços essenciais, devendo as empresas concessionárias observar o seguinte:

I – será permitida somente uma pessoa por banco nos ônibus do transporte coletivo;

II – as empresas concessionárias de transporte coletivo deverão realizar sinalização no chão dos ônibus com a distância mínima delimitada entre passageiras, conforme previsto no anexo deste Decreto;

III – será obrigatório o uso de máscara facial para todo o usuário do transporte coletivo, vedado o acesso sem o uso da máscara, devendo as empresas concessionárias de transporte coletivo disponibilizar álcool gel 70% (setenta por cento) aos usuários;

§ 1º Está vedada, por tempo indeterminado, a utilização de gratuidades no transporte coletivo, inclusive para os trabalhadores das atividades autorizadas ao uso do transporte coletivo.

§ 2º As empresas concessionárias de transporte coletivo deverão manter mais um funcionário, além do motorista, dentro dos ônibus para observância das regras deste Decreto por parte dos usuários.

§ 3 O transporte coletivo urbano não funcionará aos domingos e feriados.

Art. 21 Ficam suspensas, por prazo indeterminado, as aulas em escolas e CMEIS da Rede Pública Municipal.

Art. 22 É obrigatório, a toda a população o uso de máscaras faciais (feitas de tecido, como TNT ou outros), de forma individual e sempre que necessário saírem de suas casas, com a higienização frequente das mãos, uso de soluções antissépticas à base de álcool em gel a 70%, desinfecção de superfícies, distanciamento social, entre outras.

Art. 23 A violação as normas contidas neste Decreto sujeitam o infrator as penalidades previstas na Lei Federal nº 8.078/1990 (Código de Defesa do Consumidor), no Decreto Federal nº 2.181, de 20 de março de 1997, que dispõe sobre a organização do Sistema Nacional de Defesa do Consumidor - SNDC, estabelece as normas gerais de aplicação das sanções administrativas previstas na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990, e dá outras providências, no Código Penal Brasileiro e na legislação municipal, dentro os quais:

I - Infração de medida sanitária preventiva, tipificada no art. 268, do Código Penal Brasileiro, nos seguintes termos:

a) ***“Art. 268 - Infringir determinação do poder público, destinada a impedir introdução ou propagação de doença contagiosa:***

Pena - detenção, de um mês a um ano, e multa.

Parágrafo único - A pena é aumentada de um terço, se o agente é funcionário da saúde pública ou exerce a profissão de médico, farmacêutico, dentista ou enfermeiro.”

II – infração contida no art. 39, inciso XIV, da Lei nº 8.078/1990, que assim dispõe:

a) **“Art. 39. É vedado ao fornecedor de produtos ou serviços, dentre outras práticas abusivas:**

XIV - permitir o ingresso em estabelecimentos comerciais ou de serviços de um número maior de consumidores que o fixado pela autoridade administrativa como máximo.”

III – As condutas tipificadas nos arts. 61, 65, 75 76, da Lei nº 8.078/1990, assim dispostas:

a) **“Art. 61. Constituem crimes contra as relações de consumo previstas neste código, sem prejuízo do disposto no Código Penal e leis especiais, as condutas tipificadas nos artigos seguintes”.**

b) **“Art. 65. Executar serviço de alto grau de periculosidade, contrariando determinação de autoridade competente:**

Pena Detenção de seis meses a dois anos e multa.

§ 1º As penas deste artigo são aplicáveis sem prejuízo das correspondentes à lesão corporal e à morte.

§ 2º A prática do disposto no inciso XIV do art. 39 desta Lei também caracteriza o crime previsto no caput deste artigo”.

c) **“Art. 75. Quem, de qualquer forma, concorrer para os crimes referidos neste código, incide as penas a esses cominadas na medida de sua culpabilidade, bem como o diretor, administrador ou gerente da pessoa jurídica que promover, permitir ou por qualquer modo aprovar o fornecimento, oferta, exposição à venda ou manutenção em depósito de produtos ou a oferta e prestação de serviços nas condições por ele proibidas.”**

d) **“Art. 76. São circunstâncias agravantes dos crimes tipificados neste código:**

I - serem cometidos em época de grave crise econômica ou por ocasião de calamidade;

II - ocasionarem grave dano individual ou coletivo;”

Art. 24 A inobservância do contido neste Decreto, além das penalidades previstas no art. 23, sujeitará as normas contidas na Lei nº 8078/90, no Decreto nº 2181/97 e nas demais normas de defesa do consumidor, constitui prática infrativa e sujeitará o infrator às seguintes penalidades, previstas na Seção III do Capítulo III do mencionado Decreto, do Decreto Municipal nº 7.011/2006, que poderão ser aplicadas, isolada ou cumulativamente, inclusive de forma cautelar, antecedente, ou incidente no processo administrativo, sem prejuízo das de natureza civil, penal e das definidas em normas específicas:

- I – multa, prevista no Decreto Municipal nº 7.011/2006;
- II - suspensão temporária de atividade;
- III - cassação de licença de estabelecimento ou de atividade;
- IV - interdição, total ou parcial, de estabelecimento, de obra ou atividade;
- V - intervenção administrativa.

Art. 25 As demais condições estabelecidas no Decreto 15.313/2020 permanecem inalteradas.

Art. 26 Este Decreto entra em vigor da data de sua publicação.

Gabinete do Prefeito Municipal,

Cascavel, 11 de abril de 2020.

Leonardo Paranhos,

Prefeito Municipal

Thiago Daross Stefanello,
Secretário Municipal de Saúde

Luciano Braga Côrtes,
Procurador Geral do Município

ANEXO

ORIENTAÇÕES PARA REABERTURA DO COMÉRCIO DE CASCAVEL EM RESPOSTA A PANDEMIA DE DOENÇA PELO NOVO CORONAVÍRUS (COVID-19) PARA O COMÉRCIO EM GERAL

Com base no Decreto Municipal nº 15.313 de 19 de março de 2020, Decreto Municipal 15.361 de 03 de abril de 2020, seguem as recomendações e condutas frente a Pandemia do novo Coronavírus – COVID-19.

1. RESTAURANTES:

- ✓ Período diurno (exclusivamente para refeições servidas no almoço): Atender com restrição de público à metade de sua capacidade de lotação, conforme seus alvarás de funcionamento;
- ✓ Período noturno: somente atendimento por *delivery* ou *Drive Thru* (até as 22h:00);
- ✓ Evitar aglomeração na frente da empresa. O proprietário é responsável pela organização da fila fora do estabelecimento e a orientação do cliente sobre o uso da máscara e higiene das mãos;
- ✓ Sinalizar o piso no direcionamento das filas, utilizando para essa finalidade, fita, giz, cones, entre outros materiais, de modo a manter a distância de dois metros entre os consumidores;
- ✓ Realizar diariamente a limpeza e desinfecção com Hipoclorito de Sódio (água sanitária) a 1%, na área externa do estabelecimento e calçadas;
- ✓ Intensificar as ações de limpeza de pontos de grande contato como: pisos, corrimão, banheiros, maçanetas, terminais de pagamento, elevadores, puxadores de freezers, geladeiras e balcões refrigerados, entre outros. Obs.: Proceder a limpeza com pano ou toalha limpos, sendo estes de uso único, devendo ser higienizados para a próxima utilização ou utilizar material descartável (papel toalha, toalha de papel, pano multiuso);
- ✓ Intensificar os procedimentos de higiene na cozinha;
- ✓ Dar atenção especial no recolhimento de pratos, talheres e bandejas após o uso;
- ✓ Designar funcionário na entrada do estabelecimento para disponibilizar álcool gel a 70% para clientes;
- ✓ Disponibilizar álcool gel a 70% em pontos estratégicos como entrada/saída dos banheiros, buffet e caixa, sempre orientando o uso para funcionários, colaboradores e clientes;
- ✓ O estabelecimento deve destacar informações na entrada quanto aos sintomas da COVID-19, formas de contágio e orientações quanto etiqueta respiratória;

- ✓ Manter a distância de dois metros entre as mesas;
- ✓ Os restaurantes deverão higienizar, entre cada uso, as mesas, cadeiras, balcões e máquinas de pagamento;
- ✓ Preferencialmente os estabelecimentos deverão optar pelos serviços de refeição à la carte, prato feito ou outros sistema que não exija a manipulação de utensílios de uso coletivo (colheres, espátulas, pegadores, conchas e outros similares);
- ✓ Em caso de uso do sistema de buffet, o estabelecimento deve exigir a desinfecção das mãos por parte dos clientes, com álcool gel 70%, uso de máscaras, providenciar barreira física/protetor salivar no(s) buffet(s) e substituir todos os utensílios utilizados no serviço (colheres, espátulas, pegadores, conchas e outros similares) a cada 30 minutos, higienizando-os completamente (incluindo seus cabos), para que retornem ao buffet (pratos quentes, frios e doces). Os utensílios utilizados para café, chá e sobremesa devem ser de material descartável;
- ✓ Recomenda-se disponibilizar talheres embalados individualmente;
- ✓ Os estabelecimentos deverão destacar informação aos consumidores para que os mesmos evitem tocar nos produtos que não serão comprados;
- ✓ Os funcionários devem ser orientados a intensificar a higienização das mãos e antebraços, principalmente antes e depois de manipularem alimentos, após o uso do banheiro, se tocarem o rosto, nariz, olhos e boca e em todas as situações previstas no manual de boas práticas do estabelecimento;
- ✓ Disponibilizar máscara a todos os funcionários, que deverão obrigatoriamente, utilizar durante todo o horário de trabalho devendo o proprietário orientar o uso correto das mesmas;
- ✓ Os funcionários devem evitar conversar, tocar o rosto, nariz, boca e olhos durante as atividades de manipulação de alimentos e nos atendimentos dos caixas;
- ✓ Recomendar aos colaboradores para que sejam evitados deslocamentos ao trabalho por meio de qualquer alternativa de transporte que permita a aglomeração de pessoas, flexibilizando os horários de entrada e saída;
- ✓ Qualquer que seja o meio de transporte, o colaborador deverá fazer a higienização completa das mãos ao adentrar no estabelecimento;
- ✓ Implementar pausas na rotina de trabalho para que os trabalhadores realizem a higienização das mãos;
- ✓ O recebimento de materiais, mercadorias, insumos e matéria-prima, deve ser realizado em horários específicos, evitando o contato direto entre os colaboradores e entregadores. Ao final do recebimento, as embalagens primárias (caixas, sacolas, etc.) deverão ser descartadas e todos os produtos higienizados, para então serem acondicionados no interior do estabelecimento;
- ✓ As compras deverão ser pagas preferencialmente por cartão, evitando-se o uso de cédulas de dinheiro. As máquinas de cartão deverão ser higienizadas pelo funcionário do caixa sempre após cada uso;

- ✓ Os dispensadores de água que exigem aproximação da boca para ingestão, devem ser lacrados em todos os bebedouros, permitindo-se o funcionamento apenas do dispensador de água para copos. Os estabelecimentos deverão fornecer copos descartáveis aos clientes e funcionários. Também é permitido aos funcionários copos ou canecas não descartáveis, desde que de uso individual;
- ✓ Aos locais que possuem sistema de ar condicionado, manter os componentes limpos, de forma a evitar a propagação de agentes nocivos;
- ✓ Os ambientes devem ser mantidos ventilados, com portas e janelas abertas, considerando na área de produção e armazenamento de alimentos a higienização diária das tela milimétricas;
- ✓ O funcionário que apresentar febre e/ou sintomas respiratórios, tosse, congestão nasal, dificuldade para respirar, falta de ar, dor de garganta, dores no corpo, dor de cabeça, devem ser imediatamente afastado das atividades e orientado entrar em contato com a Secretaria Municipal de Saúde nos telefone: (45) 3096-9090;
- ✓ Os estabelecimentos que dispuserem de “Espaço Kids”, Brinquedotecas, Playground e Sala de Jogos, deverão manter o ambiente fechado;

1.1 Medidas a serem adotadas pelos clientes:

- ✓ Realizar a higienização das mãos ao entrar no estabelecimento, acessar balcões de atendimento, buffet e “caixas”;
- ✓ Evitar: rir, conversar, manusear o telefone celular, ou tocar no rosto, nariz, olhos e boca, durante sua permanência no interior do estabelecimento;
- ✓ Ao tossir ou espirrar cobrir o nariz e a boca com um lenço descartável, descartá-lo imediatamente e realizar higienização das mãos. Caso não tenha disponível um lenço descartável cobrir o nariz e boca com o braço flexionado.

2. PADARIAS, PANIFICADORAS, CONFEITARIAS E LOJAS DE CONVENIÊNCIA:

- ✓ Período diurno (07h:00 às 20h:00): Atender com restrição de público à metade de sua capacidade de lotação, conforme seus alvarás de funcionamento. Para as conveniências o horário estipulado será das 06h:00 às 20h:00;
- ✓ Não poderão manter mesas e cadeiras, ou fornecer produtos para o consumo no local do estabelecimento;
- ✓ Evitar aglomeração na frente da empresa. O proprietário é responsável pela organização da fila fora do estabelecimento e a orientação do cliente sobre o uso da máscara e higiene das mãos;
- ✓ Sinalizar o piso no direcionamento das filas, utilizando para essa finalidade, fita, giz, cones, entre outros materiais, de modo a manter a distância de dois metros entre os consumidores;

- ✓ Realizar diariamente a limpeza e desinfecção com Hipoclorito de Sódio (água sanitária) a 1% da área externa do estabelecimento e calçadas;
- ✓ Intensificar as ações de limpeza de pontos de grande contato como: piso, corrimão, banheiros, maçanetas, terminais de pagamento, elevadores, máquinas de café, estufa de salgados, puxadores de freezers, geladeiras e balcões refrigerados. Obs.: Proceder a limpeza com pano ou toalha limpos, sendo estes de uso único, devendo ser higienizados para a próxima utilização ou utilizar material descartável (papel toalha, toalha de papel, pano multiuso);
- ✓ Intensificar os procedimentos de higiene na cozinha;
- ✓ Designar funcionário na entrada do estabelecimento para disponibilizar álcool gel a 70% para clientes;
- ✓ Disponibilizar álcool gel a 70% em pontos estratégicos como entrada/saída do estabelecimento, entrada/saída dos banheiros, caixas, sempre orientado o uso para funcionários, colaboradores e clientes;
- ✓ O estabelecimento deve destacar informações na entrada quanto aos sintomas da COVID-19, formas de contágio e orientações quanto etiqueta respiratória;
- ✓ Os estabelecimentos deverão destacar informação aos consumidores para que os mesmos evitem tocar nos produtos que não serão comprados;
- ✓ Os funcionários devem ser orientados a intensificar a higienização das mãos e antebraços, principalmente antes e depois de manipularem alimentos, após o uso do banheiro, se tocarem o rosto, nariz, olhos e boca e em todas as situações previstas no manual de boas práticas do estabelecimento;
- ✓ Disponibilizar máscara a todos os funcionários, que deverão obrigatoriamente, utilizar durante todo o horário de trabalho devendo o proprietário orientar o uso correto das mesmas;
- ✓ Os funcionários devem evitar conversar, tocar o rosto, nariz, boca e olhos durante as atividades de manipulação de alimentos e nos atendimentos dos caixas;
- ✓ Recomendar aos colaboradores para que sejam evitados deslocamentos para o trabalho por meio de qualquer alternativa de transporte que permita a aglomeração de pessoas, flexibilizando os horários de entrada e saída;
- ✓ Qualquer que seja o meio de transporte, o colaborador deverá fazer a higienização completa das mãos ao adentrar no estabelecimento;
- ✓ Implementar pausas na rotina de trabalho para que os trabalhadores realizem a higienização das mãos;
- ✓ O recebimento de materiais, mercadorias, insumos, matéria-prima, deve ser realizado em horários específicos para cada estabelecimento, evitando o contato direto entre os colaboradores e entregadores. Ao final do recebimento, as embalagens primárias (caixas, sacolas, etc.) deverão ser descartadas e todos os produtos higienizados, para então serem acondicionados no interior do estabelecimento;

- ✓ As compras deverão ser pagas preferencialmente por cartão, evitando-se o uso de cédulas de dinheiro. As máquinas de cartão deverão ser higienizadas pelo funcionário do caixa sempre após cada uso;
- ✓ Os dispensadores de água que exigem aproximação da boca para ingestão, devem ser lacrados em todos os bebedouros, permitindo-se o funcionamento apenas do dispensador de água para copos. Os estabelecimentos deverão fornecer copos descartáveis aos clientes e funcionários. Também é permitido aos funcionários copos ou canecas não descartáveis, desde que de uso individual;
- ✓ Aos locais que possuem sistema de ar condicionado, manter os componentes limpos, de forma a evitar a propagação de agentes nocivos;
- ✓ Os ambientes devem ser mantidos ventilados, com portas e janelas abertas, considerando na área de produção e armazenamento de alimentos a higienização diária das tela milimétricas;
- ✓ O funcionário que apresentar febre e/ou sintomas respiratórios, tosse, congestão nasal, dificuldade para respirar, falta de ar, dor de garganta, dores no corpo, dor de cabeça, devem ser imediatamente afastado das atividades e orientado entrar em contato com a Secretaria Municipal de Saúde nos telefone: (45) 3096-9090;
- ✓ Os estabelecimentos que dispuserem de “Espaço Kids”, Brinquedotecas, Playground e Sala de Jogos, deverão manter o ambiente isolado;

2.1 Medidas a serem adotadas pelos clientes:

- ✓ Realizar a higienização das mãos ao entrar no estabelecimento, acessar balcões de atendimento, buffet e “caixas”;
- ✓ Evitar: rir, conversar, manusear o telefone celular, ou tocar no rosto, nariz, olhos e boca, durante sua permanência no interior do estabelecimento;
- ✓ Ao tossir ou espirrar cobrir o nariz e a boca com um lenço descartável, descartá-lo imediatamente e realizar higienização das mãos. Caso não tenha disponível um lenço descartável cobrir o nariz e boca com o braço flexionado;

3. FOOD TRUCK:

- ✓ Funcionamento exclusivo das 07:00h às 22:00h, apenas na modalidade delivery e drive thru;
- ✓ Não poderão manter mesas e cadeiras, ou fornecer produtos para o consumo no local do estabelecimento;
- ✓ Realizar diariamente a limpeza e desinfecção com Hipoclorito de Sódio (água sanitária) a 1%, na área externa do estabelecimento e calçadas;
- ✓ Intensificar os procedimentos de higiene na área de preparo dos alimentos;
- ✓ Disponibilizar álcool gel a 70% em pontos estratégicos para o uso de funcionários e colaboradores;

- ✓ O estabelecimento deve destacar informações quanto aos sintomas da COVID-19, formas de contágio e orientações quanto etiqueta respiratória;
- ✓ Os funcionários devem ser orientados a intensificar a higienização das mãos e antebraços, principalmente antes e depois de manipularem alimentos, após o uso do banheiro, se tocarem o rosto, nariz, olhos e boca e em todas as situações previstas no manual de boas práticas do estabelecimento;
- ✓ Disponibilizar máscara a todos os funcionários, que deverão obrigatoriamente, utilizar durante todo o horário de trabalho devendo o proprietário orientar o uso correto das mesmas;
- ✓ Os funcionários devem evitar conversar, tocar o rosto, nariz, boca e olhos durante as atividades de manipulação de alimentos e nos atendimentos dos caixas;
- ✓ Recomendar aos colaboradores para que sejam evitados deslocamentos para o trabalho por meio de qualquer alternativa de transporte que permita a aglomeração de pessoas, flexibilizando os horários de entrada e saída;
- ✓ Qualquer que seja o meio de transporte, o colaborador deverá fazer a higienização completa das mãos ao adentrar no estabelecimento;
- ✓ Implementar pausas na rotina de trabalho para que os trabalhadores realizem a higienização das mãos;
- ✓ O recebimento de materiais, mercadorias, insumos, matéria-prima, deve ser realizado em horários específicos para cada estabelecimento, evitando o contato direto entre os colaboradores e entregadores. Ao final do recebimento, as embalagens primárias (caixas, sacolas, etc.) deverão ser descartadas e todos os produtos higienizados, para então serem acondicionados no interior do estabelecimento;
- ✓ As compras deverão ser pagas preferencialmente por cartão, evitando-se o uso de cédulas de dinheiro. As máquinas de cartão deverão ser higienizadas pelo entregador sempre após cada uso;
- ✓ Os dispensadores de água que exigem aproximação da boca para ingestão, devem ser lacrados em todos os bebedouros, permitindo-se o funcionamento apenas do dispensador de água para copos. Os estabelecimentos deverão fornecer copos descartáveis aos clientes e funcionários. Também é permitido aos funcionários copos ou canecas não descartáveis, desde que de uso individual;
- ✓ Aos locais que possuem sistema de ar condicionado, manter os componentes limpos, de forma a evitar a propagação de agentes nocivos;
- ✓ Os ambientes devem ser mantidos ventilados, com portas e janelas abertas;
- ✓ O funcionário que apresentar febre e/ou sintomas respiratórios, tosse, congestão nasal, dificuldade para respirar, falta de ar, dor de garganta, dores no corpo, dor de cabeça, devem ser imediatamente afastado das atividades e orientado entrar em contato com a Secretaria Municipal de Saúde nos telefone: (45) 3096-9090;

4. ESTABELECIMENTO COM BANHO E TOSA DE ANIMAIS:

- ✓ Funcionamento exclusivo das 08:00h às 18:00h, apenas na modalidade leva e traz;
- ✓ Adotar medidas de forma a evitar o contato direto entre o tutor do animal e o funcionário que estará buscando e levando o mesmo (o tutor deverá colocar o animal na caixa de transporte e retirá-lo no retorno);
- ✓ Realizar diariamente a limpeza e desinfecção com Hipoclorito de Sódio (água sanitária) a 1% da área externa do estabelecimento e calçadas;
- ✓ Monitorar as condições de saúde dos funcionários. Se apresentar febre, tosse, congestão nasal, dificuldade para respirar, falta de ar, dor de garganta, dores no corpo, dor de cabeça, devem ser imediatamente afastados das atividades e orientados entrar em contato com a Secretaria Municipal de Saúde nos telefone: (45) 3096-9090;
- ✓ Destacar informações na entrada do estabelecimento, referente aos sintomas da COVID-19, formas de contágio e orientações quanto etiqueta respiratória, para os funcionários e colaboradores;
- ✓ Disponibilizar álcool 70% para higienização das mãos, para uso dos funcionários e colaboradores, em pontos estratégicos (no veículo de transporte, entradas, corredores, banheiros e sala de banho);
- ✓ Os estabelecimentos deverão realizar a higienização das bancadas, caixas de transporte e gaiolas, local de acondicionamento de produtos, equipamentos e utensílios após cada uso, com álcool 70% ou outro sanitizante adequado segundo recomendações da ANVISA;
- ✓ Reforçar a limpeza de pontos de grande contato como: pisos, corrimão, banheiros, maçanetas, terminais de pagamento, elevadores entre outros. Obs.: Proceder a limpeza com pano ou toalha limpos, sendo estes de uso único, devendo ser higienizados para a próxima utilização ou utilizar material descartável (papel toalha, toalha de papel, pano multiuso);
- ✓ Os dispensadores de água que exigem aproximação da boca para ingestão, devem ser lacrados em todos os bebedouros, permitindo-se o funcionamento apenas do dispensador de água para copos. Os estabelecimentos deverão fornecer copos descartáveis aos clientes e funcionários. Também é permitido aos funcionários copos ou canecas não descartáveis, desde que de uso individual;
- ✓ Aos locais que possuem sistema de ar condicionado, manter os componentes limpos, de forma a evitar a propagação de agentes nocivos;
- ✓ Recomenda-se manter os ambientes ventilados, com portas e janelas abertas;
- ✓ Os funcionários devem ser orientados a intensificar a higienização das mãos e antebraços, após uso do banheiro, contato direto com animais;
- ✓ Disponibilizar máscara a todos os funcionários, que deverão obrigatoriamente, utilizar durante todo o horário de trabalho devendo o proprietário orientar o uso correto das mesmas;

- ✓ Os funcionários devem evitar tocar o rosto, nariz, boca e olhos durante as atividades de atendimentos, se possível utilizar máscara durante o atendimento ao cliente;
- ✓ Os serviços deverão ser pagos preferencialmente por cartão, evitando-se o uso de cédulas de dinheiro. As máquinas de cartão deverão ser higienizadas pelo funcionário responsável pela entrega sempre após cada uso;

5. ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS: LOJAS DE ROUPAS, CALÇADOS E CONFECÇÕES, LOJA DE MÓVEIS ELETRODOMÉSTICOS E ELETRÔNICOS, LOJAS DE PRESENTES E UTILIDADES, LOJA DE DOCES (BALAS, CHOCOLATES E CONGÊNERES), LOJA DE AVIAMENTOS E ARTESANATO, EXCETO SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO, QUE SE ENQUADREM NA MODALIDADE DE ATÉ 09 FUNCIONÁRIOS:

- ✓ Realizar diariamente a limpeza e desinfecção com Hipoclorito de Sódio (água sanitária) a 1% da área externa do estabelecimento e calçadas;
- ✓ Evitar aglomeração na frente da empresa. O proprietário é responsável pela organização da fila fora do estabelecimento e a orientação do cliente sobre o uso da máscara e higiene das mãos;
- ✓ Atender com restrição de público à metade de sua capacidade de lotação, conforme seus alvarás de funcionamento, evitar aglomeração de pessoas no interior do estabelecimento, adotando medidas de controle de acesso na entrada;
- ✓ Sinalizar o piso no direcionamento das filas, utilizando para essa finalidade, fita, giz, cones, entre outros materiais, de modo a manter a distância de dois metros entre os consumidores;
- ✓ Monitorar as condições de saúde dos funcionários. Se apresentar febre, tosse, congestão nasal, dificuldade para respirar, falta de ar, dor de garganta, dores no corpo, dor de cabeça, devem ser imediatamente afastados das atividades e orientados entrar em contato com a Secretaria Municipal de Saúde nos telefone: (45) 3096-9090;
- ✓ Destacar informações na entrada do estabelecimento, referente aos sintomas da COVID-19, formas de contágio e orientações quanto etiqueta respiratória;
- ✓ Disponibilizar álcool 70% para higienização das mãos, para uso dos clientes, funcionários, colaboradores, em pontos estratégicos (entrada, corredores, balcões de atendimento e “caixas”);
- ✓ Os estabelecimentos deverão destacar informação aos consumidores para que os mesmos evitem tocar nos produtos que não serão comprados;
- ✓ Os estabelecimentos deverão realizar a higienização dos pisos, balcões de atendimento, caixas e cestas de acondicionamento de produtos após cada uso, com álcool 70% ou outro sanitizante adequado segundo recomendações da ANVISA;

- ✓ Reforçar a limpeza de pontos de grande contato como: corrimão, banheiros, maçanetas, terminais de pagamento, caixas eletrônicos, elevadores entre outros. Obs.: Proceder a limpeza com pano ou toalha limpos, sendo estes de uso único, devendo ser higienizados para a próxima utilização ou utilizar material descartável (papel toalha, toalha de papel, pano multiuso);
- ✓ Os dispensadores de água que exigem aproximação da boca para ingestão, devem ser lacrados em todos os bebedouros, permitindo-se o funcionamento apenas do dispensador de água para copos. Os estabelecimentos deverão fornecer copos descartáveis aos clientes e funcionários. Também é permitido aos funcionários copos ou canecas não descartáveis, desde que de uso individual;
- ✓ Aos locais que possuem sistema de ar condicionado, manter os componentes limpos, de forma a evitar a propagação de agentes nocivos;
- ✓ Recomenda-se manter os ambientes ventilados, mantendo portas e janelas abertas;
- ✓ Os funcionários devem ser orientados a intensificar a higienização das mãos e antebraços, após uso do banheiro, contato direto com o clientes. Orienta-se que os mesmos troquem de roupa quando chegarem em casa;
- ✓ Disponibilizar máscara a todos os funcionários, que deverão obrigatoriamente, utilizar durante todo o horário de trabalho devendo orientar o uso correto das mesmas;
- ✓ Os funcionários devem evitar tocar o rosto, nariz, boca e olhos durante as atividades de atendimentos, se possível utilizar máscara durante o atendimento ao cliente;
- ✓ As compras deverão ser pagas preferencialmente por cartão, evitando-se o uso de cédulas de dinheiro. As máquinas de cartão deverão ser higienizadas pelo funcionário do caixa sempre após cada uso;

OBS.: PARA AS LOJAS DE ROUPAS, CALÇADOS E CONFECÇÕES, NO CASO DE PROVA DE ROUPAS E CALÇADOS OS ITENS SÓ DEVEM RETORNAR ÀS PRATELEIRAS/GÔNDOLAS, APÓS 12 HORAS, CONSIDERANDO A PERMANÊNCIA DO VÍRUS EM TECIDOS E CALÇADOS. EM CASO DE CONDICIONAIS OS MESMOS DEVEM SER EVITADOS, E CASO OCORRA, O CLIENTE DEVE SER ORIENTADO A PROCEDER AS PROVAS APÓS 12 HORAS DA RETIRADA DOS PRODUTOS DA LOJA, E AS MESMAS SÓ PODERÃO RETORNAR ÀS PRATELEIRAS/GÔNDOLAS APÓS 12 HORAS DO RETORNO À LOJA.

5.1 Medidas a serem adotadas pelos clientes:

- ✓ Evitar transitar em estabelecimentos comerciais se apresentar qualquer sintoma gripal, ficando em isolamento domiciliar conforme recomendado pelo Ministério da saúde;

- ✓ Realizar a higienização das mãos ao entrar no estabelecimento, acessar balcões de atendimento e “caixas”;
- ✓ Evitar: rir, conversar, manusear o telefone celular, ou tocar no rosto, nariz, olhos e boca, durante sua permanência no interior do estabelecimento;
- ✓ Ao tossir ou espirrar cobrir o nariz e a boca com um lenço descartável, descartá-lo imediatamente e realizar higienização das mãos. Caso não tenha disponível um lenço descartável cobrir o nariz e boca com o braço flexionado (etiqueta respiratória);
- ✓ Ao chegar em casa higienizar as embalagens e os produtos comprados;
- ✓ Somente um membro da família realizar as compras, devendo-se evitar idosos, crianças, gestantes e portadores de doenças crônicas.

6. HIPERMERCADOS, SUPERMERCADOS, MERCADOS, AÇOUGUES, PEIXARIAS, HORTIFRUTIGRANJEIROS E CENTROS DE ABASTECIMENTO DE ALIMENTOS:

- ✓ Atender com restrição de público à metade de sua capacidade de lotação, conforme seus alvarás de funcionamento, bem como limitar o quantitativo de itens de um mesmo produto por pessoa, conforme suas capacidades de estoque, garantindo o acesso ao maior número de pessoas aos produtos;
- ✓ Evitar aglomeração na frente da empresa. O proprietário é responsável pela organização da fila fora do estabelecimento e a orientação do cliente sobre o uso da máscara e higiene das mãos;
- ✓ Realizar diariamente a limpeza e desinfecção com Hipoclorito de Sódio (água sanitária) a 1%, na área externa do estabelecimento e calçadas;
- ✓ Recomenda-se ampliar a prática do auto-serviço de itens perecíveis, como açougue, padaria e frios, de modo a evitar as filas nos balcões destas seções;
- ✓ Recomenda-se que os estabelecimentos façam a medição da temperatura corporal dos consumidores e colaboradores ao adentrar no local. O cliente que apresentar febre deverá ser orientado ao isolamento domiciliar até contato telefônico com o Call Center (45) 3096-9090, para que possa receber as orientações cabíveis. O funcionário que apresentar febre, tosse, congestão nasal, dificuldade para respirar, falta de ar, dor de garganta, dores no corpo, dor de cabeça, devem ser imediatamente afastado das atividades e orientado entrar em contato com a Secretaria Municipal de Saúde nos telefone: (45) 3096-9090;
- ✓ O estabelecimento deve destacar informações na entrada quanto aos sintomas da COVID-19, formas de contágio e orientações quanto etiqueta respiratória;
- ✓ Disponibilizar álcool 70% para higienização das mãos, para uso dos clientes, funcionários e entregadores, em pontos estratégicos (entrada, corredores, balcões de atendimento e “caixas”) e próximo a área de manipulação de alimentos;
- ✓ Os estabelecimentos deverão destacar informação aos consumidores para que os mesmos evitem tocar nos produtos que não serão comprados;

- ✓ Sinalizar o piso no direcionamento das filas, utilizando para essa finalidade, fita, giz, cones, entre outros materiais, de modo a manter a distância de dois metros entre os consumidores;
- ✓ Os estabelecimentos deverão realizar a higienização dos cabos de condução dos carrinhos (área de apoio das mãos) e alças das cestinhas após o uso de cada cliente, com álcool 70% ou outro sanitizante adequado segundo recomendações da ANVISA. Obs.: Proceder a limpeza com pano ou toalha limpos, sendo estes de uso único, devendo ser higienizados para a próxima utilização ou utilizar material descartável (papel toalha, toalha de papel, pano multiuso);
- ✓ Reforçar a limpeza de pontos de grande contato como: pisos, corrimão, banheiros, maçanetas, terminais de pagamento, caixas eletrônicos, elevadores, puxadores de freezers, geladeiras e balcões refrigerados. Obs.: Proceder a limpeza com pano ou toalha limpos, sendo estes de uso único, devendo ser higienizados para a próxima utilização ou utilizar material descartável (papel toalha, toalha de papel, pano multiuso);
- ✓ Os dispensadores de água que exigem aproximação da boca para ingestão, devem ser lacrados em todos os bebedouros, permitindo-se o funcionamento apenas do dispensador de água para copos. Os estabelecimentos deverão fornecer copos descartáveis aos clientes e funcionários. Também é permitido aos funcionários copos ou canecas não descartáveis, desde que de uso individual;
- ✓ Aos locais que possuem sistema de ar condicionado, manter os componentes limpos, de forma a evitar a propagação de agentes nocivos;
- ✓ Os ambientes devem ser mantidos ventilados, com portas e janelas abertas, considerando na área de produção e armazenamento de alimentos a higienização diária das tela milimétricas;
- ✓ Os funcionários devem ser orientados a intensificar a higienização das mãos e antebraços, principalmente antes e depois de manipularem alimentos, após o uso do banheiro, se tocarem o rosto, nariz, olhos e boca e em todas as situações previstas no manual de boas práticas do estabelecimento;
- ✓ A higienização das mãos e antebraços dos manipuladores de alimentos deve ser realizada com água, sabonete líquido inodoro e agente antisséptico após a secagem das mãos (preferencialmente álcool gel 70% ou outro antisséptico registrado na ANVISA);
- ✓ Disponibilizar máscara a todos os funcionários, que deverão obrigatoriamente, utilizar durante todo o horário de trabalho, devendo orientar o uso correto das mesmas;
- ✓ Os funcionários devem evitar conversar, tocar o rosto, nariz, boca e olhos durante as atividades de manipulação de alimentos e nos atendimentos dos caixas;
- ✓ Recomendar aos colaboradores para que sejam evitados deslocamentos por meio de qualquer alternativa que permita a aglomeração de pessoas, flexibilizando os horários de entrada e saída;

- ✓ Qualquer que seja o meio de transporte, o colaborador deverá fazer a higienização completa das mãos ao adentrar no estabelecimento;
- ✓ Implementar pausas na rotina de trabalho para que os trabalhadores realizem a higienização das mãos;
- ✓ O recebimento de materiais, mercadorias, insumos, matéria-prima, deve ser realizado em horários específicos para cada estabelecimento, evitando o contato direto entre os colaboradores e entregadores. Ao final do recebimento, as embalagens primárias (caixas, sacolas, etc.) deverão ser descartadas e todos os produtos higienizados, para então serem acondicionados no interior do estabelecimento;
- ✓ As compras deverão ser pagas preferencialmente por cartão, evitando-se o uso de cédulas de dinheiro. As máquinas de cartão deverão ser higienizadas pelo funcionário do caixa sempre após cada uso;

OBS.: PARA OS ESTABELECEMENTOS QUE TIVEREM SERVIÇO DE RESTAURANTE, SEGUIR AS RECOMENDAÇÕES DESCRITAS EM ITEM ESPECÍFICO.

6.1 Medidas a serem adotadas pelos clientes:

- ✓ Evitar transitar em estabelecimentos comerciais se apresentar qualquer sintoma gripal, ficando em isolamento domiciliar conforme recomendado pelo Ministério da saúde;
- ✓ Realizar a higienização das mãos ao entrar no estabelecimento, acessar balcões de atendimento e “caixas”;
- ✓ Evitar: rir, conversar, manusear o telefone celular, ou tocar no rosto, nariz, olhos e boca, durante sua permanência no interior do estabelecimento;
- ✓ Ao tossir ou espirrar cobrir o nariz e a boca com um lenço descartável, descartá-lo imediatamente e realizar higienização das mãos. Caso não tenha disponível um lenço descartável cobrir o nariz e boca com o braço flexionado (etiqueta respiratória);
- ✓ Ao chegar em casa higienizar devidamente todos os produtos hortícolas (frutas, legumes e verduras) antes do consumo e higienizar as embalagens dos produtos comprados nos estabelecimentos comerciais;
- ✓ Não aceitar degustações e evitar consumo de alimentos no estabelecimento. Preferencialmente, levar os alimentos para consumir em casa.
- ✓ Somente um membro da família realizar as compras, devendo-se evitar idosos, crianças, gestantes e portadores de doenças crônicas.

7. CLÍNICAS E CONSULTÓRIOS ODONTOLÓGICOS, SERVIÇOS DE PRÓTESES ODONTOLÓGICAS, SALÃO DE BELEZA, BARBEARIAS, CLÍNICAS DE ESTÉTICAS, SERVIÇOS DE PODOLOGIA, ESTÚDIOS DE TATUAGEM E CONGÊNERES:

- ✓ Realizar diariamente a limpeza e desinfecção com Hipoclorito de Sódio (água sanitária) a 1% da área externa do estabelecimento e calçadas;
- ✓ O atendimento deverá ser com restrição de público à um cliente por vez por ambiente, conforme seus alvarás de funcionamento. O agendamento deverá ser realizado exclusivamente de maneira não presencial, sendo recomendado que o profissional questione se o cliente apresenta os seguintes sintomas: febre, tosse, congestão nasal, dificuldade para respirar, falta de ar, dor de garganta, dores no corpo, dor de cabeça, caso apresente quaisquer destes sintomas, seja orientado entrar em contato com a Secretaria Municipal de Saúde no telefone: (45) 3096-9090, e o agendamento/atendimento não deverá ser realizado;
- ✓ Deve ser recomendado ao cliente que o mesmo esteja utilizando máscara, podendo ser esta cirúrgica ou artesanal, quando dirigir-se ao estabelecimento para seu atendimento, devendo permanecer com a mesma até seu retorno à residência.
- ✓ Não será permitida a permanência em sala de espera, sendo o cliente encaminhado diretamente ao ambiente onde será atendido.
- ✓ O estabelecimento deve destacar informações na entrada dos estabelecimentos quanto aos sintomas da COVID-19, formas de contágio e orientações quanto etiqueta respiratória;
- ✓ O estabelecimento deverá disponibilizar para seus clientes e colaboradores álcool gel 70% para desinfecção para as mãos, incentivando o uso já na recepção;
- ✓ A desinfecção das mãos deverá ser realizada ao adentrar no estabelecimento, bem como, ao início e término de cada atendimento. Ressalta-se que a utilização do álcool gel 70% não substitui a importância a lavagem das mão com água e sabão, por no mínimo 40 segundos;
- ✓ Realizar a desinfecção com álcool 70%, solução clorada (0,5% a 1%) ou sanitizante adequado segundo recomendações da ANVISA, das superfícies de grande contato, tais como: corrimão, banheiros, maçanetas, terminais de pagamento, elevadores, puxadores, geladeiras, bancadas, cadeiras, macas, poltronas/sofás, dentre outros. Obs.: Proceder a limpeza com pano ou toalha limpos, sendo estes de uso único, devendo ser higienizados para a próxima utilização ou utilizar material descartável (papel toalha, toalha de papel, pano multiuso);
- ✓ Os dispensadores de água que exigem aproximação da boca para ingestão, devem ser lacrados em todos os bebedouros, permitindo-se o funcionamento apenas do dispensador de água para copos. Os estabelecimentos deverão fornecer copos descartáveis aos clientes e funcionários. Também é permitido aos funcionários copos ou canecas não descartáveis, desde que de uso individual;
- ✓ Aos locais que possuem sistema de ar condicionado, manter os componentes limpos, de forma a evitar a propagação de agentes nocivos;
- ✓ Os ambientes deverão permanecer com as portas e janelas abertas a fim de manter a ventilação;

- ✓ Os funcionários devem ser orientados a intensificar a higienização das mãos e antebraços;
- ✓ As manicures e pedicures deverão utilizar luvas e troca-lás a cada cliente, com prévia lavagem das mãos;
- ✓ Os serviços deverão ser pagos preferencialmente por cartão de crédito ou transferência bancária, evitando-se o uso de cédulas de dinheiro. As máquinas de cartão deverão ser higienizadas pelo funcionário do caixa sempre após cada uso;
- ✓ Recomenda-se que os estabelecimentos: Clínicas e Consultórios Odontológicos façam a aferição da temperatura corporal dos clientes e colaboradores ao adentrar no local e utilizem os EPIs conforme o preconizado. Os clientes e/ou colaboradores que apresentarem quaisquer dos seguintes sintomas: febre, tosse, congestão nasal, dificuldade para respirar, falta de ar, dor de garganta, dores no corpo, dor de cabeça, devem ser imediatamente afastado das atividades e orientado entrar em contato com a Secretaria Municipal de Saúde nos telefone: (45) 3096-9090, e serem encaminhados para casa (não podendo serem atendidos/trabalharem). Obs.: A aferição da temperatura deverá preferencialmente ser realizada através de termômetro digital infravermelho ou similar. Caso não o possua, poderá ser utilizado termômetro digital axililar, devendo ser realizada a desinfecção deste, antes e após o uso, com álcool 70 % com fricção por 30 segundos;

7.1 Medidas a serem adotadas pelos clientes:

- ✓ Realizar a higienização das mãos ao entrar no estabelecimento, acessar balcões de atendimento e “caixas”;
- ✓ Evitar: rir, conversar, manusear o telefone celular, ou tocar no rosto, nariz, olhos e boca, durante sua permanência no interior do estabelecimento;
- ✓ Ao tossir ou espirrar cobrir o nariz e a boca com um lenço descartável, descartá-lo imediatamente e realizar higienização das mãos. Caso não tenha disponível um lenço descartável cobrir o nariz e boca com o braço flexionado;
- ✓ Caso adquirir algum produto, ao chegar em casa, proceder a higienização da embalagem com álcool 70% ou solução clorada (0,5% a 1%);
- ✓ Evitar consumo de alimentos no estabelecimento.

8. FARMÁCIAS SEM MANIPULAÇÃO DE MEDICAMENTOS

- ✓ Atender com restrição de público à metade de sua capacidade de lotação, conforme seus alvarás de funcionamento, evitar aglomeração de pessoas no interior do estabelecimento, adotando medidas de controle de acesso na entrada;
- ✓ Adquirir, armazenar e distribuir medicamentos e outros produtos para a saúde (medicamentos, luvas, álcool, máscaras, entre outros) para suprir a demanda, considerando uma quantidade máxima por cliente;

- ✓ Distribuir senhas de atendimento e permitir a entrada, ao mesmo tempo, de no máximo 3 pessoas no interior da farmácia;
- ✓ Divulgar o serviço de tele-entrega e realizar atendimento remoto para orientar adequadamente os pacientes;
- ✓ Divulgar instruções de descarte adequado e identificação de lixeira específica para lenços e outros descartáveis potencialmente contaminados por usuários durante o atendimento;
- ✓ Recomenda-se que as farmácias façam a aferição da temperatura corporal dos clientes e colaboradores ao adentrar no local e utilizem os EPIs conforme o preconizado. Os clientes e/ou colaboradores que apresentarem quaisquer dos seguintes sintomas: febre, tosse, congestão nasal, dificuldade para respirar, falta de ar, dor de garganta, dores no corpo, dor de cabeça, devem ser imediatamente afastado das atividades e orientado entrar em contato com a Secretaria Municipal de Saúde nos telefone: (45) 3096-9090, e serem encaminhados para casa (não podendo serem atendidos/trabalharem). Obs.: A aferição da temperatura deverá preferencialmente ser realizada através de termômetro digital infravermelho ou similar. Caso não o possua, poderá ser utilizado termômetro digital axililar, devendo ser realizada a desinfecção deste, antes e após o uso, com álcool 70 % com fricção por 30 segundos;
- ✓ Destacar informações na entrada do estabelecimento referentes aos sintomas da COVID-19, formas de contágio e orientações quanto à etiqueta respiratória;
- ✓ Disponibilizar álcool 70% para desinfecção das mãos, para uso dos clientes, funcionários e entregadores, em pontos estratégicos (entrada, corredores, balcões de atendimento e “caixas”);
- ✓ A desinfecção das mãos deverá ser realizada ao adentrar no estabelecimento, bem como, ao início e término de cada atendimento, principalmente se existir contato com o cliente, como no caso da realização de serviços farmacêuticos. Ressalta-se que a utilização do álcool gel 70% não substitui a importância a lavagem das mãos com água e sabão, por no mínimo 40 segundos;
- ✓ Os estabelecimentos deverão destacar informação aos consumidores para que os mesmos evitem tocar nos produtos que não serão comprados;
- ✓ Sinalizar o piso no direcionamento das filas, utilizando para essa finalidade, fita, giz, cones, entre outros materiais, de modo a manter a distância de dois metros entre os consumidores, bem como sinalizar o piso em frente aos balcões de atendimento e em frente aos “caixa” considerando pelo menos um metro entre os clientes e funcionários;
- ✓ Realizar a desinfecção com álcool 70%, solução clorada (0,5% a 1%) ou sanitizante adequado segundo recomendações da ANVISA, das superfícies de grande contato, tais como: corrimão, banheiros, maçanetas, terminais de pagamento, elevadores, puxadores, geladeiras, bancadas, cadeiras, macas, poltronas/sofás, dentre outros. Obs.: Proceder a limpeza com pano ou toalha limpos, sendo estes de uso único, devendo ser higienizados para a próxima

utilização ou utilizar material descartável (papel toalha, toalha de papel, pano multiuso);

- ✓ Os estabelecimentos deverão realizar a higienização cestas de acondicionamento de produtos após cada uso, com álcool 70% ou outro sanitizante adequado segundo recomendações da ANVISA;
- ✓ Os dispensadores de água que exigem aproximação da boca para ingestão, devem ser lacrados em todos os bebedouros, permitindo-se o funcionamento apenas do dispensador de água para copos. Os estabelecimentos deverão fornecer copos descartáveis aos clientes e funcionários. Também é permitido aos funcionários copos ou canecas não descartáveis, desde que de uso individual;
- ✓ Aos locais que possuem sistema de ar condicionado, manter os componentes limpos, de forma a evitar a propagação de agentes nocivos;
- ✓ Os ambientes deverão permanecer com as portas e janelas abertas a fim de manter a ventilação.
- ✓ Os funcionários devem ser orientados a intensificar a higienização das mãos e antebraços, após uso do banheiro, contato direto com os clientes. Orienta-se que os mesmos troquem de roupa quando chegarem em casa;
- ✓ Disponibilizar máscara a todos os funcionários, que deverão obrigatoriamente, utilizar durante todo o horário de trabalho, devendo orientar o uso correto das mesmas;
- ✓ Os funcionários devem evitar tocar o rosto, nariz, boca e olhos durante as atividades de atendimentos, se possível utilizar máscara durante o atendimento ao cliente;
- ✓ As compras deverão ser pagas preferencialmente por cartão de crédito/débito, evitando-se o uso de cédulas de dinheiro. As máquinas de cartão deverão ser higienizadas pelo funcionário do caixa sempre após cada uso;

8.1 Medidas a serem adotadas pelos clientes:

- ✓ Evitar transitar em estabelecimentos comerciais se apresentar qualquer sintoma gripal, ficando em isolamento domiciliar conforme recomendado pelo Ministério da saúde;
- ✓ Realizar a higienização das mãos ao entrar no estabelecimento, acessar balcões de atendimento e “caixas”;
- ✓ Evitar: rir, conversar, manusear o telefone celular, ou tocar no rosto, nariz, olhos e boca, durante sua permanência no interior do estabelecimento;
- ✓ Ao tossir ou espirrar cobrir o nariz e a boca com um lenço descartável, descartá-lo imediatamente e realizar higienização das mãos. Caso não tenha disponível um lenço descartável cobrir o nariz e boca com o braço flexionado (etiqueta respiratória);

- ✓ Ao chegar em casa higienizar as embalagens dos produtos comprados;
- ✓ Preferencialmente, somente um membro da família realizar as compras.

9. ESTABELECIMENTOS DE ÓTICA:

- ✓ Atender com restrição de público à metade de sua capacidade de lotação, conforme seus alvarás de funcionamento, evitar aglomeração de pessoas no interior do estabelecimento, mantendo distanciamento entre bancadas de atendimento (recomenda-se distanciamento de 2 mts), adotando medidas de controle de acesso na entrada;
- ✓ Monitorar as condições de saúde dos funcionários. Se apresentar febre e/ou tosse, congestão nasal, dificuldade para respirar, falta de ar, dor de garganta, dores no corpo, dor de cabeça, devem ser imediatamente afastado das atividades e orientado entrar em contato com a Secretaria Municipal de Saúde nos telefone: (45) 3096-9090;
- ✓ Funcionários com mais de 60 anos, gestantes, portadores de doenças crônicas, deverão ser afastados do trabalho até ulterior deliberação;
- ✓ Destacar informações na entrada do estabelecimento, referente aos sintomas da COVID-19, formas de contágio e orientações quanto etiqueta respiratória;
- ✓ Disponibilizar álcool 70% para higienização das mãos, para uso dos clientes, funcionários e entregadores, em pontos estratégicos (entrada, corredores, balcões de atendimento e “caixas”);
- ✓ Proibir o consumo de alimentos no interior do estabelecimento;
- ✓ Orientar funcionários e colaboradores evitar: rir, conversar, manusear o telefone celular, ou tocar no rosto, nariz, olhos e boca, durante sua permanência no interior do estabelecimento;
- ✓ Orientar funcionários a intensificar a higienização das mãos com água e sabão, principalmente antes e depois de manipular alimentos, usar banheiro, tocar no rosto, nariz, olhos e boca e sempre que necessário. Afixar cartazes sobre a correta higienização das mãos para os funcionários;
- ✓ Realizar a desinfecção com álcool 70%, solução clorada (0,5% a 1%) ou sanitizante adequado segundo recomendações da ANVISA, das superfícies de grande contato, tais como: corrimão, banheiros, maçanetas, elevadores, puxadores, bancadas, cadeiras, poltronas/sofás, esteiras, caixas registradoras, calculadoras, máquinas de cartão, telefone fixo/móveis, pupilômetros, régua e outros itens de uso comum. Obs.: Proceder a limpeza com pano ou toalha limpos, sendo estes de uso único, devendo ser higienizados para a próxima utilização ou utilizar material descartável (papel toalha, toalha de papel, pano multiuso);
- ✓ Os dispensadores de água que exigem aproximação da boca para ingestão, devem ser lacrados em todos os bebedouros, permitindo-se o funcionamento apenas do dispensador de água para copos. Os estabelecimentos deverão fornecer copos

descartáveis aos clientes e funcionários. Também é permitido aos funcionários copos ou canecas não descartáveis, desde que de uso individual;

- ✓ Aos locais que possuem sistema de ar condicionado, manter os componentes limpos, de forma a evitar a propagação de agentes nocivos;
- ✓ Recomenda-se manter os ambientes ventilados, e com constante higienização dos pisos;
- ✓ Os estabelecimentos comerciais deverão fornecer EPIs (máscaras) adequados aos funcionários, bem como exigir o uso;
- ✓ Os funcionários devem evitar tocar o rosto, nariz, boca e olhos durante as atividades de atendimentos, utilizar máscara durante o atendimento ao cliente e evitar contato físico com os clientes e outros funcionários;
- ✓ As compras deverão ser pagas preferencialmente por cartão, evitando-se o uso de cédulas de dinheiro. As máquinas de cartão deverão ser higienizadas pelo funcionário do caixa sempre após cada uso;
- ✓ A limpeza das armações deverá ocorrer a cada experimentação do cliente, com produto conforme orientação do fabricante;

9.1 Medidas a serem adotadas pelos clientes:

- ✓ Evitar transitar em estabelecimentos comerciais se apresentar qualquer sintoma gripal, ficando em isolamento domiciliar conforme recomendado pelo Ministério da saúde;
- ✓ Preferencialmente, somente um membro da família para realizar as compras.
- ✓ Realizar a higienização das mãos ao entrar no estabelecimento, acessar balcões de atendimento e “caixas”;
- ✓ Evitar: rir, conversar, manusear o telefone celular, ou tocar no rosto, nariz, olhos e boca, durante sua permanência no interior do estabelecimento;
- ✓ Ao tossir ou espirrar cobrir o nariz e a boca com um lenço descartável, descartá-lo imediatamente e realizar higienização das mãos. Caso não tenha disponível um lenço descartável cobrir o nariz e boca com o braço flexionado (etiqueta respiratória);
- ✓ Ao chegar em casa higienizar as embalagens dos produtos comprados;
- ✓ Evitar tocar nos produtos em exposição sem a intenção de compra;
- ✓ Se apresentar febre e/ou tosse, congestão nasal, dificuldade para respirar, falta de ar, dor de garganta, dores no corpo, dor de cabeça, deverá ficar em isolamento e evitar locais públicos, tais como estabelecimentos comerciais e entrar em contato com a Secretaria Municipal de Saúde nos telefone: (45) 3096-9090;

10. SERVIÇOS DE ENTREGA DOMICILIAR (DELIVERY):

- ✓ Os estabelecimentos deverão disponibilizar pia para higienização de mãos, dotada de dispensadores de sabonete líquido e toalhas de papel, em local acessível aos entregadores e fora das áreas internas do estabelecimento. Na impossibilidade de manter área de higienização de mãos, disponibilizar dispenser de álcool gel 70%;
- ✓ Ao início e final de cada atendimento, o entregador deverá proceder a desinfecção das mãos com álcool gel 70%;
- ✓ Os entregadores deverão ampliar a frequência de limpeza do veículo de transporte e, ao final de cada entrega, proceder a desinfecção do compartimento de carga (bags, baú, etc.). Em se tratando de entregadores que fazem uso de moto, os mesmos deverão atentar-se a higienização frequente do capacete e do guidão;
- ✓ Os entregadores não devem apoiar as bags ou caixas de transporte no chão. As bags e caixas de transporte deverão ser de material liso, impermeável e lavável, favorecendo a desinfecção;
- ✓ Deve-se desenvolver estratégias para evitar o contato físico entre o funcionário e o entregador, bem como entre o entregador e consumidor;
- ✓ Se tratando de alimentos, após o preparo, os mesmos deverão ser embalados, lacrados e armazenados em local previamente higienizado, respeitando as condições de tempo e temperatura, de modo que não comprometa sua qualidade higiênico-sanitária;
- ✓ Orientar os consumidores a realizarem o pagamento através de aplicativos digitais ou através de cartões. Neste último caso, o entregador deverá proceder a desinfecção da máquina na presença do cliente e orientar o cliente a realizar a introdução e retirada do cartão. Após a finalização da transação, a máquina deverá ser novamente higienizada;
- ✓ Recomendar aos consumidores que, após o recebimento, as embalagens primárias (geralmente sacola plástica ou saco de papel) sejam descartadas e, quando possível, realize a desinfecção de todos os produtos antes de armazená-los. Em se tratando de alimentos prontos para o consumo, recomenda-se que os mesmos sejam substituídos para utensílios domésticos limpos antes do consumo ou apoio nas mesas;
- ✓ Os profissionais/entregadores deverão obrigatoriamente, utilizar máscaras de proteção facial, durante todo o horário de trabalho. Em caso de motocicleta, o uso de capacete não abstem o uso da máscara.

11. CLÍNICAS DE FISIOTERAPIA, ESTÚDIO DE PILATES, ACADEMIAS, ACADEMIAS PRIVATIVAS DE CONDOMÍNIOS RESIDENCIAIS (ATIVIDADE DE CONDICIONAMENTO FÍSICO), EXCETO CLUBES SOCIAIS:

- ✓ Elaborar e implementar, de forma individualizada e respeitando as características e o porte do estabelecimento, o cronograma de atendimento ao público, mantendo-o disponível no local para apresentação aos órgãos fiscalizadores competentes, quando solicitado. A ausência deste, em caso de inspeção, incorrerá na paralisação imediata das atividades;

- ✓ Atender com restrição de público, com no máximo 20% da capacidade de lotação, trabalhando com agendamento prévio de modo a evitar aglomeração de pessoas no interior do estabelecimento no mesmo horário, adotando medidas de controle de acesso na entrada;
- ✓ Quando o acesso ao estabelecimento for realizado através de catracas ou leitura biométrica, deverá estar liberado e o controle de acessos realizados de forma a ser definida por cada estabelecimento;
- ✓ Monitorar as condições de saúde dos funcionários. Se apresentar febre e/ou sintomas respiratórios, tosse, congestão nasal, dificuldade para respirar, falta de ar, dor de garganta, dores no corpo, dor de cabeça, deve ser imediatamente afastado das atividades e orientado a entrar em contato com a Secretaria Municipal de Saúde, através do telefone: (45) 3096-9090;
- ✓ Destacar informações, na entrada do estabelecimento, referentes aos sintomas da COVID-19, formas de contágio e orientações quanto etiqueta respiratória;
- ✓ Disponibilizar álcool 70% para higienização das mãos, para uso dos clientes e funcionários, em pontos estratégicos (entrada, corredores, balcões de atendimento e próximo aos aparelhos e equipamentos);
- ✓ Suspender atividades aeróbicas e esportivas (aulas coletivas), evitando a aglomeração de pessoas, incluindo atividades aquáticas;
- ✓ Redimensionar a disponibilização dos equipamentos e aparelhos, considerando o distanciamento mínimo de 2 metros entre eles;
- ✓ Manter os equipamentos e aparelhos em perfeito estado de conservação, com revestimentos íntegros, de modo a favorecer a desinfecção;
- ✓ Obrigatoriamente, os estabelecimentos deverão realizar, entre cada uso, a desinfecção dos mobiliários, equipamentos, anilhas, barras, bolas, pesos, perneiras, colchonetes, corrimão, maçanetas, terminais de pagamento, elevadores, puxadores, cadeiras, poltronas/sofás, dentre outros.
- ✓ A desinfecção deverá ser realizada através do uso de álcool 70%, solução clorada (0,5% a 1%) ou sanitizante adequado segundo recomendações da ANVISA. Obs.: Proceder a limpeza preferencialmente fazendo uso de material descartável (papel toalha, pano multiuso);
- ✓ Suspender o uso de acessórios e materiais de uso coletivo que não favoreçam a devida desinfecção, tais como luvas de boxe, protetor de cabeça, cordas, dentre outros;
- ✓ Os dispensadores de água que exigem aproximação da boca para ingestão, devem ser lacrados em todos os bebedouros, permitindo-se o funcionamento apenas do dispensador de água para copos;
- ✓ Orienta-se a utilização de copos descartáveis ou garrafas individualizadas;
- ✓ Aos locais que possuem sistema de ar condicionado, manter os componentes limpos, de forma a evitar a propagação de agentes nocivos;
- ✓ Manter portas e janelas abertas, favorecendo a ventilação dos ambientes;

- ✓ Proibir a entrada e permanência de crianças e idosos;
- ✓ Disponibilizar equipe de trabalho em quantidade suficiente para proceder com a desinfecção dos ambientes, equipamentos e aparelhos, durante todo o horário de funcionamento;
- ✓ O estabelecimento deverá fornecer EPIs (equipamento de proteção individual) adequados aos funcionários;
- ✓ Os funcionários devem evitar tocar o rosto, nariz, boca e olhos e fazer o uso de máscara durante o atendimento;
- ✓ Os pagamentos deverão ser realizados preferencialmente por cartão, evitando-se o uso de cédulas de dinheiro. As máquinas de cartão deverão ser higienizadas pelo funcionário após cada uso.

11.1 Medidas a serem adotadas pelos clientes:

- ✓ Evitar transitar em estabelecimentos comerciais se apresentar qualquer sintoma gripal, ficando em isolamento domiciliar conforme recomendado pelo Ministério da Saúde;
- ✓ Realizar a higienização das mãos ao entrar no estabelecimento e frequentemente fazer uso de álcool em gel 70%;
- ✓ Evitar: rir, conversar, manusear o telefone celular, ou tocar no rosto, nariz, olhos e boca, contato físico, durante sua permanência no interior do estabelecimento, bem como fazer o uso de máscara;
- ✓ Ao tossir ou espirrar cobrir o nariz e a boca com um lenço descartável, descartá-lo imediatamente e realizar higienização das mãos. Caso não tenha disponível um lenço descartável cobrir o nariz e boca
 - ✓ com o braço flexionado (etiqueta respiratória);
- ✓ Recomenda-se levar somente os pertences pessoais estritamente necessário para o desenvolvimento de sua atividade física.
- ✓ Priorizar treinos de curta duração, de modo a permanecer no estabelecimento o menor tempo possível.

12. TRANSPORTE COLETIVO (ÔNIBUS, MICRO ÔNIBUS, VAN, TÁXI, VEÍCULO DE APLICATIVOS):

- ✓ Monitorar as condições de saúde dos funcionários. Se apresentar febre e/ou sintomas respiratórios, tosse, congestão nasal, dificuldade para respirar, falta de ar, dor de garganta, dores no corpo, dor de cabeça, deve ser imediatamente afastado das atividades e orientado a entrar em contato com a Secretaria Municipal de Saúde, através do telefone: (45) 3096-9090;

- ✓ O empregador deverá disponibilizar máscara a todos os funcionários, que deverão obrigatoriamente, utilizar durante todo o horário de trabalho, devendo o responsável técnico ou responsável pela segurança do trabalhador orientar o uso correto das mesmas;
- ✓ Atender com restrição de público, com no máximo 50% da capacidade de lotação, evitando a aglomeração de pessoas no interior do veículo, adotando medidas de controle de acesso na entrada;
- ✓ Os assentos que não poderão ser ocupados deverão estar devidamente identificados, bem como identificar no piso com fita, adesivos ou outros os pontos para permanência em pé;
- ✓ Destacar informações, na entrada do veículo, ou local de fácil visualização, referentes aos sintomas da COVID-19, formas de contágio e orientações quanto etiqueta respiratória;
- ✓ Permitir apenas a entrada de passageiros que estejam utilizando máscaras faciais;
- ✓ A empresa deverá designar um colaborador para o controle de acesso ao veículo, permanecendo no interior do mesmo durante a rota;
- ✓ Disponibilizar álcool 70% para higienização das mãos, anterior a entrada do veículo e manter disponível no interior do mesmo dispenser para uso dos clientes e funcionários, em pontos estratégicos (portas e catraca);
- ✓ Manter os ônibus limpos e higienizar, após cada viagem, os pega-mão, corrimãos, catracas, equipamentos de bilhetagem e demais superfícies onde há o constante contato das mãos dos passageiros e funcionários;
- ✓ Manter janelas e escotilhas de teto abertas, favorecendo a ventilação do interior do veículo;

13. SERVIÇOS FUNERÁRIOS E ÓBITOS EM GERAL:

13.1 ORIENTAÇÃO AOS FAMILIARES E/OU ACOMPANHANTES:

Os velórios deverão ter seu tempo reduzido para 04 (quatro) horas;

- ✓ A urna/lóculo deverá permanecer lacrada durante todo o período do velório para os casos SARS-CoV-2. Para os demais casos fica a critério da família;
- ✓ Fica restrita a participação de pessoas que fazem parte do grupo de risco ou de maior vulnerabilidade: gestante, idosos, portadores de doenças crônicas ou imunossupressão e pessoas notificadas para isolamento domiciliar;
- ✓ Pessoas com sintomas gripais não devem permanecer no local do velório;
- ✓ O número de participantes deve ser limitada a 10 pessoas no local (recomenda-se apenas os familiares próximos);
- ✓ Fica vedada a permanência de aglomerados populares durante período do velório nas áreas internas ou externas;
- ✓ Fica suspenso o preparo e distribuição de alimentos durante o velório;

- ✓ Disponibilizar álcool gel 70% durante todo o velório.

13.1.1 Orientações as pessoas:

- ✓ Seguir as medidas e orientações de higiene das mãos e etiqueta respiratória;
- ✓ Evitar contato pessoal entre as pessoas como aperto de mãos;
- ✓ Fazer uso de álcool gel 70%.

13.2 ORIENTAÇÃO PARA A SALA ONDE SE REALIZA O VELÓRIO:

- ✓ Realizar a limpeza da sala com água, sabão e desinfetante padronizado pela instituição entre os velórios (atentar para as superfícies como maçanetas de portas e janelas, púpitos, cadeiras e poltronas, cadeiras de roda, e demais itens onde há contato frequente de toque);
- ✓ Manter ambiente ventilado (portas e janelas constantemente abertas);
- ✓ Manter constantemente abastecidos os dispenser de sabonete líquido, papel toalha e álcool gel 70%.

OBS.: A qualquer tempo esta informação poderá ser alterada ou complementada, considerando as atualizações dependentes da evolução da doença e novas descobertas.

REFERÊNCIAS

BRASIL. MANEJO DE CORPOS NO CONTEXO DO NOVO CORONAVIRUS COVID-19. SVS/MS. Versão 1 - 25 de Março de 2020.

BRASIL. NOTA TÉCNICA GVIMS/GGTES/ANVISA Nº 04/2020. Orientações para Serviços de Saúde: medidas de prevenção e controle que devem ser adotadas durante a assistência aos casos suspeitos ou confirmados de infecção pelo novo coronavírus (SARS-CoV-2). ANVISA - Atualizada em 21 /03/2020.

BRASIL. NOTA TÉCNICA Nº 15/2020/SEI/GGALI/DIRE2/ANVISA que dispõe sobre o Uso de luvas e máscaras em estabelecimentos da área de alimentos no contexto do enfrentamento do COVID19.

BRASIL. Portaria Federal/MS nº 356 de 11 de março de 2020, que dispõe sobre a regulamentação e operacionalização do disposto na Lei nº 13.979, de 6 de fevereiro de 2020, que estabelece as medidas para enfrentamento da emergência de saúde pública de importância internacional decorrente do coronavírus (COVID-19)

BRASIL. Referência Técnica para o Funcionamento de Estabelecimentos Funerários e Congêneres, ANVISA – Dezembro, 2009.

BRASIL. RESOLUÇÃO - RDC/ANVISA nº 216, de 15 de setembro de 2004 Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

BRASIL. RESOLUÇÃO - RDC/ANVISA Nº 33, DE 8 DE JULHO DE 2011. Dispõe sobre o Controle e Fiscalização Sanitária do Translado de Restos Mortais Humanos.

BRASIL. RESOLUÇÃO SESA/PR nº 700/2013, que dispõe sobre as condições e funcionamentos de Salão de Beleza, Barbearia e/ou Depilação no Estado do Paraná.

CASCATEL. Plano de Contingência Novo Coronavírus (COVID-19) - Cascavel, 2020. Secretaria de Saúde de Cascavel-PR.

CONSELHO FEDERAL DE FARMÁCIA. Coronavírus – Atuação do Farmacêutico frente a pandemia da doença causada pelo coronavírus. Plano de resposta para a farmácias privadas e públicas da Atenção Primária. Versão 01 de 17 de março de 2020.

DECRETO MUNICIPAL Nº 15.313, de 19 de Março de 2020, o qual estabelece no âmbito da administração direta, autárquica e fundacional do Município de Cascavel, novas medidas para proteção da população e enfrentamento da COVID-19 e dá outras providências.

DECRETO MUNICIPAL Nº 15.361, de 03 de Abril de 2020, qual estabelece no âmbito da administração direta, autárquica e fundacional do Município de Cascavel, novas medidas para proteção da população e enfrentamento da COVID-19 e dá outras providências.

LEI FEDERAL nº 13.979 de 06 de fevereiro de 2020, que estabelece as medidas para o enfrentamento e emergência de saúde pública de importância internacional decorrente do Corona vírus.

NOTA ORIENTATIVA nº 01/2020 SESA/PR, que orienta a limpeza e desinfecção dos ambientes domiciliar e comercial;

NOTA ORIENTATIVA nº 06/2020 SESA/PR que dispõe sobre as medidas de prevenção de COVID-19 para aplicação em mercados, supermercados, hipermercados, atacarejos e todos os outros estabelecimentos que comercializem alimentos.

PANHOZZI, L. Presidente da ABREDIF – Associação Brasileira de Empresas e Diretores do Setor Funerário e SEFESP – Sindicato das Empresas Funerárias do Estado de São Paulo. Disponível em: <https://funerarianet.com.br/noticias/funerarios-x-covid-19/>. Acesso em: 20/03/2020