

D.O.

DIÁRIO OFICIAL DO MUNICÍPIO DE
CAMPOS DOS GOYTACAZES

ESTADO DO RIO DE JANEIRO

Sexta-feira, 22 de
Janeiro de 2021
Edição 768

www.campos.rj.gov.br



ÓRGÃO DO PODER EXECUTIVO

PREFEITO | Wladimir Garotinho / VICE - PREFEITO | Frederico Paes

Gabinete do Prefeito

DECRETO Nº 027/2021

INSTITUI NO ÂMBITO DO DEPARTAMENTO DE FISCALIZAÇÃO E VIGILÂNCIA SANITÁRIA O PROTOCOLO "REGRAS DA VIDA" E AS MEDIDAS DE PREVENÇÃO ESPECÍFICAS PARA A RETOMADA E/OU A MANUTENÇÃO DO FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS E ATIVIDADES QUE MENCIONA, COMO MEIO DE COMBATE À DISSEMINAÇÃO DO CORONAVÍRUS (COVID-19), E DETERMINA SANÇÕES ADMINISTRATIVAS PARA OS CASOS DE DESCUMPRIMENTO DAS REGRAS PREVISTAS A SEGUIR.

CONSIDERANDO que a saúde é direito de todos e dever do Estado, garantido mediante políticas sociais e econômicas que visem à redução do risco de doença e de outros agravos e ao acesso universal e igualitário às ações e serviços para sua promoção, proteção e recuperação, na forma dos artigos 196 e 197 da Constituição da República;

CONSIDERANDO que a Organização Mundial de Saúde (OMS) declarou em 30 de janeiro de 2020, Emergência de Saúde Pública de Importância Internacional (ESPI) em razão da disseminação do novo coronavírus COVID-19 (Sars-cov-2);

CONSIDERANDO que a Organização Mundial de Saúde (OMS) declarou pandemia pelo COVID-19 (Sars-cov-2) em 10 de março de 2020;

CONSIDERANDO a portaria nº 188 do Ministério da Saúde (MS) de 3 de fevereiro de 2020 em que foi declarada Emergência de Saúde Pública de Importância Nacional (ESPIN) em decorrência da infecção humana pelo COVID-19 (Sars-cov-2) e atendendo ao Decreto nº 7.616, de 17 de novembro de 2011.

CONSIDERANDO que o Estado do Rio de Janeiro reconheceu a situação de emergência em saúde pelo COVID-19 (sars-cov-2) por meio do Decreto no 46.973, de 16 de março de 2020;

CONSIDERANDO a necessidade de regulamentação, no Estado do Rio de Janeiro, da Lei Federal no 13.979/2020, que dispõe sobre as medidas para enfrentamento da emergência de saúde pública decorrente da COVID-19 (Sars-Cov-2);

CONSIDERANDO as diretrizes de atendimento integral, universal e igualitário no SUS, que compreendem as ações de proteção e recuperação de saúde individual e coletiva, conforme o artigo 289, inciso III, da Constituição do Estado do Rio de Janeiro;

CONSIDERANDO o decreto municipal 118/2020, de 01 de junho de 2020, que instituiu o plano de retomada de atividades econômicas e sociais, prevendo a transição gradual das medidas de isolamento social como meios de combate à disseminação do Sars-cov-2 (COVID-19) e implementando a classificação por cores;

CONSIDERANDO o Decreto 26/2021, de 18 de janeiro de 2021, que passa o município no nível 04 – FASE LARANJA do plano de retomada de atividades econômicas e sociais;

CONSIDERANDO o Decreto 024/2021 de 12 de janeiro de 2021 Divulgou a Ata da Reunião de instalação do Gabinete de crise Covid-19 da Prefeitura Municipal de Campos dos Goytacazes;

CONSIDERANDO os dados epidemiológicos do município de Campos dos Goytacazes que desde o início da pandemia apresentou quase 17.000 casos confirmados e 600 óbitos e se encontra atualmente com índices de transmissibilidade e de contagiosidade crescentes em um contexto de segunda onda da infecção pelo COVID-19 (Sars-cov-2), com elevação de número de casos, óbitos e forte pressão na rede assistencial;

CONSIDERANDO a necessidade por parte do Departamento de Fiscalização e Vigilância Sanitária municipal de regulamentar seus protocolos de ação frente a pandemia pelo COVID-19 e estabelecer sanções administrativas cabíveis.

DECRETA:

Art. 1º Ficam estabelecidas nos termos dos Anexos deste Decreto, o protocolo "Regras da Vida" e as medidas de prevenção específicas para o funcionamento dos estabelecimentos e atividades que menciona.

Art. 2º Para obtenção da Conformidade com as Medidas Preventivas da Covid-19, os estabelecimentos comerciais, industriais e prestadores de serviços deverão:

I - Estar licenciados (quando for o caso) junto a Vigilância Sanitária, da Secretaria Municipal de Saúde de Campos dos Goytacazes;

II- Cumprir, além das "Regras da Vida", as medidas de prevenção específicas para sua atividade.

Art. 3º As ações fiscalizatórias com vistas a dar cumprimento ao disposto neste decreto serão executadas pela Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde de Campos dos Goytacazes.

§ 1º A inobservância às medidas preventivas estabelecidas nos Anexos deste decreto será considerada infração de natureza sanitária, sujeitando o infrator, individual ou cumulativamente, a aplicação das sanções e medidas administrativas previstas na Lei Federal nº 6437, de 20 de agosto de 1977 e do Decreto nº 024/2021 e nas demais legislações municipais aplicáveis à espécie, bem como poderá ensejar a configuração do crime previsto no art. 268 do Código Penal Brasileiro.

§ 2º O descumprimento reiterado dessas medidas preventivas acarretará, além da infração prevista no § 1º, a propositura de cassação do licenciamento sanitário do estabelecimento quando for o caso.

Art. 4º As medidas preventivas estabelecidas nos Anexos deste decreto não implicam a revogação das suspensões e restrições de funcionamento dos estabelecimentos e atividades abrangidos pelos Decretos nº 118/2020 e nº 26/2021, os quais, para voltar a funcionar, devem aguardar a publicação dos atos normativos municipais que autorizem a retomada de suas atividades.

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

Campos dos Goytacazes (RJ), 19 de janeiro de 2021.

WLADIMIR GAROTINHO
Prefeito

ANEXO I

PROTOCOLO "REGRAS DA VIDA"

No curso do processo de retomada das atividades econômicas serão observadas as "Regras da Vida", assim entendidas como as ações que deverão ser rigorosamente observadas pelos estabelecimentos e prestadores de serviços, visando à mitigação da transmissão pelo novo Coronavírus.

Constituem-se como "Regras da Vida", dentre outras:

- I. Higienização das mãos, preferencialmente com água e sabão líquido, ou com álcool em gel setenta por cento;
- II. Em áreas de circulação, incluindo banheiros, disponibilizar álcool 70% em gel, dispensadores de sabão líquido e papel toalha descartável e lixeiras com tampa, sem acionamento manual.
- III. uso da máscara facial em todas as áreas comuns, e só retirá-la durante as refeições;
- IV. Observância do distanciamento de dois metros entre pessoas ou de ocupação máxima de uma pessoa a cada quatro metros quadrados nos ambientes fechados de acesso público, devendo ser evitado o uso de elevador e limitada a sua ocupação;
- V. Manutenção dos ambientes arejados, com janelas e portas abertas e sistemas de ar condicionado com manutenção e controle em dia;
- VI. Disponibilização de máscaras, luvas, toucas e outros equipamentos de proteção individual para as equipes de limpeza e demais funcionários, de acordo com a atividade exercida;
- VII. Reforçar a sensibilização quanto à etiqueta respiratória, a ser adotada em caso de tosse ou espirros: proteger a boca e nariz com o braço ou lenço de papel descartável, evitando tocar o rosto;
- VIII. Restrição de acesso às dependências dos estabelecimentos industriais, comerciais e de prestação de serviço, de clientes e colaboradores em estado febril ou com sintomas de contaminação esses devem ser encaminhados a assistência médica;
- IX. Fazer a limpeza concorrente de todas as superfícies nos estabelecimentos industriais, comerciais e de prestação de serviço, a cada três horas, e a limpeza terminal após o expediente, com atenção à necessidade da limpeza imediata;
- X. Divulgação, em pontos estratégicos, de materiais educativos e de outros meios de informação sobre as medidas de prevenção à Covid-19, como as Regras da Vida.

Entende-se por:

- a) limpeza concorrente - o processo para a manutenção da limpeza realizado durante o funcionamento do estabelecimento, com frequência recomendada de, no mínimo, três horas;
- b) limpeza terminal - o processo mais completo e cuidadoso realizado de forma mais abrangente, antes ou após o encerramento das atividades;
- c) limpeza imediata - a que deve ser realizada no momento da ocorrência de uma possível contaminação de ambiente ou superfície.

ANEXO II

MEDIDAS PREVENTIVAS ESPECÍFICAS PARA A MANUTENÇÃO DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

1.1 Higienização de Instalações, Equipamentos e Utensílios

1. Aumentar a frequência de higienização das áreas de maior circulação, incluindo os banheiros. Realizar a limpeza concorrente no mínimo a cada três horas, e a limpeza terminal antes ou depois do expediente. Em alguns casos, pode ser necessária a realização da limpeza imediata.
2. Programar rotina de desinfecção com álcool 70% de objetos, superfícies e itens em geral que têm grande contato manual, seja pelos colaboradores ou pelos clientes, como máquinas de cartão, dispositivos utilizados para a coleta de pedidos, displays, mesas e bancadas de apoio, totens de autoatendimento, telas dos caixas *touch screen*, teclados, maçanetas, corrimão, bandejas, cardápios, porta-contas, porta-sachês e itens compartilhados entre os funcionários (canetas, pranchetas, telefones e similares)
3. Reforçar a limpeza e a desinfecção em todos os pontos de maior contato, como bancadas, mesas, cadeiras, pias, torneiras e piso, conforme descrito no item 9 das Regras para VIDA.

4. Devem ser utilizados panos multiuso descartáveis ou papel-toalha exclusivos para cada tipo de superfície, na higienização de equipamentos e utensílios.

5. Abastecer permanentemente os borrifadores ou dispensadores de álcool 70%, sendo estes previamente higienizados.

6. Os talheres devem ser embalados individualmente.

1.2. Dimensionamento dos Ambientes

1. Incentivar o agendamento prévio para reserva de lugares pelos clientes.

2. É proibido aos clientes reposicionar o mobiliário.

3. As mesas e cadeiras devem ser higienizadas após a utilização de cada cliente. Recomenda-se a identificação com o aviso "HIGIENIZADA".

4. As filas (parte externa e interna) e a entrada devem ser organizadas e controladas pelo responsável do estabelecimento, de forma a respeitar o distanciamento mínimo previsto nas Regras para VIDA. Deve ser feita a marcação do piso com o distanciamento mínimo.

5. Nos estabelecimentos com sistema de Buffet, o autosserviço (sistema self-service), os utensílios devem ser substituídos a cada vinte (20) minutos, com registro em planilha específica. O cliente deve ser orientado a lavar as mãos antes de se servir, usar máscara e ter disponível álcool 70% em gel. O fluxo deve ser ordenado de modo a evitar cruzamento e aglomeração.

6. Sempre que possível manter os estabelecimentos com as janelas e portas abertas para melhor circulação do ar, e sem utilização do ar-condicionado. Em caso de ambiente climatizado, garantir a manutenção de aparelhos de ar-condicionado, conforme recomendações das legislações vigentes.

7. Utilizar comandos descartáveis, eletrônicos ou que sejam de material de fácil higienização. Todos os materiais usados pelo cliente devem ser higienizados com álcool 70% entre um atendimento e outro.

8. Incentivar o pagamento com cartões e adotada a sinalização do distanciamento necessário indicando a posição de cada cliente nas filas dos caixas.

9. Máquinas de pagamento com cartão deverão ser cobertas com filme plástico e higienizadas após cada utilização. Deve ser estimulado o pagamento por aproximação do cartão ou por QR Code, para evitar a manipulação da máquina.

10. Retirar todo o material que pode ser compartilhado ou tocado por diferentes clientes, como jornais, revistas, informativos e objetos decorativos da recepção.

11. Manter os dispensadores com álcool em gel 70% abastecidos para uso do operador do caixa e clientes que optarem pelo pagamento em cartões ou dinheiro.

1.3 Recebimento e Armazenamento de Mercadorias

1. Receber o prestador de serviço fora ou dentro do estabelecimento com distanciamento previsto nas Regras para VIDA, sendo proibida a colocação dos produtos diretamente sobre o piso.

2. Utilizar máscaras e adotar os protocolos de higienização do transporte, mercadorias e embalagens.

3. Lavar e higienizar as embalagens recebidas de acordo com suas características:

a) Embalagens de não perecíveis (como tetra pack, latas, garrafas e plásticos rígidos): Lavagem com sabão neutro ou água sanitária (1 parte de água sanitária e 9 partes de água);

b) Embalagens mais sensíveis (como arroz, feijão e biscoitos): Higienização com álcool 70%.

4. Armazenar os descartáveis a serem utilizados (como pratos, formas e caixas) adequadamente, em local limpo e seco.

1.4 Pré-Preparo e Preparo

1. Antes de iniciar o pré-preparo e o preparo dos alimentos, os colaboradores devem sempre higienizar as mãos corretamente, com frequência adequada que pode ser sinalizada por alarmes temporários ou outra forma adotada pelos responsáveis do estabelecimento.

2. Higienizar frutas, verduras e legumes imersos por 20 minutos em água sanitária diluída (uma colher de sopa para 1 litro de água) ou produto comercial aprovado, de acordo com as recomendações do fabricante.

1.5 Consumo no Local

1. Disponibilizar lavatórios providos com dispensadores abastecidos com sabão líquido e papel toalha não reciclado para que todos os clientes higienizem as mãos, mantendo nas proximidades o adesivo com as orientações sobre a forma correta de lavagem.

2. Disponibilizar dispensadores com álcool gel 70% em locais estratégicos para uso dos clientes durante permanência no estabelecimento.

3. Mesas, balcões, pistas e outros equipamentos de *buffet*, assim como móveis onde os alimentos são oferecidos aos clientes devem ter protetores salivares que funcionarão como barreira física para garantir a proteção dos alimentos.

4. Evitar o uso de cardápios. Quando necessário, devem ser produzidos em material de fácil limpeza ou disponibilizados em meio virtual para acesso do cliente. Todos os materiais usados pelo cliente devem ser higienizados entre um atendimento e outro.

5. Nos estabelecimentos com sistema de Buffet, o autosserviço (sistema self-service), os utensílios devem ser substituídos a cada 20 (vinte) minutos, com registro em planilha específica. O cliente deve ser orientado a lavar as mãos antes de se servir, usar máscara e ter disponível álcool 70% em gel. O fluxo deve ser ordenado de modo a evitar cruzamento e aglomeração.

6. Sempre que possível, as refeições empapadas e os lanches rápidos devem ser levados à mesa protegidos por *cloche* (tampa prato).

7. Temperos (açúcar, adoçante, canela, sal, mostarda e outros) devem ser disponibilizados em sachês individuais. Quando essa opção não for possível, o produto deve ser oferecido aos clientes em porções individualizadas e identificadas.

8. Para evitar fontes de contaminação e facilitar a higienização, devem ser retirados os objetos de decoração e todo o material que pode ser compartilhado ou tocado por diferentes clientes, como recipientes com sachês e guardanapos.

9. Os clientes deverão ser orientados a circularem sempre usando máscara e retirá-la somente na mesa para a refeição, e NUNCA colocando sobre a mesa. O acondicionamento das máscaras deve ser feito em sacos plásticos ou de papel, mantidas guardadas na bolsa ou bolso do cliente.

10. Utilizar cartazes e informações verbais do tipo: "Para sua segurança, não esqueça de higienizar as mãos" e "O uso da máscara é obrigatório".

1.6 Sistema de Delivery

1. As embalagens descartáveis devem estar protegidas e devidamente armazenadas até o seu uso.

2. Os pedidos devem ser lacrados para que não haja risco de violação e contaminação.

3. Temperos devem ser disponibilizados em sachês individuais. Quando essa opção não for possível, o produto deve ser oferecido aos clientes em embalagens individualizadas e identificadas.

4. Por conta do risco de contaminação, as embalagens de transporte (isotérmicas, popularmente conhecidas como bags) NUNCA devem ser colocadas diretamente sobre o piso.

5. A integridade da bag e sua condição de higiene e conservação devem ser verificadas antes da entrega.

6. Os entregadores deverão utilizar máscaras para realizar as entregas aos clientes.

7. No momento da entrega, os entregadores devem manter o distanciamento mínimo do cliente, conforme previsto nas Regras para VIDA. A mesma distância deve ser obedecida entre os colaboradores do estabelecimento ou de outros entregadores no local de espera de atendimento. Neste caso, é recomendado destinar local próprio e demarcado para evitar aglomerações.

8. Deve ser priorizado o pagamento com cartão. Em caso de troco em dinheiro, a entrega deve ser feita de forma que não haja contato direto com as mãos.

9. Os entregadores devem ter acesso a dispensadores de álcool em gel 70% abastecidos para que possam sempre higienizar as mãos, as máquinas de cartões e bags de transporte.

1.7 Sistemas Take-Away e Drive-Thru

1. As embalagens descartáveis devem estar protegidas e devidamente armazenadas até o seu uso.

2. Os alimentos devem ser disponibilizados porcionados e protegidos adequadamente, de preferência, lacrados e devidamente identificados.

3. Temperos devem ser disponibilizados em sachês individuais. Quando essa opção não for possível, o produto deve ser oferecido aos clientes em embalagens individualizadas e identificadas.

4. Devem ser mantidos dispensadores com álcool em gel 70% abastecidos para o uso do cliente.

5. Deve ser priorizado o pagamento com cartão. Em caso de troco em dinheiro, a entrega deve ser feita sem que haja contato direto com as mãos.

1.8 Degustação

1. A degustação deverá ser sempre realizada em stands, pontos, expositores ou espaços específicos.

2. Não é permitida a oferta itinerante de produtos para a degustação.

3. Manter todos os alimentos protegidos, embalados e com rotulagem completa, conforme as legislações pertinentes a cada produto.

4. Manter uma embalagem íntegra ao lado dos produtos porcionados para degustação, que deverão estar protegidos com filme plástico.

5. Organizar a fila de espera para a degustação respeitando o distanciamento previsto nas Regras para VIDA entre as pessoas.

6. O funcionário responsável pela distribuição do produto a ser degustado deve fazer uso de uniforme adequado, máscara e *face shield*.

7. Disponibilizar álcool em gel a 70% para higienização das mãos junto à área de degustação.

8. No caso da utilização de descartáveis, providenciar recipientes coletores próximos à área de degustação.

9. Distribuir recipientes adequados e individualizados para substituir o uso de cuspedeira em degustação de bebidas. Providenciar recipientes coletores próximos à área de degustação.

1.9 Força de Trabalho

1. Os colaboradores devem higienizar as mãos constantemente e utilizar máscaras ou demais EPIs necessários, inclusive, nas cozinhas durante o preparo das refeições. É proibido o uso de adornos nos ambientes de trabalho.

2. Manter o distanciamento mínimo, preconizado nas Regras para VIDA, entre os colaboradores, inclusive no ambiente de trabalho. Onde esta prática não seja possível, utilizar barreira física ou protetores adicionais ao uso da máscara (*face shield*).

3. O uniforme de trabalho deve ser de uso exclusivo no estabelecimento (inclusive a máscara) durante o expediente. É proibido circular fora do estabelecimento com o uniforme de trabalho.

4. O descarte das máscaras ou outros EPIs deve ser feito em lixeira exclusiva para esse fim, seguindo as orientações do artigo 11º do Decreto 118/2020.

5. Estabelecer protocolo para a desinfecção de EPIs reutilizáveis.

6. Organizar turnos de trabalho, alternando dias e horários de comparecimento entre os funcionários das equipes para evitar o maior fluxo de pessoas nos transportes e a aglomeração no local de trabalho.

7. Coibir atitudes que possam gerar contaminação nas áreas de trabalho, como comer, fumar, tossir, cantar, assoviar ou outras anti-higiênicas.
8. Evitar o uso de celulares no ambiente de trabalho.
9. Todos os profissionais, incluindo os entregadores, devem ser capacitados com os devidos registros efetuados.

10. Se algum colaborador apresentar sintomas gripais ou qualquer outro indicativo da Covid-19, o mesmo deverá ser encaminhado à assistência médica.

1.10 Refeitórios das Empresas

1. Ampliar o período de funcionamento e distribuir os funcionários em horários distintos de refeição para evitar aglomerações.
2. Manter o distanciamento mínimo previsto nas Regras para VIDA nas filas para escolha do alimento. Podem ser utilizadas marcações no piso.
3. Reforçar a higienização de mesas, cadeiras e pontos de limpeza dos funcionários, como pias e banheiros.

ANEXO III

MEDIDAS PREVENTIVAS ESPECÍFICAS PARA AS ATIVIDADES ESPORTIVAS EM PRAIAS, PARQUES, PRAÇAS E DEMAIS AMBIENTES ABERTOS

2.1 Orientações Gerais

1. Evitar o compartilhamento de equipamentos, que devem ser de uso individual.
2. Quando forem utilizados equipamentos de uso compartilhado, a higienização é de responsabilidade do fornecedor do equipamento, e deve ser feita antes e após cada uso, seguindo o item 9 das Regras para VIDA.
3. Deve ser mantido o distanciamento social mínimo previsto nas Regras para VIDA, extensivo às áreas de repouso e descanso, como bancos e gramados.
4. Não compartilhar utensílios de hidratação e alimentação.
5. Disponibilizar dispensadores de álcool 70% para a higiene das mãos dos alunos e colaboradores.
6. Os responsáveis pelos treinos deverão sinalizar com marcações as áreas de treinamento, evitando o cruzamento do fluxo de pessoas e mantendo o distanciamento social mínimo previsto nas Regras para VIDA, entre os atletas.
7. O uso de máscaras é obrigatório em deslocamento e durante os treinamentos.
8. Após os treinos, os atletas deverão deixar imediatamente o local, evitando aglomerações.

2.2 Suporte à Prática dos Esportes

1. Também devem ser adotadas medidas de prevenção à Covid-19 em clubes, associações e outros estabelecimentos que disponibilizam garagens, depósitos e demais espaços para guarda de materiais e equipamentos utilizados em práticas esportivas, como surf, remo e canoagem.
2. A permanência dos atletas nesses ambientes deve ser pelo menor tempo possível.
3. O uso de máscara é obrigatório em todas as áreas comuns.
4. Deve ser criado um fluxo de entrada e saída dos atletas para evitar cruzamentos.
5. Sinalizar a obrigatoriedade do distanciamento social previsto nas Regras para VIDA.
6. Disponibilizar lavatórios com dispositivos abastecidos com sabonete líquido, papel-toalha descartável e não reciclado e lixeira com acionamento não manual para a higienização das mãos, antes e após cada atividade.
7. Manter dispensadores com álcool 70% nos locais de maior circulação de pessoas.
8. Realizar a higienização dos equipamentos e utensílios após a utilização por cada atleta.
9. Disponibilizar coletores de resíduos com tampa e em quantidade suficiente para o volume gerado.
10. Providenciar a troca constante dos elementos filtrantes dos bebedouros, de acordo com as recomendações do fabricante.
11. Os bebedouros devem ter certificação dos órgãos competentes.

2.3 Nos Parques

1. Os parques com controle de acesso ao público devem:
 - a) Organizar as filas na área externa para manter o distanciamento social mínimo previsto nas Regras para VIDA, preferencialmente com o uso de sinalização.
 - b) Aumentar a frequência de higienização nos sanitários, de acordo com o item 9 das Regras para VIDA.

2.4 Manutenção e Documentação

1. A administração dos parques e os estabelecimentos que sirvam de suporte para a prática de esportes devem:
 - a) Realizar a troca constante dos elementos filtrantes dos bebedouros, de acordo com as recomendações do fabricante.
 - b) Disponibilizar coletores de resíduos com tampa e em quantidade suficiente para o volume gerado.
 - c) Manter bebedouros que tenham certificação dos órgãos competentes.
 - d) Apresentar certificado de higienização dos reservatórios de água de consumo (semestral).
 - e) Apresentar laudo de potabilidade da água (semestral).

2.5 Sanitários

1. Estabelecer o controle de acesso aos sanitários para que seja mantido o distanciamento físico previsto nas Regras para VIDA, no interior dos mesmos.
2. A fila dos sanitários deverá ser organizada na parte externa, preferencialmente, com marcações no piso, obedecendo também o distanciamento mínimo entre as pessoas, conforme previsto nas Regras para VIDA.
3. Os banheiros devem ter lavatórios com dispensadores de sabão líquido e de toalhas descartáveis de papel não reciclado e lixeira com acionamento não manual.
4. Promover a renovação do ar através das janelas abertas ou de dispositivos mecânicos.

2.6 Manejo de Resíduos

1. Os resíduos comuns devem ser acondicionados em coletores com tampa, devidamente dimensionados para o volume gerado.
2. O descarte de máscaras e outros EPI deve ser feito em lixeira exclusiva para esse fim, seguindo as orientações do artigo 11º do Decreto 118/2020.

2.7 Manutenção

1. Realizar a troca constante dos elementos filtrantes dos bebedouros, de acordo com as recomendações do fabricante.
2. Bebedouros de uso direto não são recomendados. Utilizar copos descartáveis ou garrafas de uso individual.
3. Sempre que possível manter os ambientes com as janelas e portas abertas para melhor circulação do ar, evitando a utilização do ar-condicionado.
4. Em ambientes com ar-condicionado, o ar deve ser renovado de acordo com o exigido na legislação (27m³/hora/pessoa).
Caso não haja ar-condicionado, janelas e portas devem ser mantidas abertas.

2.8 Documentação

1. Licença Sanitária de Funcionamento (LSF) para empresas sediadas no município de Campos dos Goytacazes.
2. Certificado de higienização dos reservatórios de água de consumo (semestral).
3. Laudo de potabilidade da água (semestral).

ANEXO IV

MEDIDAS PREVENTIVAS ESPECÍFICAS PARA A REALIZAÇÃO DAS ATIVIDADES DESPORTIVAS

3.1 Procedimentos Básicos

1. Os itens para a higiene pessoal e desinfecção dos ambientes nos centros de treinamento (CTS) devem ser abundantes e tratados como prioridade neste Protocolo. São eles sabão líquido, papel-toalha e álcool 70% em gel e em líquido, todos em dispensadores e distribuídos em pontos estratégicos.
2. Os organizadores dos treinos devem ser responsabilizar pela adoção de um planejamento que garanta ao máximo o isolamento para os integrantes envolvidos, priorizando o pessoal essencial para a sua realização.
3. Integram o grupo que deve receber os devidos meios para a proteção à saúde e redução de riscos de contaminação roupeiros, pessoal da limpeza, camareiras das instalações, condutores dos transportes das equipes, manipuladores de alimentos dos CTS e demais funcionários de apoio logístico.

3.2 Recepção e Portaria

1. O número de pessoas que entram nos locais de treino ou de práticas esportivas deve ser limitado, respeitando a ocupação simultânea de modo que atenda ao distanciamento mínimo previsto nas Regras para VIDA por pessoa.
2. As chaves e chaveiros ou cartões magnéticos dos armários devem ser de material de fácil higienização, devolvidos em urna ou outro recipiente similar, e devidamente higienizados antes da reutilização.
3. O álcool 70% em gel deve ser disponibilizado já na recepção para todos que acessarem o local.
4. O mobiliário deve ser reduzido para facilitar a higienização e a organização do acesso e da circulação, respeitando o distanciamento mínimo previsto nas Regras para VIDA.
5. Para evitar fontes de contaminação e facilitar a higienização, deve ser retirado todo o material que pode ser compartilhado ou tocado por diferentes clientes, como jornais, revistas e objetos decorativos da recepção.
6. A divulgação das medidas de prevenção à Covid-19 deve ser feita por cartazes e informações verbais, como "Para sua segurança, não esqueça de higienizar as mãos" e "O uso da máscara é obrigatório".
7. Divulgar em pontos estratégicos os materiais educativos e outros meios de informação sobre as medidas de prevenção à Covid-19, como as Regras para VIDA.

3.3 Áreas de Circulação

1. O distanciamento mínimo previsto nas Regras para VIDA entre os frequentadores do local de treinos ou de práticas esportivas deve ser respeitado em todas as dependências.
2. Nas áreas de peso livre e nas salas de atividades coletivas deve ser delimitado com fita o espaço para cada atleta se exercitar.
3. Devem ser disponibilizados kits de limpeza (álcool 70% ou água sanitária 0,2%* e pano multiuso descartável ou papel-toalha) em todas as áreas dos locais de treino ou de práticas esportivas para que os atletas higienizem os equipamentos e o armário (como máquinas, halteres e colchonetes) antes da utilização.

4. Nesse período de pandemia, fica proibido o revezamento dos equipamentos entre os atletas.

5. No caso das toalhas fornecidas, elas devem ser descartadas pelo usuário em um container com tampa e acionamento por pedal

6. Bebedouros de uso direto estão proibidos

7. Os dispensadores com álcool gel deve ser disponibilizados próximo aos botões de acionamento dos elevadores do térreo e de forma optativa dentro dos elevadores.

8. Aumentar a frequência de higienização das áreas de maior circulação, como recepção, banheiros, vestiários, pontos de alimentação e anexos, incluindo os vestiários e refeitório dos colaboradores, com planilha de controle da limpeza exposta em local visível.

9. Durante o horário de funcionamento do local de treino ou de atividades esportivas, os equipamentos e demais produtos (como colchonetes, halteres, anilhas e barras) devem ser higienizados a cada três horas pelos colaboradores com álcool 70%, água sanitária 0,2%* ou quaternário de amônio. Para não comprometer as atividades, é recomendada a divisão do local de treino ou de práticas esportivas em diferentes áreas, com escala de limpeza diferente para cada uma delas.

10. A limpeza e a desinfecção dos banheiros e vestiários devem ser feitas sem a presença ou aglomeração de usuários, e com placas de sinalização no lado externo durante o processo de higienização. Todos os suportes de papel-toalha e papel higiênico, saboneteiras, torneiras, acionadores de descarga, assento do vaso, pia, ganchos, lixeiras, maçanetas de portas e demais peças devem ser higienizadas.

11. Afixar cartazes informativos em diversas áreas do local de treino ou de práticas esportivas, com orientações sobre forma de contágio e de prevenção à Covid-19.

12. Os profissionais das equipes técnicas, treinadores, funcionários, colaboradores, *personal trainers* e terceirizados devem ser capacitados sobre os protocolos e procedimentos de funcionamento e higienização que fazem parte das medidas de prevenção e combate à Covid-19.

13. Se algum colaborador apresentar sintomas gripais ou qualquer outro indicativo da Covid-19, a direção da entidade esportiva local deve ser imediatamente informada para que o colaborador seja encaminhado à assistência.

14. Afixar em locais visíveis as Regras para VIDA contidas neste Protocolo e demais orientações que possam ajudar na prevenção à Covid-19.

* Solução de água sanitária a 0,2% = uma medida de água sanitária para nove medidas de água.

3.4 Áreas de Alimentação

1. Adotar as orientações sobre a lavagem e desinfecção das mãos sempre que necessário.

2. A hidratação e a suplementação do atleta, ainda no campo ou em outras áreas de treinamento, devem ser feitas com utensílios individuais e atendendo a normas de distanciamento de precaução citadas neste Protocolo.

3. Caso a alimentação ocorra nas instalações do Centro de Treinamento, é fundamental a adoção de medidas de prevenção dos riscos de contaminação, com o:

a) Oferecer apenas lanches rápidos, com itens de fácil preparação e pronta distribuição quando elaborados no local;

b) Os itens industrializados devem ser higienizados já na sua recepção, e fornecidos em kits para cada atleta;

c) As porções devem ser individualizadas e protegidas por filme plástico;

d) Os itens compartilhados devem ser eliminados, dando preferência aos descartáveis;

e) O distanciamento mínimo previsto nas Regras para VIDA também deve ser mantido nessas áreas;

f) O álcool 70% deve ser disponibilizado para a higienização das mãos de todos os usuários;

g) Todos os manipuladores de alimentos devem higienizar as mãos com frequência e usar uniforme completo, mantendo a máscara ininterruptamente até nas cozinhas, mesmo durante o preparo das refeições, e substituída a cada duas horas;

h) Proibir a realização de procedimentos de limpeza e preparo de alimentos por um mesmo profissional simultaneamente;

i) Higienizar utensílios com detergentes apropriados e mantê-los protegidos;

j) Manter os ambientes limpos e arejados e, se possível, com janelas e portas abertas;

k) Adotar rotina frequente de desinfecção de superfícies, como balcões, vitrines, pisos, maçanetas, corrimãos, mobiliário, torneiras, porta papel-toalha e de sabonete líquido.

l) Os produtos saneantes (para a desinfecção) devem ser adequados à finalidade e devidamente certificados;

m) Proibir a varredura de superfícies a seco para não suspender a poeira, o que favorece a contaminação por micro-organismos. Adotar sempre a varredura úmida com Mops, rodos e panos de limpeza úmidos.

3.5 Cuidados na Recepção e na Manipulação de Alimentos

1. Ao receber o alimento, o profissional deve verificar a integridade e a conservação, além da procedência, prazo de validade e demais informações do fabricante no rótulo do produto.

2. Ao receber qualquer alimento, é preciso fazer a imediata desinfecção, mesmo antes do seu armazenamento.

3. No caso de produtos não-perecíveis (como tetrapacks, latas e garrafas), as embalagens devem ser lavadas com sabão neutro e secas antes de serem armazenadas.

4. As embalagens mais sensíveis (como as de arroz, feijão, pães e biscoitos) devem ser higienizadas com álcool 70% antes de serem armazenadas.

5. Para prevenir o risco de contaminação, as sacolas de entrega devem ser descartadas ou, no caso das reutilizáveis, desinfetadas com álcool 70%.

6. Os vegetais e folhosos devem ser armazenados embalados em sacos transparentes de primeiro uso e higienizados no momento do consumo.

7. O processo de lavagem e desinfecção de frutas e folhosos deve obedecer ao seguinte fluxo básico:

- a) Selecionar e lavar cuidadosamente em água corrente;
- b) Desinfetar em solução clorada (duas colheres de sopa de água sanitária diluídas em um litro de água), mantendo todos os alimentos em imersão por 20 minutos ou conforme orientação do fabricante no rótulo do produto;
- c) Enxaguar em água corrente;
- d) Manter em refrigeração até o momento do consumo.

8. Para evitar a contaminação cruzada, não manipular alimentos crus e preparados simultaneamente.

9. Manter abastecidas as saboneteiras e papeléis em todos os pontos de lavagem de mãos, que também devem estar equipados com lixeira de tampa acionada por pedal.

10. Atentar para o descarte adequado dos EPIs utilizados, de acordo com o art. 11 do Decreto 118/2020.

3.6 Demais Áreas

1. Todas as áreas usadas por equipes de atletas para a realização de práticas esportivas ou treinos devem atender às regras de precaução citadas neste Protocolo.

3.7 Vestiários

1. Adotar medidas para garantir o máximo de distanciamento entre as cabines dos jogadores, de acordo com as Regras para VIDA contidas neste Protocolo.

2. Roupas e objetos pessoais de atletas, da equipe técnica e de apoio devem ter local próprio para guarda e segregação, como forma de impedir a entrada de objetos não pertinentes às atividades nos ambientes do CT.

3. A troca da roupa pessoal do atleta pelos uniformes e calçados de treino deve ocorrer em ambientes previamente definidos.

4. O acesso ao ambiente de vestiário só será permitido após a desinfecção feita por profissional capacitado para tal, com o processo repetido depois da saída das equipes e atletas, de acordo com as Regras para VIDA contidas neste Protocolo.

5. Garantir a renovação do ar de vestiários por meio de janelas abertas ou dispositivos mecânicos.

3.8 Rouparia e Lavanderia

1. A rouparia utilizada deve ser imediatamente recolhida em containers fechados e processada em seguida em lavanderia própria ou terceirizada, devidamente regularizada, com a devida lavagem e desinfecção, incluindo toalhas, uniformes e demais peças de tecido.

2. Os profissionais envolvidos nesta tarefa devem ser em quantitativo mínimo necessário e portar os EPIs adequados.

3.9 Fisioterapia

1. Priorizar o atendimento em áreas com ventilação natural.

2. Os procedimentos ficam sob responsabilidade do profissional habilitado, de acordo com as recomendações do Conselho de Classe.

3. Os profissionais encarregados dos tratamentos devem usar máscaras e demais EPIs preconizados pelo Conselho Regional de Fisioterapia e Terapia Ocupacional (Crefito), com as macas higienizadas sempre antes e depois do tratamento.

4. O ambiente deve seguir as restrições de segurança contra a Covid-19, descritas nas Regras para VIDA deste Protocolo.

3.10 Departamento Médico

1. As atividades do Departamento Médico devem atender as medidas de prevenção ao novo coronavírus, estabelecidas neste Protocolo.

2. É fundamental que as ações de rotina deste departamento sejam realizadas de acordo com o Manual das Boas Práticas de Higiene elaborado pela Superintendência de Educação da Subsecretaria de Vigilância, Fiscalização Sanitária e Controle de Zoonoses e demais Resoluções de serviços de saúde preconizados pelos órgãos competentes e pelo respectivo Conselho de Classe.

3.11 Transporte de Atletas e da Comissão Técnica

1. Limpeza e Desinfecção de Veículos

- A higienização dos veículos é fundamental para a redução dos riscos de transmissão do novo coronavírus. São processos de limpeza e desinfecção que devem ser adotados por motoristas e usuários de todos os veículos terceirizados e privativos destinados ao transporte individual ou coletivo de atletas, comissão técnica e staff envolvido nos treinos.

2. Periodicidade

- Limpeza concorrente: a cada viagem.

- Limpeza terminal: uma vez ao dia.

- Limpeza imediata: sempre que necessário.

3. Procedimentos:

a) Realizar a limpeza concorrente com uso de álcool 70% (borrifador) em maçanetas, volantes, câmbios, botões do painel de assentos, cintos de segurança e apoiadores de braços.

b) Usar água e sabão para limpar tapetes, acessórios e a parte externa do veículo, e fazer a desinfecção das superfícies compatíveis com água sanitária diluída (uma parte em nove de água).

c) Panos, baldes e demais utensílios ou equipamentos usados nos procedimentos de limpeza e desinfecção devem estar adequadamente limpos.

d) A limpeza terminal dos veículos deve ser programada e realizada, de preferência, após o percurso do dia.

e) Atentar para a compatibilidade entre material de limpeza, equipamentos e desinfecção da superfície, conferindo as informações sobre apresentação, diluição e aplicação no rótulo de cada produto.

f) Manter dispensadores abastecidos com álcool em gel para a higienização das mãos do motorista e dos passageiros.

g) Todos os veículos devem ter um depósito para lixo comum, máscaras descartáveis e lenços de papel usados.

h) Retirar os sacos com resíduos de lixo ao fim do percurso diário.

3.12 Recomendações Gerais

1. Reforçara prática da etiqueta respiratória e o uso obrigatório de máscaras por motoristas e passageiros.

2. Durante o transporte, quando possível, manter as janelas abertas para favorecer a ventilação no interior do veículo e aumentar a troca de ar;

3. Para evitar acidentes, NUNCA deixe o álcool 70% no veículo trancado, em especial, sob o sol.

3.13 Manejo de Resíduos

1. Os resíduos comuns devem ser acondicionados em abrigo próprio e coletores com tampa, devidamente dimensionados para o volume gerado.

2. O manejo de resíduos de serviços de saúde deve atender a RDC 222/2018 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), com atenção para as instalações adequadas do abrigo temporário.

3. Os abrigos de resíduos comuns e de serviço de saúde não podem ser compartilhados.

4. Atentar para o correto descarte de perfurocortantes e outros provenientes dos exames de saúde.

5. Uma vez que o clube já tenha serviço de coleta de resíduos de serviço de saúde, considerar máscaras e demais EPIs não reprocessáveis.

6. O descarte de máscaras e outros EPI deve ser feito em lixeira exclusiva para esse fim, seguindo as orientações do art. 11 do Decreto 118/2020.

3.14 Manutenção e Documentação

1. Medidas a serem adotadas:

a) Realizar a troca constante dos elementos filtrantes dos bebedouros, de acordo com as recomendações do fabricante.

b) Os bebedouros devem ter certificação dos órgãos competentes.

c) Em ambientes com ar-condicionado, o ar deve ser renovado de acordo com o exigido na legislação (27m³/hora/pessoa).

d) Caso não haja ar-condicionado, janelas e portas devem ser mantidas abertas.

2. O que deve ser apresentado:

a) Plano de Manutenção, Operação e Controle de Ar-Condicionado (PMOC).

b) Comprovante de limpeza de ductos de ar-condicionado anual.

c) Laudo da qualidade do ar na validade (semestral).

d) Certificado de higienização dos reservatórios de água de consumo (semestral).

e) Laudo de potabilidade da água (semestral).

ANEXO V

MEDIDAS PREVENTIVAS ESPECÍFICAS PARA A REALIZAÇÃO DE EVENTOS EM ESTÁDIOS E ARENAS

4.1 Orientações Gerais

1. O organizador deverá apresentar o Plano Operacional do evento ao órgão sanitário responsável, ressaltando as medidas adotadas para a prevenção à Covid-19, preferencialmente antes do início da divulgação do evento ao público.

2. A empresa organizadora deverá promover capacitação interna referente às medidas de prevenção à Covid-19, extensiva ao staff e a toda força de trabalho, como equipe de limpeza, seguranças e recepcionistas.

3. Promover a orientação do público em geral sobre a importância da adoção das medidas de prevenção à Covid-19.

4.2 Higienização de Instalações, Equipamentos e Utensílios

1. Aumentar a frequência de higienização das áreas de maior circulação, incluindo os banheiros. É recomendado que a limpeza concorrente seja feita, no mínimo, a cada três horas, e a limpeza terminal antes ou depois do evento. Em alguns casos, pode ser necessária a realização da limpeza imediata.

2. Programar a rotina de desinfecção com álcool 70% de objetos, superfícies e itens em geral de grande contato manual de colaboradores ou clientes. São máquinas de cartão, dispositivos utilizados para a coleta de pedidos, displays, mesas e bancadas de apoio, totens de autoatendimento, telas dos caixas *touch screen*, teclados, maçanetas, corrimão, bandejas, cardápios, porta-contas, porta-sachês e itens compartilhados entre os funcionários (canetas, pranchetas, telefones e similares), entre outros.

3. Reforçar a limpeza e a higienização em todos os pontos de maior contato, como bancadas, mesas, cadeiras, pias, torneiras, piso, paredes e corrimãos

4. Para a higienização de equipamentos e utensílios, é recomendado o uso de papel-toalha ou panos multiuso descartáveis, exclusivos para cada tipo de superfície.

5. Os borrifadores ou dispensadores de álcool 70% devem ser abastecidos permanentemente, sempre após a higienização.

4.3 Venda de Ingressos

1. As vendas deverão ser realizadas de forma 100% on-line, sem bilheteria no local.

2. Deve ser respeitado o distanciamento previsto nas Regras para VIDA entre as pessoas, sendo facultada a ocupação de integrantes da mesma família em assentos ou lugares próximos.

3. Para evitar o cruzamento do fluxo de pessoas, é recomendado o escalonamento de horários de acesso ao evento, conforme o número do assento ou mesa. Deve ser feita a divisão por grupos, de acordo com o público.

4. Os camarotes e as áreas VIP somente poderão funcionar obedecendo rigorosamente ao distanciamento mínimo previsto nas Regras para VIDA por pessoa, reduzindo a lotação interna e adotando as medidas protetivas contra a Covid-19.

4.4 Sinalização

1. É recomendado o uso de sinalização e marcações no chão para reforçar o distanciamento mínimo social previsto nas Regras para VIDA nas diversas áreas do evento, como entradas, pontos de informação, bares, postos de segurança e sanitários. Caso necessário, utilizar vidros protetores, divisórias e demais barreiras físicas para a separação.

2. Reforçarem indicadores visíveis as informações relativas ao uso obrigatório de máscaras, o respeito às filas e demais condutas que devem ser adotadas pelos participantes do evento.

3. Delimitar as seções, mesas, cadeiras e assentos que estejam fechados.

4.5 Acesso ao Evento

1. Seguir o escalonamento de horários estabelecido nos ingressos vendidos. Não será permitido o acesso de pessoas fora do horário determinado.

2. Promover a ocupação de assentos em fila ordenada, do último para o primeiro, sendo necessária a orientação do público por funcionários capacitados para tal atividade.

3. Não permitir o acesso ou a permanência de pessoas sem máscara em nenhum dos ambientes do evento, salvo no momento do consumo das refeições.

4. O distanciamento social mínimo previsto nas Regras para VIDA deve ser respeitado em todas as áreas comuns de circulação, como corredores e mezaninos.

5. Estabelecer controle e escalonamento de horários para entrada e saída de staff, força de trabalho, fornecedores e público em geral, evitando a formação de aglomeração e cruzamento de fluxos.

6. É recomendado o uso de sistemas de leitura QR Code ou outro meio digital para o acesso de público e de veículos na área do evento.

4.6 Sanitários

1. Estabelecer o controle de acesso aos sanitários para que seja mantido o distanciamento físico previsto nas Regras para VIDA no interior dos mesmos, especialmente, durante as etapas de entrada, intervalos e saída.

2. A fila dos sanitários deverá ser organizada na parte externa, preferencialmente, com marcações no piso, obedecendo também ao distanciamento previsto nas Regras da Vida entre as pessoas.

3. É recomendado o uso de aplicativos para viabilizar o agendamento digital do uso do banheiro.

4. Os banheiros devem ter lavatórios com dispensadores de sabão líquido e de toalhas descartáveis de papel não reciclado e lixeira com de acionamento não manual. Na ausência de pontos de água corrente, será exigido o uso de pontos com solução alternativa.

5. Promover a renovação do ar através das janelas abertas ou de dispositivos mecânicos.

4.7 Comercialização de Alimentos e Bebidas

1. Os procedimentos de produção de alimentos no local do evento devem ser restringidos neste período, sendo recomendada apenas a comercialização de:

a) Lanches rápidos, preferencialmente, à base de alimentos industrializados embalados;

b) Alimentos transportados, somente para a finalização no local por meio de fornos combinados ou microondas;

c) Pipoca;

d) Bebidas industrializadas;

e) Produtos em máquinas automáticas para autosserviço.

2. O quantitativo de manipuladores de alimentos trabalhando nos pontos de A&B deve ser o mínimo necessário para uma operação ordenada, que possibilite atender as regras do distanciamento previsto nas Regras para VIDA, entre as pessoas.

3. Os fornecedores devem ser recebidos em horários pré-estabelecidos, observando os procedimentos de higiene e o distanciamento mínimo previsto nas Regras para VIDA.

4. Adotar protocolos de higienização para o transporte, mercadorias e embalagens.

5. Efetuar a higienização das embalagens recebidas de acordo com suas características:

a) Embalagens não-perecíveis (tetra pack, latas, garrafas e plásticos rígidos): lavagem com sabão neutro ou solução de água sanitária (uma parte de água sanitária em nove de água).

b) Embalagens sensíveis (açúcar, arroz, biscoitos, entre outros): higienização com álcool 70%.

6. Armazenar adequadamente, em local limpo e seco, os descartáveis a serem utilizados, como pratos, formas, copos e caixas.

4.8 Praça de Alimentação

1. Caso exista praça de alimentação, a mesma deve observar as regras para bares e restaurantes.
2. É proibido aos clientes reposicionarem o mobiliário.
3. As mesas e cadeiras devem ser higienizadas após a utilização de cada cliente, sendo recomendada a identificação com o aviso "HIGIENIZADA".
4. Reduzir ao máximo o serviço de atendimento nas mesas, executando os pedidos por meio de aplicativos ou outras formas que permitam evitar as aglomerações nos pontos de venda e pagamento.
5. Para agilizar o atendimento, é recomendado o incentivo de vendas pelos sistemas de delivery e *takeaway*.
6. Os operadores que atuarem efetuando entregas aos clientes devem utilizar máscaras e ter acesso a dispensadores de álcool em gel 70% abastecidos, para que possam higienizar as mãos e as máquinas de cartão.
7. No momento da entrega deve ser mantido o distanciamento de precaução previsto nas Regras para VIDA entre o cliente e o operador.
8. As embalagens descartáveis devem estar protegidas e devidamente armazenadas até o seu uso.
9. Os alimentos devem ser disponibilizados porcionados e protegidos adequadamente, de preferência, lacrados e identificados.
10. Temperos devem ser disponibilizados em sachês individuais. Quando essa opção não for possível, oferecer o produto aos clientes em porções individualizadas e identificadas.
11. Retirar dos balcões e mesas todo o material que possa ser compartilhado ou tocado por diferentes clientes, como recipientes com sachês e guardanapos, além de objetos de decoração, para não se tornarem fontes de contaminação e facilitar a higienização.
12. Evitar o uso de cardápios. Quando necessário, eles devem ser produzidos em material de fácil limpeza ou disponibilizados em meio virtual para acesso do cliente.
13. Todos os materiais usados pelo cliente devem ser higienizados entre um atendimento e outro.
14. Os clientes devem ser orientados a circular sempre usando máscara, a ser retirada somente na mesa para a refeição, e nunca colocada sobre a mesa. O acondicionamento das máscaras deve ser feito em sacos plásticos ou de papel, mantidos na bolsa ou no bolso do cliente. É recomendado que a máscara seja substituída ao término da refeição.

4.9 Procedimentos de Pagamento

1. Deve ser priorizado o pagamento com cartão. Em caso de troco em dinheiro, a entrega deve ser feita sem que haja contato direto com as mãos.
2. É recomendado o uso de comandas descartáveis, eletrônicas ou de material de fácil higienização, uma vez que todas as peças utilizadas pelo cliente devem ser higienizadas com álcool 70% entre um atendimento e outro.
3. Para evitar a aglomeração nos caixas, deve ser incentivado o pagamento com cartões e adotada a sinalização do distanciamento necessário indicando a posição de cada cliente nas filas.
4. Máquinas de pagamento com cartão devem ser cobertas com filme plástico e higienizadas após cada utilização. Deve ser estimulado o pagamento por aproximação do cartão ou por QR Code, para evitar a manipulação da máquina.
5. Devem ser mantidos dispensadores com álcool em gel 70% abastecidos para uso do operador do caixa e clientes que optarem pelo pagamento em cartão.

4.10 Assistência à Saúde

1. Conforme estabelecido pela Resolução SEDEC 83/2016, é obrigatória a disponibilização de serviço de assistência à saúde para os eventos com público estimado acima de 1.000 (mil), devendo ser atendidas as seguintes medidas de prevenção à Covid-19.
2. Os procedimentos de limpeza e desinfecção dos ambientes, equipamentos e materiais de postos médicos e do interior das ambulâncias utilizadas no evento devem ser intensificados com saneantes de uso hospitalar devidamente regularizados junto à Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa/MS).
3. Efetuar regularmente a higienização concorrente e a terminal, e a imediata sempre que necessário, por profissional devidamente capacitado e exclusivo para a área de assistência à saúde.
4. Manter o distanciamento mínimo previsto nas Regras para VIDA entre mesas, cadeiras de hidratação, camas e demais mobiliários dos postos médicos.
5. Durante os atendimentos, os profissionais de saúde devem utilizar EPI completo: gorro, máscara cirúrgica ou N95, *face shield*, capote ou avental e luvas de procedimento.
6. Os colaboradores e profissionais de limpeza também devem utilizar EPIs adequados à atividade realizada.
7. Manter abastecidos os dispensadores de álcool 70% e lavatórios equipados com sabonete líquido e papel-toalha não reciclado para uso de profissionais e pacientes.
8. Atentar ao controle de acesso de pessoas ao interior do posto médico.

4.11 Força de Trabalho

1. Os colaboradores devem higienizar as mãos constantemente e utilizar máscaras ou demais EPI necessários, inclusive nas cozinhas, durante o preparo das refeições. É proibido o uso de adornos nos ambientes de trabalho.
2. É recomendado o distanciamento mínimo previsto nas Regras para VIDA entre os colaboradores, inclusive no ambiente de trabalho e, onde não for possível, utilizar barreira física ou protetores adicionais ao uso da máscara (*faceshield*).
3. O uniforme de trabalho deve ser exclusivo para uso no estabelecimento (inclusive a máscara) durante o expediente. É proibido circular fora do estabelecimento com o uniforme de trabalho.
4. Estabelecer protocolo para a coleta e desinfecção de EPIs reutilizáveis e para seu descarte.

5. Organizar turnos de trabalho, alternando dias/horário de comparecimento entre os funcionários das equipes, evitando o maior fluxo de pessoas nos transportes e a aglomeração no local de trabalho.
6. Coibir atitudes que possam gerar contaminação nas áreas de trabalho como comer, fumar, tossir, cantar, assoviar ou outras anti-higiênicas. É proibido o uso de celulares no ambiente de trabalho.
7. Após cada uso, higienizar com álcool 70% os utensílios de trabalho que possam vir a ser compartilhados entre os colaboradores, tais como rádios, contadores e telefones celulares.
8. Se algum colaborador apresentar sintomas gripais ou qualquer outro indicativo da Covid-19, a gerência local deve ser imediatamente informada para que o colaborador seja encaminhado à assistência médica.

4.12 Refeitório da Força de Trabalho

1. Ampliar o período de funcionamento e distribuir os funcionários em horários de refeição distintos para evitar aglomerações.
 2. Manter o distanciamento mínimo previsto nas Regras para VIDA nas filas para escolha do alimento, podendo ser utilizadas marcações no piso.
 3. Reforçar a higienização de mesas, cadeiras e pontos de limpeza dos funcionários, como pias e banheiros.
- 4.13 Manejo de Resíduos**
1. Os resíduos comuns devem ser acondicionados em abrigo próprio e coletores com tampa, devidamente dimensionados para o volume gerado.
 2. O manejo de resíduos de serviços de saúde deve atender a RDC 222/2018 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), com atenção para as instalações adequadas do abrigo temporário.
 3. Os abrigos de resíduos comuns e de serviço de saúde não podem ser compartilhados.
 4. Atentar para o correto descarte de perfurocortantes e outros provenientes dos exames de saúde.
 5. Uma vez que o local já tenha serviço de coleta de resíduos de serviço de saúde, considerar máscaras e demais EPIs não reprocessáveis.
 6. O descarte de máscaras e de outros EPIs deve ser feito em lixeira exclusiva para esse fim, seguindo as orientações do artigo 11º do Decreto 118/2020.

4.14 Manutenção e Documentação

1. Medidas a serem adotadas:
 - a) Realizar a troca constante dos elementos filtrantes dos bebedouros, de acordo com as recomendações do fabricante.
 - b) Os bebedouros devem ter certificação dos órgãos competentes.
 - c) Em ambientes com ar-condicionado, o ar deve ser renovado de acordo com o exigido na legislação (27m3/hora/pessoa).
 - d) Caso não haja ar-condicionado, janelas e portas devem ser mantidas abertas.
2. O que deve ser apresentado:
 - a) Plano de Manutenção, Operação e Controle de Ar-Condicionado (PMOC).
 - b) Comprovante de limpeza de ductos de ar-condicionado anual.
 - c) Laudo da qualidade do ar na validade (semestral).
 - d) Certificado de higienização dos reservatórios de água de consumo (semestral).
 - e) Laudo de potabilidade da água (semestral).

ANEXO VI**MEDIDAS PREVENTIVAS ESPECÍFICAS PARA O FUNCIONAMENTO DOS MEIOS DE HOSPEDAGEM****5.1 Áreas de Circulação**

1. Aumentar a frequência de higienização (de acordo com o item 9 das Regras para VIDA) das áreas de maior circulação, como recepção, bares, banheiros, restaurantes e anexos, bem como os vestiários e refeitório dos colaboradores, com a planilha de controle da limpeza em local visível.
2. A limpeza e a higienização dos banheiros devem ser feitas sem a presença ou aglomeração de hóspedes, a partir de placas de sinalização afixadas no lado externo dos banheiros durante a higienização. Devem ser higienizados os suportes de papel-toalha e papel higiênico, saboneteiras, torneiras, acionadores de descarga, assento do vaso, pia, ganchos, lixeiras, maçanetas de portas e todas as demais peças.
3. Afixar cartazes informativos em diversas áreas dos meios de hospedagem com orientações sobre a forma de contágio e de prevenção à Covid-19.
4. Disponibilizar dispensadores com álcool 70% em gel próximo aos botões de acionamento dos elevadores do térreo e de forma optativa dentro dos elevadores.

5.2 Restaurantes, Bares e Room Service

1. O café da manhã, o almoço e o jantar poderão ser servidos da seguinte forma:
 - a) Porções individualizadas embaladas por filme plástico.
2. Nos estabelecimentos com sistema de Buffet, o autosserviço (sistema self-service), os utensílios devem ser substituídos a cada 20 (vinte) minutos, com registro em planilha específica. O cliente deve ser orientado a higienizar as mãos antes de se servir. Devem ser disponibilizados próximos a estes locais dispensadores de álcool em gel a 70% e/ou lavatórios. O uso da máscara é obrigatório.
3. Os talheres devem ser embalados individualmente.
4. As mesas devem ser preparadas (pratos, talheres, copos e guardanapos) na hora do atendimento ao cliente, NUNCA antes.



5. Refeições empratadas devem ser levadas à mesa protegidas por *cloche* (tampa prato).
6. As refeições solicitadas pelo *room service* deverão ser levadas ao quarto protegidas por *cloche* (tampa prato), com os copos protegidos e os talheres embalados individualmente. Os funcionários responsáveis pela entrega e retirada dos mesmos devem usar máscaras.
7. Mesas e cadeiras dos restaurantes e bares devem ser reorganizadas, respeitando o espaçamento mínimo previsto das Regras para VIDA.
8. As mesas e cadeiras devem ser higienizadas após a utilização de cada cliente. Recomenda-se a identificação com o aviso "HIGIENIZADA".
9. Os colaboradores devem higienizar as mãos constantemente e utilizar máscaras, inclusive nas cozinhas e durante o preparo das refeições.
10. Devem ser disponibilizados dispensadores com álcool gel 70% para os clientes nos restaurantes e bares.
11. Quando possível, devem ser disponibilizados lavatórios para que todos os clientes higienizem suas mãos na entrada das áreas de alimentação.
12. É recomendado que o atendimento nos restaurantes seja realizado em turnos, com o hóspede escolhendo o horário que deseja tomar o café da manhã (7h às 8h; 8h às 9h, ou conforme o período). Caso não haja disponibilidade de vagas no horário solicitado, o café da manhã pode ser servido no quarto, ou no formato *take-away*, com o hóspede escolhendo a sua refeição e levando para ser consumida no quarto. Esse cuidado evita aglomerações e proporciona mais segurança aos hóspedes e colaboradores.
13. Os hóspedes devem ser orientados a circular sempre usando máscara, a ser retirada somente na mesa para a refeição.
14. Sempre que possível manter os restaurantes com as janelas e portas abertas para melhor circulação do ar, sem utilização do ar-condicionado.
15. A limpeza e a higienização devem ser reforçadas em todos os pontos de maior contato, como bancadas, mesas, cadeiras, pias, torneiras e piso.
16. Utilizar cartazes e informações verbais do tipo "Para sua segurança, não esqueça de higienizar as mãos" e "O uso da máscara é obrigatório".

5.3 Recepção e Portaria

1. Check-in

1. A Ficha Nacional de Registro do Hóspede (FNRH) deve ser preenchida pelo sistema de pré-check-in no quarto, ou por aplicativos de mensagens ou formulários on-line. Caso não seja possível, o ideal é que apenas um membro da família dirija-se ao balcão de recepção. A exceção é quando houver hospedagem com menor de idade, onde o todo o processo envolvendo o preenchimento da FNRH e da ficha específica do menor e a apresentação dos documentos terá que ser feito, obrigatoriamente, na recepção, no ato do check-in.

2. Check-out

1. O extrato deve ser entregue para conferência diretamente no apartamento ou por aplicativos de mensagens. Caso haja alguma divergência, o hóspede deve telefonar para a recepção. Essas orientações têm como objetivo evitar a aglomeração de hóspedes na recepção dos meios de hospedagem.

3. Cuidados na higienização

1. As chaves e chaveiros ou cartões magnéticos devem ser de material de fácil higienização, devolvidos em uma urna ou outro recipiente similar, e devidamente higienizado antes da reutilização.
2. As máquinas para pagamento com cartão devem ser protegidas com filme plástico e higienizadas após cada utilização. É recomendado incentivar o pagamento por aproximação do cartão ou QR Code, evitando a manipulação da máquina.
3. Estimular os hóspedes a usar a própria caneta. Caso não seja possível, oferecer a caneta e higienizá-la após o uso.
4. Os colaboradores devem usar máscara, realizar a higienização das mãos de forma visível e comunicar aos hóspedes que realizam a constante e correta higienização das mãos, antes e após o atendimento de cada cliente.
5. O álcool gel 70% deve ser disponibilizado para os clientes já na recepção.
6. Os carrinhos de bagagem devem ser constantemente higienizados com álcool 70% ou outra solução de limpeza eficaz contra a Covid-19, principalmente, após cada utilização. Uma opção é o uso da água sanitária diluída (uma parte para nove de água potável).
7. Reduzir o mobiliário do local para facilitar a higienização e a organização das filas (quando houver), respeitando o distanciamento mínimo estabelecido nas Regras para VIDA.
8. Para evitar fontes de contaminação e também facilitar a higienização, deve ser retirado todo o material que pode ser compartilhado ou tocado por diferentes clientes, como jornais, revistas, tapetes e objetos decorativos da recepção.
9. Todos os materiais ou equipamentos destinados a empréstimo ao hóspede (como secadores de cabelo e transformadores de voltagem) devem passar por processo de higienização após cada uso.
10. Utilizar cartazes e informações verbais como "Para sua segurança, não se esqueça de higienizar suas mãos" e "O uso da máscara é obrigatório".

5.4 Governança

1. A limpeza concorrente deve ser realizada diariamente nos quartos ou apartamentos.
2. Quando possível, os quartos ou apartamentos devem ser higienizados com as portas e janelas abertas, facilitando a circulação e a renovação do ar ambiente.
3. Todo o quarto ou apartamento deve receber a limpeza terminal a cada troca de hóspede. Quando a hospedagem for por mais de sete dias, a mesma deve acontecer uma vez por semana, mesmo sem a troca de hóspede.
4. A higienização dos quartos ou apartamentos deverá ser feita com álcool 70% ou solução de água sanitária a 0,2% (uma medida para nove medidas de água), e sempre na ausência do hóspede.

5. Os carpetes devem ser aspirados e imediatamente higienizados com álcool 70%.
6. Os colaboradores responsáveis pela limpeza dos quartos devem usar máscaras e luvas de borracha.
7. A desinfecção de banheiras de hidromassagem deve ser feita regularmente com o despejo de toda a água seguido de lavagem e desinfecção.
8. Todos os materiais informativos em papel devem ser retirados, sendo substituídos por material de fácil higienização.
9. Todos os produtos do frigobar devem ser higienizados previamente e sempre que houver troca de hóspedes.
10. A limpeza e a higienização devem ser reforçadas em todos os pontos de maior contato no quarto ou apartamento, como fechaduras, interruptores, maçanetas, controles de ar e TV, cabeceiras, bancadas, criados mudos, cadeiras, cofres, secador de cabelo, espelhos, telefones, abajures, torneiras, acionadores de descarga, assento do vaso, pia, ganchos e lixeiras.
11. O número de toalhas oferecido deve ser proporcional ao número de hóspedes, com a troca da roupa de banho sendo feita diariamente.
12. Mesmo não utilizadas, as roupas de cama e banho devem ser trocadas entre as mudanças de hóspedes. O fluxo de retirada da roupa suja deve ser estabelecido para evitar a contaminação de outras superfícies.
13. É recomendado retirar os itens de enxoval decorativo, como tapetes e capachos.
14. Colchões e travesseiros devem estar protegidos com capas impermeáveis e higienizados a cada troca de hóspedes. Opcionalmente, essas peças podem ser identificadas com um selo de higienização.

5.5 Áreas de lazer

1. Área ao redor da piscina - Espreguadeiras, cabanas, mesas e cadeiras devem ser higienizadas após cada uso e reorganizadas de forma a respeitar o distanciamento mínimo previsto nas Regras para VIDA.
2. Bar da piscina - Pode ser utilizado, desde que o garçom use EPIs (máscara) e os hóspedes respeitem as regras de distanciamento mínimo estabelecido nas Regras para VIDA. Nesse período, os copos de acrílico devem ser substituídos por copos descartáveis.

3. *Business center* - Os espaços reservados para reuniões devem respeitar o distanciamento mínimo por pessoa preconizado nas Regras para VIDA, e passarem pela limpeza terminal antes de serem reutilizados. O uso de máscara é obrigatório. Em todos esses espaços é recomendado aumentar a frequência de higienização das superfícies com álcool 70% ou outra solução desinfetante, com atenção especial para as superfícies ao alcance das mãos.

5.6 Transporte de Hóspedes

1. Limpeza e desinfecção de veículos

A higienização dos veículos é fundamental para a redução dos riscos de transmissão do novo coronavírus. São processos de limpeza e desinfecção que devem ser adotados por motoristas e usuários de todos os veículos terceirizados e privativos destinados ao transporte individual ou coletivo de hóspedes para passeios ou traslados.

2. Periodicidade:

- a) Limpeza concorrente: a cada viagem.
- b) Limpeza terminal: uma vez ao dia.
- c) Limpeza imediata: sempre que necessário.

3. Procedimentos:

1. Realizar a limpeza concorrente com uso de álcool 70% (borrifador) em maçanetas, volantes, câmbios, botões do painel, assentos, cintos de segurança e apoia-dores de braços.
2. Usar água e sabão para limpar tapetes, acessórios e a parte externa do veículo, e fazer a desinfecção das superfícies compatíveis com água sanitária diluída (uma parte em nove de água).
3. Panos, baldes e demais utensílios ou equipamentos usados nos procedimentos de limpeza e desinfecção devem estar adequadamente limpos.
4. A limpeza terminal dos veículos deve ser programada e realizada, de preferência, após o percurso do dia.
5. Atentar para a compatibilidade entre material de limpeza, equipamentos e desinfecção da superfície, conferindo as informações sobre apresentação, diluição e aplicação no rótulo de cada produto.
6. Manter dispensadores abastecidos com álcool em gel para a higienização das mãos do motorista e dos passageiros.
7. Todos os veículos devem ter um depósito para lixo comum, máscaras descartáveis e lenços de papel usados.
8. Retirar os sacos com resíduos de lixo ao fim do percurso diário.

4. Recomendações Gerais

1. Reforçar a prática da etiqueta respiratória e o uso obrigatório de máscaras por motoristas e passageiros.
2. Durante o transporte, é recomendado manter as janelas abertas para favorecer a ventilação no interior do veículo e aumentar a troca de ar.
3. Para evitar acidentes, NUNCA deixe o álcool 70% no veículo trancado, em especial, sob o sol.

5.7 Sanitários

1. Estabelecer o controle de acesso aos sanitários para que seja mantido o distanciamento físico previsto nas Regras para VIDA, no interior dos mesmos.
2. A fila dos sanitários deverá ser organizada na parte externa, preferencialmente, com marcações no piso, obedecendo também o distanciamento mínimo entre as pessoas conforme previsto nas Regras para VIDA.

3. Os banheiros devem ter lavatórios com dispensadores de sabão líquido e de toalhas descartáveis de papel não reciclado e lixeira com acionamento não manual.

4. Promoverá renovação do ar através das janelas abertas ou de dispositivos mecânicos.

5.8 Manejo de Resíduos

1. Os resíduos comuns devem ser acondicionados em abrigo próprio e coletores com tampa, devidamente dimensionados para o volume gerado.

2. O manejo de resíduos de serviços de saúde deve atender a RDC 222/2018 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), com atenção para as instalações adequadas do abrigo temporário.

3. Os abrigos de resíduos comuns e de serviço de saúde não podem ser compartilhados.

4. Atentar para o correto descarte de perfurocortantes e outros provenientes dos exames de saúde.

5. Uma vez que o hotel já tenha serviço de coleta de resíduos de serviço de saúde, considerar máscaras e demais EPIs não reprocessáveis.

6. O descarte de máscaras e outros EPI deve ser feito em lixeira exclusiva para esse fim, seguindo as orientações do artigo 11º do Decreto 118/2020.

5.9 Manutenção e Documentação

1. Medidas a serem adotadas

a) Realizar a troca constante dos elementos filtrantes dos bebedouros, de acordo com as recomendações do fabricante.

b) Os bebedouros devem ter certificação dos órgãos competentes.

c) Em ambientes com ar-condicionado, o ar deve ser renovado de acordo com o exigido na legislação (27m³/hora/pessoa)

d) Caso não haja ar-condicionado, janelas e portas devem ser mantidas abertas.

2. O que deve ser apresentado:

a) Licença Sanitária de Funcionamento (LSF) para empresas sediadas no município de Campos dos Goytacazes.

b) Plano de Manutenção, Operação e Controle de Ar-Condicionado (PMOC).

c) Comprovante de limpeza de ductos de ar-condicionado anual.

d) Laudo da qualidade do ar na validade (semestral).

e) Certificado de higienização dos reservatórios de água de consumo (semestral).

ANEXO VII

MEDIDAS PREVENTIVAS ESPECÍFICAS PARA O FUNCIONAMENTO DAS LOJAS EM GERAL

6.1 Orientações Gerais

1. A empresa deverá promover capacitação interna referente às medidas de prevenção à Covid-19, extensiva ao staff administrativo, aos lojistas e a toda força de trabalho (equipe de limpeza, seguranças, recepcionistas, entre outros).

2. A empresa deverá treinar seus colaboradores para orientação ao público em geral sobre a importância da adoção das medidas de prevenção à Covid-19: controle de filas, manutenção de distanciamento e uso obrigatório de máscaras.

6.2 Higienização de Instalações, Equipamentos e Utensílios

1. Aumentar a frequência de higienização das áreas de maior circulação, incluindo os banheiros, provadores, elevadores e escadas. É recomendado que seja feita a limpeza concorrente no mínimo a cada três horas, e a limpeza terminal antes ou depois do expediente. Em alguns casos, pode ser necessária a realização da limpeza imediata.

2. Programar rotina de desinfecção com álcool 70% de objetos, superfícies e itens em geral que tenham grande contato manual, seja por colaboradores ou pelo público, como guichês de estacionamento, máquinas de cartão (envolver com filme plástico), displays, mesas e bancadas de apoio, totens de autoatendimento, telas *touch screen*, teclados, maçanetas, corrimãos e itens que possam ser compartilhados entre os funcionários e clientes, como canetas, pranchetas e telefones.

3. Reforçar a limpeza e a desinfecção em todos os pontos de maior contato, como bancadas, mesas, cadeiras, bancos, sofás, pias, torneiras, piso, paredes e escadas.

4. Na higienização de equipamentos e utensílios, é recomendado o uso de papel-toalha ou panos multiuso descartáveis exclusivos para cada tipo de superfície.

5. Abastecer permanentemente os borrifadores ou dispensadores de álcool 70%, que devem ser previamente higienizados.

6.3 Sinalização

1. Utilizar sinalização e marcações no piso para direcionar o sentido do deslocamento e reforçar o distanciamento mínimo previsto nas Regras para VIDA no interior da loja, como pontos para higienização de mãos, guichês de pagamento, provadores, acesso ao estacionamento, sanitários, elevadores, escadas. Caso necessário, adotar barreiras físicas para separação, como vidros protetores, divisórias, totens e correntes.

2. Organizar as filas em sentido único e ordenado, de modo a não comprometer a circulação de público nas áreas comuns, com marcação no piso para sinalizar o distanciamento mínimo previsto nas Regras para VIDA.

3. Implantar sinalizações em pontos estratégicos para divulgar informações relativas às medidas a serem adotadas pelos usuários, como o uso obrigatório de máscaras e respeito às filas.

4. Delimitar áreas comuns, cabines, mesas e assentos que não estejam disponíveis para uso do público.

6.4 Acesso à Loja

1. Obedecer às regras estabelecidas nas diferentes fases do Plano de Retomada referentes à ocupação máxima do estacionamento, público máximo permitido e horários de funcionamento.

2. Estabelecer controle e escalonamento de horários para entrada e saída de funcionários, fornecedores e público em geral, assim evitando a formação de aglomeração e cruzamento de fluxos.

3. Sinalizar sentido de entrada e de saída no interior das lojas para impedir o contra fluxo.

4. Estabelecer controle de acesso aos elevadores e o distanciamento mínimo previsto nas Regras para VIDA nas escadas rolantes, quando a loja dispuser destes equipamentos.

5. Disponibilizar funcionários controlando os acessos e direcionando adequadamente o público.

6. Não permitir o acesso nem a permanência das pessoas sem máscara em nenhum dos ambientes da loja, salvo no momento do consumo de refeições.

7. Sempre que possível, manter as portas abertas para propiciar ventilação natural.

8. Para a organização do fluxo de serviço e evitar a aglomeração de clientes, os serviços de banho e tosa de animais deverão ser agendados.

9. Sempre que possível, preconizar o sistema de entrega e busca de animais para evitar a permanência dos donos na sala de espera da loja.

6.5 Operação de Venda

1. Estimular sistemas de vendas em autos serviço para agilizar o atendimento.

2. Os vendedores que atenderem clientes devem usar máscaras e ter acesso a dispensadores de álcool 70% em gel, sempre abastecidos para que higienizem as mãos com frequência.

3. Deve ser mantido o distanciamento mínimo previsto nas Regras para VIDA entre o operador e o cliente.

4. Retirar dos balcões, bancadas e mesas todo o material que possa ser compartilhado ou tocado por diferentes clientes, assim como objetos de decoração, jornais, revistas e informativos promocionais, para evitar fontes de contaminação e facilitar a higienização.

5. Todos os materiais usados pelo cliente devem ser higienizados com álcool 70% entre um atendimento e outro.

6. Os clientes deverão ser orientados a circularem sempre com máscara.

7. Instalar painéis de acrílico ou outra barreira de proteção higienizável nos caixas de pagamento, com abertura que permita somente o pagamento.

8. Deve ser evitada a aglomeração nos caixas de pagamento e de retirada de produtos, com organização das eventuais filas sinalizando a posição de cada cliente para a manutenção do distanciamento mínimo previsto nas Regras para VIDA.

9. Máquinas de pagamento com cartão deverão ser cobertas com filme plástico e higienizadas após cada utilização. Deve ser estimulado o pagamento por aproximação do cartão ou por QR Code, para evitar a manipulação da máquina de pagamento.

10. Deve ser priorizado o pagamento com cartão. Em caso de troco em dinheiro, a entrega deve ser feita de forma que não haja contato direto com as mãos.

11. Devem ser mantidos dispensadores com álcool em gel 70% abastecidos para uso do operador do caixa e clientes que optarem pelo pagamento em cartão.

12. Nas lojas com cabines ou provadores de roupas deve haver um funcionário no controle do acesso de clientes para que seja mantido o distanciamento mínimo previsto nas Regras para VIDA. Os provadores estarão proibidos na fase amarela em diante.

13. Efetuar sinalização nas cabines como forma de identificar as disponíveis para uso e as não liberadas, de acordo com o distanciamento mínimo previsto nas Regras para VIDA e a fase de liberação.

14. As cabines ou provadores de roupas devem ter revestimento de fácil desinfecção, abolindo o uso de cortinas de tecido ou outros materiais de difícil higienização.

15. Efetuar a limpeza concorrente e a limpeza terminal nas cabines e provadores, conforme a frequência de uso dos clientes.

16. Bebedouros de uso direto são proibidos.

6.6 Sanitários

1. Estabelecer o controle de acesso aos sanitários para que seja mantido o distanciamento mínimo previsto nas Regras para VIDA, no interior dos mesmos.

2. A fila dos sanitários deverá ser organizada na parte externa, preferencialmente, com marcações no piso, obedecendo também o distanciamento mínimo entre as pessoas conforme previsto nas Regras para VIDA.

3. Os banheiros devem ter lavatórios com dispensadores de sabão líquido e de toalhas descartáveis de papel não reciclado e lixeira com acionamento não manual.

4. Promoverá renovação do ar através das janelas abertas ou de dispositivos mecânicos.

6.7 Depósitos

1. Nas áreas de estoque de mercadorias deve ser observada a organização dos produtos armazenados, evitando o acúmulo de objetos e materiais inservíveis.

2. Manter a devida ventilação ou climatização das áreas de estoque, conforme o tipo de sistema do ambiente.

3. Nas áreas de estoque, manter distância de 1,5 metros entre os funcionários que acessarem o setor.

6.8 Força de Trabalho

1. Os colaboradores devem higienizar as mãos constantemente e utilizar máscaras ou demais EPIs necessários. É proibido o uso de adornos nos ambientes de trabalho.
2. É recomendado o distanciamento mínimo previsto nas Regras para VIDA entre os colaboradores, inclusive no ambiente de trabalho, e onde não for possível, utilizar barreira física ou protetores adicionais à máscara (*face shield*).
3. O uniforme de trabalho deve ser exclusivo para utilização (inclusive a máscara) durante o expediente. É proibido circular fora do estabelecimento com o uniforme de trabalho.
4. Estabelecer protocolo para a coleta e desinfecção de EPIs reutilizáveis e para seu descarte.
5. Organizar turnos de expediente de trabalho, alternando dias/horário de comparecimento entre os funcionários das equipes, evitando o maior fluxo de pessoas nos transportes e a aglomeração no local de trabalho.
6. Coibir atitudes que possam gerar contaminação nas áreas de trabalho, como fumar, comer, tossir, cantar, assoviar ou outras anti-higiênicas. É proibido o uso de celulares no ambiente de trabalho.
7. Após cada uso, higienizar com álcool 70% os utensílios de trabalho que possam vir a ser compartilhados entre os colaboradores, como rádios, contadores e telefones celulares.
8. Se algum colaborador apresentar sintomas gripais ou qualquer outro indicativo da Covid-19, a gerência local deve ser imediatamente informada para que o colaborador seja encaminhado à assistência médica.
9. Garantir a renovação do ar dos vestiários através de janelas abertas ou dispositivos mecânicos.

6.9 Refeitório da Força de Trabalho

1. Ampliar o período de funcionamento e distribuir os funcionários em horários de refeição distintos (turnos) para evitar aglomerações.
2. Manter o distanciamento mínimo previsto nas Regras para VIDA nas filas para escolha do alimento, podendo ser utilizadas marcações no piso.
3. Reforçar a higienização de mesas, cadeiras e pontos de limpeza dos funcionários, como pias e banheiros.

6.10 Manutenção e Documentação**1. Medidas a serem adotadas:**

- a) Realizar a troca constante dos elementos filtrantes dos bebedouros, de acordo com as recomendações do fabricante.
 - b) Os bebedouros devem ter certificação dos órgãos competentes.
 - c) Em ambientes com ar-condicionado, o ar deve ser renovado de acordo com o exigido na legislação (27m³/hora/pessoa).
 - d) Caso não haja ar-condicionado, janelas e portas devem ser mantidas abertas.
2. **O que deve ser apresentado:**
 - a) Licença Sanitária de Funcionamento (LSF) para empresas sediadas no município de Campos dos Goytacazes.
 - b) Plano de Manutenção, Operação e Controle de Ar-Condicionado (PMOC).
 - c) Comprovante de limpeza de ductos de ar-condicionado anual.
 - d) Laudo da qualidade do ar na validade (semestral).
 - e) Certificado de higienização dos reservatórios de água de consumo (semestral).
 - f) Laudo de potabilidade da água (semestral).

ANEXO VIII**MEDIDAS PREVENTIVAS ESPECÍFICAS PARA A REALIZAÇÃO DE ATIVIDADES NOS SHOPPINGS****7.1 Orientações Gerais**

1. A Administração do Shopping deverá promover capacitação interna referente às medidas de prevenção à Covid-19, extensiva ao staff administrativo, aos lojistas e a toda força de trabalho (equipe de limpeza, seguranças, recepcionistas, entre outros).
2. A Administração do Shopping deverá treinar seus colaboradores para orientação ao público em geral sobre a importância da adoção das medidas de prevenção à Covid-19: controle de filas, manutenção de distanciamento e uso obrigatório de máscaras.

7.2 Higienização de Instalações, Equipamentos e Utensílios

1. Aumentar a frequência de higienização das áreas de maior circulação, incluindo os banheiros, elevadores e escadas. É recomendado que seja feita a limpeza concorrente no mínimo a cada três horas, e a limpeza terminal antes ou depois do expediente. Em alguns casos, pode ser necessária a realização da limpeza imediata.
2. Programar rotina de desinfecção com álcool 70% de objetos, superfícies e itens em geral que tenham grande contato manual, seja por colaboradores ou pelo público, como guichês de estacionamento, máquinas de cartão, displays, mesas e bancadas de apoio, totens de autoatendimento, telas *touch screen*, teclados, maçanetas, corrimãos e itens que possam ser compartilhados entre os funcionários e clientes, como canetas, pranchetas e telefones.
3. Reforçar a limpeza e a desinfecção em todos os pontos de maior contato, como bancadas, mesas, cadeiras, bancos, sofás, pias, torneiras, piso, paredes e escadas.
4. Na higienização de equipamentos e utensílios, é recomendado o uso de papel-toalha ou panos multiuso descartáveis exclusivos para cada tipo de superfície.
5. Abastecer permanentemente os borrifadores ou dispensadores de álcool 70%, que devem ser previamente higienizados.

7.3 Sinalização

1. Utilizar sinalização e marcações no piso para direcionar o sentido do deslocamento e reforçar o distanciamento mínimo estabelecido nas Regras para VIDA nas diversas áreas do shopping, como entradas, pontos para a higienização de mãos e de informação, postos de segurança, guichês de pagamento, acesso aos estacionamentos, sanitários, elevadores e escadas rolantes. Caso necessário, adotar barreiras físicas para separação, como vidros protetores, divisórias, totens ou correntes.
2. Organizar as filas em sentido único e ordenado, de modo a não comprometer a circulação de público nas áreas comuns, com marcação no piso para sinalizar a distância de precaução preconizada nas Regras para VIDA.
3. Implantar sinalizações em pontos estratégicos para divulgar informações relativas às medidas a serem adotadas pelos usuários, como o uso obrigatório de máscaras e respeito às filas.
4. Delimitar nas áreas comuns mesas e assentos que não estejam disponíveis para o uso do público.

7.4 Acesso ao Shopping

1. Obedecer às regras estabelecidas no Plano de Retomada referente à ocupação máxima do estacionamento e público máximo permitido.
2. Estabelecer controle e escalonamento de horários para entrada e saída de staff, força de trabalho, fornecedores e público em geral, assim evitando a formação de aglomeração e cruzamento de fluxos.
3. Não permitir o acesso nem a permanência das pessoas sem máscara em nenhum dos ambientes do shopping, salvo no momento do consumo das refeições.
4. O distanciamento social mínimo previsto nas Regras para VIDA deverá ser respeitado durante a circulação de pessoas nas áreas comuns, como lojas, corredores, mezaninos e capelas.
5. Estabelecer controle de acesso aos elevadores e distanciamento de precaução nas escadas rolantes.

7.5 Sanitários

1. Estabelecer o controle de acesso aos sanitários para que seja mantido o distanciamento físico previsto nas Regras para VIDA, no interior dos mesmos.
2. A fila dos sanitários deverá ser organizada na parte externa, preferencialmente, com marcações no piso, obedecendo também o distanciamento mínimo entre as pessoas conforme previsto nas Regras para VIDA.
3. Os banheiros devem ter lavatórios com dispensadores de sabão líquido e de toalhas descartáveis de papel não reciclado, lixeira com acionamento não manual e forro de papel descartável para os trocadores de bebês (banheiros família).
4. Promover a renovação do ar através das janelas abertas ou de dispositivos mecânicos.

7.6 Serviços de Alimentação e Bebidas - procedimentos para a Praça de Alimentação:

1. As mesas e cadeiras devem ser reorganizadas, respeitando o espaçamento mínimo previsto nas Regras para VIDA, bem como a ocupação das mesmas.
2. É proibido aos clientes reposicionarem o mobiliário.
3. As mesas e cadeiras devem ser higienizadas após a utilização de cada cliente. É recomendado o uso da identificação com o aviso "HIGIENIZADA".
4. Reduzir ao máximo o serviço de atendimento nas mesas, executando os pedidos por meio de aplicativos ou outras formas que evitem as aglomerações nos pontos de venda e pagamento.
5. Estimular sistemas de vendas em delivery, take-away e grab & go para agilizar o atendimento.
6. Os operadores que servirem clientes nas mesas devem usar máscaras e ter acesso a dispensadores de álcool em gel 70% abastecidos, para que higienizem frequentemente as mãos. Deve ser mantida a distância de precaução entre cliente e operador no momento da entrega da refeição.
7. Retirar dos balcões e mesas todo o material que possa ser compartilhado ou tocado por diferentes clientes (como recipientes com sachês e guardanapos), assim como jornais, revistas, informativos promocionais e objetos de decoração, para evitar fontes de contaminação e facilitar a higienização.
8. Evitar o uso de cardápios. Quando necessário, devem ser produzidos em material de fácil limpeza ou disponibilizados em meio virtual para acesso do cliente. Todos os materiais usados pelo cliente devem ser higienizados entre um atendimento e outro.
9. Os clientes devem ser orientados a circular sempre com máscara, que só pode ser retirada no momento da refeição, e nunca colocada sobre a mesa. O acondicionamento das máscaras deve ser feito em sacos plásticos ou de papel, guardados na bolsa ou bolso do cliente. É recomendado que a máscara seja substituída ao término da refeição.
10. Deve ser priorizado o pagamento com cartão. Em caso de troca em dinheiro, a entrega deve ser feita sem contato direto com as mãos.
11. Incentivar o uso de comandas descartáveis, eletrônicas ou de material de fácil higienização, uma vez que todas as peças utilizadas pelo cliente devem ser higienizadas com álcool 70% entre um atendimento e outro.
12. Para evitar a aglomeração nos caixas, deve ser incentivado o pagamento com cartões e adotada a sinalização do distanciamento necessário indicando a posição de cada cliente nas filas.
13. Máquinas de pagamento com cartão devem ser cobertas com filme plástico e higienizadas após cada utilização. Deve ser estimulado o pagamento por aproximação do cartão ou por QR Code, para evitar a manipulação da máquina.
14. Devem ser mantidos dispensadores com álcool em gel 70% abastecidos para uso do operador do caixa e clientes que optarem pelo pagamento em cartão.
15. Bebedouros de uso direto são proibidos.

7.7 Degustação

1. A degustação deverá ser sempre realizada em stands, pontos, expositores ou espaços específicos.
2. Não é permitida a oferta itinerante de produtos para a degustação.
3. Manter todos os alimentos protegidos, embalados e com rotulagem completa, conforme as legislações pertinentes a cada produto.
4. Manter uma embalagem íntegra ao lado dos produtos porcionados para degustação, que deverão estar protegidos com filme plástico.
5. Organizar a fila de espera para a degustação respeitando o distanciamento entre as pessoas, previsto nas Regras para VIDA.
6. O funcionário responsável pela distribuição do produto a ser degustado deve fazer uso de uniforme adequado, máscara e *faceshield*.
7. Disponibilizar álcool em gel a 70% para higienização das mãos junto à área de degustação.
8. No caso da utilização de descartáveis, providenciar recipientes coletores próximos à área de degustação.
9. Distribuir recipientes adequados e individualizados para substituir o uso de cuspeira em degustação de bebidas. Providenciar recipientes coletores próximos à área de degustação.

7.8 Áreas de convivência, Repouso e Lazer

Todas estas áreas e seus equipamentos, móveis, brinquedos e outros, devem ser higienizados e manter sua distância conforme preconizado nas Regras para VIDA.

1. O distanciamento entre pessoas deve obedecer ao previsto nas Regras para VIDA, evitando aglomerações.

7.9 Áreas Pet Friendly**Portarias, acessos externos e acessos a estacionamentos**

1. Manter as portas abertas para propiciar a ventilação natural.
2. Disponibilizar funcionários controlando os acessos e direcionando adequadamente o público.

7.10 Áreas de Docas

1. Ordenar fluxos de carga e descarga de alimentos e demais produtos em horários distintos da retirada de resíduos, evitando riscos de contaminação cruzada.
2. Manter pontos de higienização das mãos com dispensadores devidamente abastecidos com sabonete líquido, papel-toalha não reciclado e álcool 70% em gel.
3. Promover desinfecção de elevadores de cargas, por meio das limpezas concorrente e terminal.

7.11 Assistência à saúde

1. Nos ambulatórios ou postos médicos instalados nos shoppings há medidas exigidas para a prevenção à Covid-19.
2. Os procedimentos de limpeza e desinfecção dos ambientes, equipamentos e materiais de postos médicos e do interior das ambulâncias utilizadas no evento devem ser intensificados com saneantes de uso hospitalar, devidamente regularizados junto à Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa/MS).
3. Efetuar regularmente a higienização concorrente e a terminal, e a imediata sempre que necessário, por profissional devidamente capacitado e exclusivo para a área de assistência à saúde.
4. Manter o distanciamento mínimo previsto nas Regras para VIDA entre camas, cadeiras de hidratação, camas e demais mobiliários dos postos médicos.
5. Durante os atendimentos, os profissionais de saúde devem utilizar EPI completo: gorro, máscara cirúrgica ou N95, *face shield*, capote ou avental e luvas de procedimento.
6. Os colaboradores e profissionais de limpeza também devem utilizar EPIs adequados à atividade realizada.
7. abastecidos os dispensadores de álcool 70% e lavatórios equipados com sabonete líquido e papel-toalha não reciclado para uso de profissionais e pacientes.
8. Atentar para o controle de acesso de pessoas ao interior do posto médico ou ambulatório.

7.12 Força de Trabalho

1. Os colaboradores devem higienizar as mãos constantemente e utilizar máscaras ou demais EPIs necessários, inclusive nas cozinhas, durante o preparo das refeições. É proibido o uso de adornos nos ambientes de trabalho.
2. Deve ser respeitado o distanciamento mínimo estabelecido nas Regras para VIDA entre os colaboradores, inclusive no ambiente de trabalho. Onde não for possível, utilizar barreira física ou protetores adicionais ao uso da máscara (*faceshield*).
3. O uniforme de trabalho deve ser exclusivo para uso no estabelecimento (inclusive a máscara) durante o expediente. É proibido circular fora do estabelecimento com o uniforme de trabalho.
4. Estabelecer protocolo para a coleta e desinfecção de EPIs reutilizáveis e para seu descarte.
5. Organizar turnos de trabalho, alternando dias/horário de comparecimento entre os funcionários das equipes, evitando o maior fluxo de pessoas nos transportes e a aglomeração no local de trabalho.
6. Coibir atitudes que possam gerar contaminação nas áreas de trabalho como comer, fumar, tossir, cantar, assoviar ou outras anti-higiênicas. Evitar o uso de celulares no ambiente de trabalho.

7. Após cada uso, higienizar com álcool 70% os utensílios de trabalho que possam vir a ser compartilhados entre os colaboradores, como rádios, contadores e telefones celulares.
8. Se algum colaborador apresentar sintomas gripais ou qualquer outro indicativo da Covid-19, a gerência local deve ser imediatamente informada para que o colaborador seja encaminhado à assistência médica.
9. Garantir a renovação do ar dos vestiários de funcionários através de janelas abertas ou dispositivos mecânicos.

7.13 Refeitório da Força de Trabalho

1. Ampliar o período de funcionamento e distribuir os funcionários em horários de refeição distintos para evitar aglomerações.
2. Manter o distanciamento mínimo previsto nas Regras para VIDA nas filas para escolha do alimento, podendo ser utilizadas marcações no piso.
3. Reforçar a higienização de mesas, cadeiras e pontos de limpeza dos funcionários, como pias e banheiros.

7.14 Manejo de Resíduos

1. Os resíduos comuns devem ser acondicionados em abrigo próprio e coletores com tampa, devidamente dimensionados para o volume gerado.
2. O manejo de resíduos de serviços de saúde deve atender a RDC 222/2018 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), com atenção para as instalações adequadas do abrigo temporário.
3. Os abrigos de resíduos comuns e de serviço de saúde não podem ser compartilhados.
4. Atentar para o correto descarte de perfuro cortantes e outros provenientes dos exames de saúde.
5. Uma vez que o shopping já tenha serviço de coleta de resíduos de serviço de saúde, considerar máscaras e demais EPIs não reprocessáveis.
6. O descarte de máscaras e outros EPI deve ser feito em lixeira exclusiva para esse fim, seguindo as orientações do artigo 11 do Decreto 118/2020.

7.15 Manutenção e Documentação

1. **Medidas a serem adotadas:**
 - a) Realizar a troca constante dos elementos filtrantes dos bebedouros, de acordo com as recomendações do fabricante.
 - b) Os bebedouros devem ter certificação dos órgãos competentes.
 - c) Em ambientes com ar-condicionado, o ar deve ser renovado de acordo com o exigido na legislação (27m3/hora/pessoa).
 - d) Caso não haja ar-condicionado, janelas e portas devem ser mantidas abertas.
2. **O que deve ser apresentado:**
 - a) Plano de Manutenção, Operação e Controle de Ar-Condicionado (PMOC).
 - b) Comprovante de limpeza de ductos de ar-condicionado anual.
 - c) Laudo da qualidade do ar na validade (semestral).

ANEXO IX**MEDIDAS PREVENTIVAS ESPECÍFICAS PARA OS ESTABELECIMENTOS DE
ASSISTÊNCIA À SAÚDE EM GERAL****8.1 Orientações Gerais**

1. É recomendado que as guias do plano de saúde sejam preenchidas, preferencialmente, por aplicativos de mensagens ou formulários on-line. Caso não seja possível, a orientação é a marcação do distanciamento físico previsto nas Regras para VIDA, para evitar a aglomeração de pacientes na recepção dos consultórios e a manipulação de papéis e canetas que são riscos de fontes de contaminação.
2. As máquinas para pagamento com cartão devem ser protegidas com filme plástico e higienizadas após cada utilização. O recomendado é o incentivo ao pagamento por aproximação do cartão ou QR Code, evitando a manipulação da máquina.
3. O álcool 70% em gel deve ser disponibilizado para os pacientes já na recepção e em toda a área de circulação.
4. A divulgação das medidas de prevenção à Covid-19 deve ser feita por cartazes e informações verbais, como "Para sua segurança, não esqueça de higienizar as mãos" e "O uso da máscara é obrigatório".
5. Divulgar em pontos estratégicos os materiais educativos e outros meios de informação sobre as medidas de prevenção à Covid-19, como as Regras para VIDA.
6. Afixar em locais visíveis as Regras para VIDA disponibilizadas nesse material e demais orientações que possam contribuir para a prevenção e o combate à Covid-19.
7. Afixar cartazes informativos em diversas áreas dos consultórios e clínicas, com orientações sobre a forma de contágio e prevenção à Covid-19.
8. Aumentar a frequência de higienização (de acordo com as Regras para VIDA) das áreas de maior circulação, como recepção, banheiros, vestiários, pontos de alimentação e anexos, além dos vestiários e refeitório dos colaboradores, com planilha de controle da limpeza exposta em local visível.

8.2 Higienização de Instalações, Equipamentos e Utensílios

1. Os dispensadores com álcool gel deve ser disponibilizados próximo aos botões de acionamento dos elevadores do térreo e de forma optativa dentro dos elevadores.
2. Sempre que possível, é recomendado fazer a varredura úmida com os saneantes água sanitária, ácido peracético, quaternários de amônia e fenólicos, todos utilizados de acordo com as recomendações do fabricante.

3. A limpeza e a desinfecção das superfícies ambientais e dos equipamentos devem ser feitas sem a presença de pacientes, entre um atendimento e outro.

4. Todos os suportes de materiais e equipamentos, almofadas, pegas dos armários, gavetas, cadeira e foco e demais peças devem ser higienizadas a cada atendimento ao paciente.

5. Nos atendimentos de assistência médica e fisioterapia, o lençol da maca de exames deve ser trocado a cada atendimento.

6. Após a realização de procedimentos que produzam aerossóis, deve ser realizada limpeza terminal da área de atendimento.

8.3 Dimensionamento e Organização do Ambiente

1. O distanciamento mínimo previsto nas Regras para VIDA entre os pacientes e profissionais deve ser respeitado em todas as dependências

2. Nas áreas de sala de espera com grande circulação de pacientes deve ser delimitado com fita o espaço para cada cliente aguardar a sua vez, respeitando o distanciamento mínimo previsto nas Regras para VIDA.

3. O mobiliário não essencial deve ser reduzido para facilitar a higienização e a organização dos atendimentos, respeitando o distanciamento físico previsto nas Regras para VIDA.

4. Após a realização de procedimentos que produzam aerossóis, deve ser realizada limpeza terminal da área de atendimento.

8.4 Recepção e Portaria

1. No caso do uso de atendimento de urgência, o profissional deve ser previamente comunicado para providenciar a melhor forma de atender ao paciente.

2. Caso o estabelecimento tenha atendimento de urgência 24 horas, é preciso haver sala de espera individualizada ou com espaço que atenda ao distanciamento de precaução, previsto nas Regras para VIDA, entre os pacientes.

3. Para evitar fontes de contaminação e facilitar a higienização, deve ser retirado da recepção todo o material que pode ser compartilhado ou tocado por diferentes pacientes, como jornais, revistas e objetos decorativos. Os objetos imprescindíveis, como canetas, grampeadores e telefone, devem ser higienizados após o uso de cada pessoa.

4. Os profissionais da recepção e das áreas administrativas devem atuar exclusivamente em suas atividades e usar o EPI recomendado para o atendimento específico: máscara cirúrgica ou de tecido.

5. Bebedouros de uso direto não são recomendados, devendo disponibilizar copos descartáveis.

8.5 Sanitários

1. A limpeza e a desinfecção dos banheiros e vestiários devem ser feitas sem a presença de pacientes, com varredura úmida. Durante o processo de higienização, é recomendado o uso de placas de sinalização no lado externo das áreas.

2. Todos os suportes de papel-toalha e papel higiênico, saboneteiras, torneiras, acionadores de descarga, assento do vaso, pia, ganchos, lixeiras, maçanetas de portas e demais peças devem ser higienizados, com a opção de uso também do álcool 70°.

8.6 Força de Trabalho

1. O profissional deve utilizar os equipamentos de proteção individual (EPIs) recomendados para o atendimento de casos suspeitos ou confirmados de Covid-19: gorro, luva, avental de manga longa, sapato fechado, óculos de proteção ou *face shield* e máscara N95 ou similar.

2. O auxiliar de consultório encarregado da atividade da limpeza e desinfecção do ambiente deve usar adequadamente os EPIs: uniforme, gorro, luva emborrachada, avental, sapato fechado, óculos de proteção e máscara de procedimento.

3. Os funcionários, colaboradores e terceirizados devem ser capacitados sobre os protocolos e procedimentos de funcionamento e higienização que fazem parte das medidas de prevenção à disseminação da Covid-19.

4. Se algum colaborador apresentar sintomas gripais ou qualquer outro indicativo da Covid-19, o responsável técnico deve ser imediatamente informado para que o colaborador seja encaminhado à assistência médica.

8.7 Manejo de Resíduos

1. Os resíduos comuns devem ser acondicionados em abrigo próprio e coletores com tampa, devidamente dimensionados para o volume gerado.

2. O manejo de resíduos de serviços de saúde deve atender a RDC ANVISA 222/2018, com atenção para as instalações adequadas do abrigo temporário.

3. Os abrigos de resíduos comuns e de serviço de saúde não podem ser compartilhados.

4. Atentar para o correto descarte de perfuro cortantes e outros provenientes dos exames de saúde.

5. Uma vez que o estabelecimento já tenha serviço de coleta de resíduos de serviço de saúde, considerar máscaras e demais EPIs não reprocessáveis.

6. O descarte de máscaras e outros EPI deve ser feito em lixeira exclusiva para esse fim, seguindo as orientações da RDC ANVISA 222/18.

8.8 Manutenção

1. Medidas a serem adotadas:

a) Realizar a troca constante dos elementos filtrantes dos bebedouros, de acordo com as recomendações do fabricante.

b) Os bebedouros devem ter certificação dos órgãos competentes.

c) Em ambientes com ar-condicionado, o ar deve ser renovado de acordo com o exigido na legislação (27m³/hora/pessoa).

d) Caso não haja ar-condicionado, janelas e portas devem ser mantidas abertas.

8.9 Documentação

1. O que deve ser apresentado:

a) Licença Sanitária de Funcionamento (LSF) para empresas sediadas no município de Campos dos Goytacazes.

b) Plano de Manutenção, Operação e Controle de Ar-Condicionado (PMOC).

c) Comprovante de limpeza de ductos de ar-condicionado anual.

d) Laudo da qualidade do ar na validade (semestral).

e) Certificado de higienização dos reservatórios de água de consumo (semestral).

f) Laudo de potabilidade da água (semestral).

ANEXO X

MEDIDAS PREVENTIVAS ESPECÍFICAS PARA O FUNCIONAMENTO DE SERVIÇOS DE ODONTOLOGIA

9.1 Orientações Gerais

1. Não atender pacientes sintomáticos de Covid-19, salvo em caso de emergência.

2. Desestimular o atendimento de pacientes com mais de 60 anos.

3. A entrada nos consultórios e clínicas de odontologia será autorizada apenas para os pacientes com hora marcada, que pode ser feita por telefone, aplicativos de mensagens e formulários eletrônicos, entre outros.

4. Na necessidade de atendimento de urgência, o profissional deve ser previamente comunicado para providenciar a melhor forma de atender ao paciente.

5. Caso o estabelecimento tenha atendimento de urgência 24 horas, é preciso haver sala de espera individualizada ou com espaço que atenda a recomendação de distanciamento entre os pacientes, prevista nas Regras para VIDA.

6. É recomendado que as guias do plano de saúde sejam preenchidas, preferencialmente, por aplicativos de mensagens ou formulários on-line. Caso não seja possível, a orientação é a marcação do distanciamento físico prevista nas Regras para VIDA, para evitar a aglomeração de pacientes na recepção dos consultórios e a manipulação de papéis e canetas que são riscos de fontes de contaminação.

7. As máquinas para pagamento com cartão devem ser protegidas com filme plástico e higienizadas após cada utilização. O recomendado é o incentivo ao pagamento por aproximação do cartão ou QR Code, evitando a manipulação da máquina.

8. O álcool 70% em gel deve ser disponibilizado para os pacientes já na recepção.

9. Para evitar fontes de contaminação e facilitar a higienização, deve ser retirado da recepção todo o material que pode ser compartilhado ou tocado por diferentes pacientes, como jornais, revistas e objetos decorativos.

10. Os objetos imprescindíveis, como canetas, grampeadores e telefone, devem ser higienizados após o uso de cada pessoa.

11. A divulgação das medidas de prevenção à Covid-19 deve ser feita por cartazes e informações verbais, como "Para sua segurança, não esqueça de higienizar as mãos" e "O uso da máscara é obrigatório".

9.2 Higienização de Instalações, Equipamentos e Utensílios

1. A limpeza e a desinfecção das superfícies e dos equipamentos devem ser feitas entre os atendimentos.

2. Todos os terminais devem estar envolvidos em filme PVC, trocados entre uma consulta e outra.

3. Após a realização de cada procedimento que produza aerossóis, deve ser realizada a limpeza terminal da área de consulta.

4. Adotar rigorosamente apenas varreduras úmidas, pois a seca é contraindicada por contribuir na dispersão de aerossóis nocivos à saúde.

5. Seringas triplices, aparelhos de raios X, bancadas, cadeiras, mochos, refletores e todas as demais superfícies passíveis de contato do profissional devem ser rigorosamente desinfetadas.

6. Os produtos recomendados para a desinfecção são água sanitária, ácido peracético, quaternários de amônia, fenólicos e álcool 70° em gel, todos utilizados conforme recomendações do fabricante.

7. Os materiais e instrumentos contaminados devem ser recolhidos antes da limpeza e desinfecção de todas as superfícies de equipamentos e bancadas, procurando evitar contato com materiais infectados.

9.3 Dimensionamento e Organização do Ambiente

1. O distanciamento mínimo, previsto nas Regras para VIDA, entre os pacientes e profissionais deve ser respeitado em todas as dependências.

2. Nas áreas de sala de espera com grande circulação de pacientes deve ser delimitado com fita o espaço para cada cliente aguardar a sua vez, respeitando o distanciamento mínimo previsto nas Regras para VIDA.

3. Bebedouros de uso direto são proibidos.

4. Os dispensadores com álcool gel deve ser disponibilizados próximo aos botões de acionamento dos elevadores do térreo e de forma optativa dentro dos elevadores.

5. Afixar em locais visíveis as Regras para VIDA disponibilizadas nesse material e demais orientações que possam contribuir para a prevenção e o combate à Covid-19.

6. Aumentar a frequência de higienização (de acordo com as Regras para VIDA) das áreas de maior circulação, como recepção, banheiros, vestiários, pontos de alimentação e anexos, além dos vestiários e refeitório dos colaboradores, com planilha de controle da limpeza exposta em local visível.

7. A limpeza e a desinfecção dos banheiros e vestiários devem ser feitas com a presença de pacientes, com placas de sinalização no lado externo durante o processo de higienização. Todos os suportes de papel-toalha e papel higiênico, saboneteiras, torneiras, acionadores de descarga, assento do vaso, pia, ganchos, lixeiras, maçanetas de portas e demais peças devem ser higienizados.

8. Afixar cartazes informativos em diversas áreas dos consultórios e clínicas, com orientações sobre a forma de contágio e prevenção à Covid-19.

9. O mobiliário não essencial deve ser reduzido para facilitar a higienização e a organização dos atendimentos, respeitando o distanciamento físico previsto nas Regras para VIDA.

9.4 Específico para a atividade

1. Atenção ao processo de reprocessamento dos materiais, equipamentos e instrumentais utilizados nos atendimentos odontológicos. O profissional deve utilizar os EPIs recomendados para o atendimento, como gorro, luvas, avental de manga longa impermeável, sapato fechado, máscara N95 ou similar e óculos de proteção ou *face shield*. (força de trabalho)

2. Todos os materiais deverão ser escovados e lavados com detergente enzimático, secados com papel-toalha descartável e embalados em papel grau cirúrgico devidamente selado e posteriormente datados. Após cada consulta, se o profissional seguir utilizando EPIs, deve aguardar por, pelo menos, uma hora a deposição dos aerossóis nas superfícies. (força de trabalho).

3. Os materiais devem passar por esterilização a vapor úmido (autoclave). Desparamentar dos EPIs antes de sair da área de atendimento, mantendo a máscara N95 ou similar para evitar contaminação pelas vias aéreas (força de trabalho).

4. O processo de esterilização deve ser controlado, bem como monitorado periodicamente com testes de validações químicas e biológicas. O profissional responsável pelas operações de limpeza deve ser treinado e usar os EPIs recomendados à atividade: gorro, luvas emborrachadas, avental impermeável, sapato fechado, óculos de proteção, máscara cirúrgica e *face shield* (força de trabalho).

5. As pontas dos equipamentos odontológicos deverão obrigatoriamente ser autoclavadas. Os profissionais da recepção e das áreas administrativas devem atuar exclusivamente em suas atividades e usar o EPI recomendado para o atendimento específico: máscara cirúrgica ou de tecido (força de trabalho).

9.5 Sanitários

1. A limpeza e a desinfecção dos banheiros e vestiários devem ser feitas sem a presença de pacientes, com varredura úmida. Durante o processo de higienização, é recomendado o uso de placas de sinalização no lado externo das áreas. Os resíduos odontológicos e comuns gerados nos atendimentos de pacientes contaminados ou com suspeita de contaminação devem ser considerados como resíduo infectante e tratado como tal. Este resíduo deve ser acomodado em saco branco leitoso identificado como INFECTANTE, e substituído ao atingir 2/3 da capacidade do recipiente ou a cada 48 horas.

2. Todos os suportes de papel-toalha e papel higiênico, saboneteiras, torneiras, acionadores de descarga, assento do vaso, pia, ganchos, lixeiras, maçanetas de portas e demais peças devem ser higienizados, com a opção de uso também do álcool 70%. O saco branco leitoso com o símbolo de resíduo infectante é adquirido em comércio de materiais médicos-dentários.

9.6 Força de Trabalho

1. O profissional deve utilizar os EPIs recomendados para o atendimento, como gorro, luvas, avental de manga longa impermeável, sapato fechado, máscara N95 ou similar e óculos de proteção ou *face shield*. Atenção ao processo de reprocessamento dos materiais, equipamentos e instrumentais utilizados nos atendimentos odontológicos.

2. Após cada consulta, se o profissional seguir utilizando EPIs, deve aguardar por, pelo menos, uma hora a deposição dos aerossóis nas superfícies. Todos os materiais deverão ser escovados e lavados com detergente enzimático, secados com papel-toalha descartável e embalados em papel grau cirúrgico devidamente selado e posteriormente datados.

3. Desparamentar dos EPIs antes de sair da área de atendimento, mantendo a máscara N95 ou similar para evitar contaminação pelas vias aéreas. Os materiais devem passar por esterilização a vapor úmido (autoclave).

4. O profissional responsável pelas operações de limpeza deve ser treinado e usar os EPIs recomendados à atividade: gorro, luvas emborrachadas, avental impermeável, sapato fechado, óculos de proteção, máscara cirúrgica e *face shield*. O processo de esterilização deve ser controlado, bem como monitorado periodicamente com testes de validações químicas e biológicas.

5. Os profissionais da recepção e das áreas administrativas devem atuar exclusivamente em suas atividades e usar o EPI recomendado para o atendimento específico: máscara cirúrgica ou de tecido. As pontas dos equipamentos odontológicos deverão obrigatoriamente ser autoclavadas.

6. Os funcionários, colaboradores e terceirizados devem ser capacitados sobre os protocolos e procedimentos de funcionamento e higienização que fazem parte das medidas de prevenção à disseminação da Covid-19.

7. Se algum colaborador apresentar sintomas gripais ou qualquer outro indicativo da Covid-19, o responsável técnico deve ser imediatamente informado para que o colaborador seja encaminhado à assistência médica.

9.7 Refeitórios da Força de Trabalho

1. Para alimentação dos colaboradores devem ser ampliados os horários de refeição para evitar aglomerações no refeitório.

2. Reforçar a higienização de mesas, cadeiras e pontos de limpeza dos funcionários, como pias e banheiros.

9.8 Manutenção das Áreas Comuns

1. Realizar a troca constante dos elementos filtrantes dos bebedouros e dos aparelhos de ar-condicionado, de acordo com o fabricante.

2. Bebedouros de uso direto não são recomendados. Utilizar copos descartáveis ou garrafas de uso individual.

3. Sempre que possível manter os ambientes com as janelas e portas abertas para melhor circulação do ar, evitando a utilização do ar-condicionado.

4. Em ambientes climatizados efetuar a manutenção dos aparelhos de ar-condicionado, conforme recomendações das legislações vigentes.

5. O ar ambiente deve ser renovado de acordo com o exigido na legislação (27m³/hora/pessoa).

6. Garantir destino correto dos resíduos, seguindo o Plano de Gerenciamento de Resíduos do estabelecimento. Todos os resíduos provenientes da assistência a pacientes suspeitos ou confirmados de infecção pelo novo coronavírus devem ser enquadrados na categoria A1, classe de risco 3, conforme RDC222/18.

7. Resíduos comuns devem ser acondicionados em abrigo próprio e coletores com tampa devidamente dimensionados para o volume gerado.

8. Caso não haja ar-condicionado, janelas e portas devem ser mantidas abertas.

9.9 Manejo de Resíduos

1. Os resíduos gerados pelos atendimentos de pacientes contaminados ou com suspeita de contaminação devem ser considerados como resíduo infectante e tratado com os devidos cuidados. O resíduo deve ser acomodado em saco branco leitoso, identificado como INFECTANTE e que deve ser substituído ao atingir 2/3 da capacidade do recipiente ou a cada 48 horas.

2. Resíduos gerados devem ser acondicionados em abrigo próprio, em coletores com tampa devidamente dimensionados para o volume gerado. Os resíduos devem estar acondicionados em sacos plásticos de acordo com a característica do mesmo.

3. Garantir destino correto dos resíduos, seguindo o Plano de Gerenciamento de Resíduos do estabelecimento. Todos os resíduos provenientes da assistência a pacientes suspeitos ou confirmados de infecção pelo novo coronavírus devem ser enquadrados na categoria A1, classe de risco 3, conforme RDC ANVISA222/18.

4. Resíduos comuns devem ser acondicionados em abrigo próprio e coletores com tampa devidamente dimensionados para o volume gerado.

5. O descarte das máscaras ou de outros EPIs deve ser feito em lixeira exclusiva para esse fim, seguindo as orientações da RDC ANVISA 222/18.

9.10 Manutenção

1. Medidas a serem adotadas:

a) Realizar a manutenção preventiva da autoclave, equipamentos de raios x e equipamentos odontológicos de acordo com a orientação do fabricante.

9.11 Documentação

1. O que deve ser apresentado:

- Licença Sanitária de Funcionamento (LSF);
- Plano de Manutenção, Operação e Controle de Ar-Condicionado (PMOC);
- Comprovante de limpeza de ductos de ar-condicionado anual;
- Laudo da qualidade do ar na validade (semestral);
- Certificado de higienização dos reservatórios de água de consumo (semestral);
- Laudo de potabilidade da água (semestral);
- Comprovante de execução de serviço de controle de vetores e pragas urbanas;
- Laudo de radioproteção do LCR para os equipamentos que emitem radiação ionizante;
- Validação do processo de esterilização.

ANEXO XI

MEDIDAS PREVENTIVAS ESPECÍFICAS PARA AS COMUNIDADES TERAPÊUTICAS E UNIDADES DE REINserÇÃO SOCIAL

10.1 Orientações Gerais

- Designar um responsável pelo serviço para supervisionar as boas práticas de higiene.
- Manter a higienização dos calçados com água sanitária a 0,2% ou álcool 70% líquido.
- Disponibilizar álcool 70% em gel na sala de acolhimento do estabelecimento, assim como dispensadores para a higienização das mãos abastecidos de sabão líquido, papel-toalha descartável (não reciclado) e lixeira com tampa, sem acionamento manual.
- Afixar cartazes informativos em diversas áreas dos consultórios e clínicas, com orientações sobre a forma de contágio e prevenção à Covid-19.
- Realizar a triagem do acolhido que for sintomático respiratório (com sinais de secreção, tosse, dor de garganta ou qualquer outro sintoma), e mantê-lo em isolamento no quarto privativo, com orientação quanto à etiqueta respiratória a ser adotada.
- Trocar toda a roupa do acolhido no momento do acolhimento e proporcionar a higienização corporal (dispor de muda de roupa limpa).

10.2 Higienização de Instalações, Equipamentos e Utensílios

- Disponibilizar álcool em gel para a higienização das mãos e estabelecer periodicidade desta prática.
- Providenciar a higienização diária de superfícies com água sanitária a 0,2% ou álcool a 70% líquido e fazer varredura úmida com água sanitária, ácido peracético, quaternário de amônio ou fenólicos, conforme preconização do fabricante.
- A limpeza e a desinfecção das superfícies e dos equipamentos devem ser realizadas sempre após a alta terapêutica.
- Disponibilizar as orientações de higienização diária aos responsáveis pela limpeza concorrente e terminal dos ambientes (diária, final).

5. Manter o ambiente limpo e arejado, permitindo a circulação do ar no local e com distanciamento entre os leitos, previsto nas Regras para VIDA.

6. Providenciar para que todas as lixeiras tenham tampa, sem acionamento manual.

10.3 Dimensionamento e Organização do Ambiente

1. O distanciamento mínimo previsto nas Regras para VIDA, entre os acolhidos e funcionários deve ser respeitado em todas as dependências e na realização de todas as atividades.

2. Manter o ambiente limpo e arejado, permitindo a circulação do ar no local e com distanciamento entre os leitos previsto nas Regras para VIDA.

3. Manter rodízio nas áreas de grande circulação, pátios e campos, áreas comuns de convivência.

4. Alternar horários no refeitório e atividades de grupos, respeitando o distanciamento previsto nas Regras para VIDA.

5. Sensibilizar os colaboradores e acolhidos quanto ao fluxo de trabalho diário, normas e rotinas.

6. Sensibilizar os colaboradores e acolhidos quanto ao uso de máscaras

7. Disponibilizar para os colaboradores e acolhidos as máscaras faciais.

8. Aumentar a frequência de higienização (de acordo com as Regras para VIDA) nas áreas de circulação, como recepção, banheiros, vestiários e refeitórios.

9. O mobiliário não essencial deve ser reduzido para facilitar a higienização e a organização dos atendimentos, respeitando o distanciamento físico previsto nas Regras para VIDA.

10.4 Tópicos específicos para o tipo de atividade

Refeitórios URS e CT

1. Antes de preparar os alimentos são necessários os seguintes cuidados:

2. Lave bem as mãos com água e sabão, antes e depois de manipular os alimentos e alimentar-se;

3. Higienize bem os mantimentos antes de guardá-los em armários, geladeiras, fruteiras e outros locais. Enlatados, garrafas pet e embalagens tetra pack devem ser lavados com água e sabão. Já a higiene das embalagens plásticas (como as de macarrão, farinha, arroz e feijão) devem ser limpas com um pano úmido para a retirada da poeira, e finalizada com álcool 70% utilizando papel-toalha;

4. Para higienizar verduras, legumes e frutas, deixe de molho por, pelo menos, 20 minutos em solução de água sanitária 0,2% (uma colher de sopa de água sanitária a para cada litro de água);

5. As sacolas plásticas utilizadas para transporte nas compras devem ser descartadas e as reutilizáveis higienizadas adequadamente;

6. Nos casos de isolamento por comprometimento respiratório em quarentena, separar os talheres e oferecer a refeição no quarto, com atenção para não entrar no local.

10.5 Alojamentos

1. Manter local apropriado para o isolamento (Covid) dentro das (CT, URS), com camas e sanitários próximos, o local deverá ser arejado.

2. Manter todos os acolhidos por 14 dias em isolamento, antes da convivência em grupo, mesmo sem sintomatologia.

3. Manter os ambientes arejados e higienizados diariamente.

4. Manter o distanciamento social mínimo previsto nas Regras para VIDA, não permitir abraços e proximidades.

5. Manter as camas, beliches em bom estado de conservação e higiene.

6. Manter o ambiente limpo e arejado, permitindo a circulação do ar no local e com distanciamento entre os leitos, previsto nas Regras para VIDA.

7. Os colchões e travesseiros devem ser forrados com material de fácil higienização e limpeza.

8. Providenciar a troca de roupas de cama e toalhas semanalmente. (manter higienização após a troca)

9. Providenciar para que todas as lixeiras tenham tampa, sem acionamento manual.

10.6 Atividades Terapêuticas

1. Manter todas as atividades laborais ou em grupo, de preferência ao ar livre e promover o distanciamento social.

2. As atividades deverão respeitar o uso de máscaras e o distanciamento social (grupos, roda de conversa, filmes).

3. Os livros, apostilas e outros equipamentos devem sofrer higienização após o seu uso com álcool a 70%, sempre ao término da sua utilização.

10.7 Sanitários das áreas comuns

1. Medidas a serem adotadas:

a) Disponibilizar água sabão líquido e papel toalha para higienização das mãos

b) Os dispensadores de álcool gel deve ser disponibilizados, e mantê-los abastecidos.

c) Afixar em locais visíveis as Regras para VIDA disponibilizadas nesse material e demais orientações que possam contribuir para a prevenção e o combate à Covid-19.

d) Aumentar a frequência de higienização (de acordo com as Regras para VIDA) das áreas de maior circulação, como recepção e banheiros.

e) A limpeza e a desinfecção dos banheiros e vestiários devem ser feitas sem a presença dos acolhidos, com placas de sinalização no lado externo durante o processo de higienização. Todos os suportes de papel-toalha e papel higiênico, saboneteiras, torneiras, acionadores de descarga, assento do vaso, pia, ganchos, lixeiras, maçanetas de portas e demais peças devem ser higienizados.

10.8 Força de Trabalho

1. Sensibilizar a força de trabalho quanto a utilização dos EPIs, principalmente o uso contínuo e a periodicidade da troca das máscaras.

2. Realizar treinamento quanto à utilização e descarte dos EPIs.

3. O profissional deve utilizar os EPIs recomendados para o atendimento, como gorro, luvas, avental de manga longa impermeável, sapato fechado, máscara N95 ou similar e óculos de proteção ou face shield. (no isolamento).

4. O responsável pela limpeza deve ser treinado, atentando-se sempre para o item 9 das Regras para VIDA.

5. Importante manter a higienização das mãos após a desparamentação retirada dos EPIs.

10.9 Refeitórios da Força de Trabalho

1. Antes de preparar os alimentos são necessários os seguintes cuidados:

2. Lave bem as mãos com água e sabão, antes e depois de manipular os alimentos e alimentar-se;

3. Higienize bem os mantimentos antes de guardá-los em armários, geladeiras, fruteiras e outros locais. Enlatados, garrafas pet e embalagens tetra pack devem ser lavados com água e sabão. Já a higiene das embalagens plásticas (como as de macarrão, farinha, arroz e feijão) devem ser limpas com um pano úmido para a retirada da poeira, e finalizada com álcool 70% utilizando papel-toalha;

4. Para higienizar verduras, legumes e frutas, deixe de molho por, pelo menos, 20 minutos em solução de água sanitária 0,2% (uma colher de sopa de água sanitária a para cada litro de água);

5. As sacolas plásticas utilizadas para transporte nas compras devem ser descartadas e as reutilizáveis higienizadas adequadamente;

6. Nos casos de isolamento por comprometimento respiratório em quarentena, separar os talheres e oferecer a refeição no quarto, com atenção para não entrar no local.

10.10 Manutenção das Áreas Comuns

1. Realizar a troca constante dos elementos filtrantes dos bebedouros e dos aparelhos de ar-condicionado, de acordo com o fabricante.

2. Bebedouros de uso direto não são recomendados. Utilizar copos descartáveis ou garrafas de uso individual.

3. Sempre que possível manter os ambientes com as janelas e portas abertas para melhor circulação do ar, evitando a utilização do ar-condicionado.

4. Em ambientes climatizados efetuar a manutenção dos aparelhos de ar-condicionado, conforme recomendações das legislações vigentes.

5. O ar ambiente deve ser renovado de acordo com o exigido na legislação (27m³/hora/pessoa).

6. Garantir destino correto dos resíduos, seguindo o Plano de Gerenciamento de Resíduos do estabelecimento. Todos os resíduos provenientes da assistência a pacientes suspeitos ou confirmados de infecção pelo novo coronavírus devem ser enquadrados na categoria A1, classe de risco 3, conforme RDC ANVISA 222/18.

7. Resíduos comuns devem ser acondicionados em abrigo próprio e coletores com tampa devidamente dimensionados para o volume gerado.

8. O descarte das máscaras ou de outros EPIs deve ser feito em lixeira exclusiva para esse fim, seguindo as orientações da RDC ANVISA222/18.

10.11 Manejos de Resíduos

1. Os resíduos comuns devem ser acondicionados em abrigo próprio e coletores com tampa, devidamente dimensionados para o volume gerado.

2. O manejo de resíduos de serviços de saúde deve atender a RDC ANVISA 222/2018, com atenção para as instalações adequadas do abrigo temporário.

3. Os abrigos de resíduos comuns e de serviço de saúde não podem ser compartilhados.

4. Atentar para o correto descarte de perfurocortantes e outros provenientes dos exames de saúde (seringas de insulina, haemoglucoest).

5. Uma vez que o estabelecimento já tenha serviço de coleta de resíduos de serviço de saúde, considerar máscaras e demais EPIs não reprocessáveis.

6. O descarte de máscaras e outros EPI devem ser feito em lixeira exclusiva para esse fim, seguindo as orientações da RDC ANVISA222/18.

10.12 Manutenção

1. Medidas a serem adotadas:

a) Realizar a troca constante dos elementos filtrantes dos bebedouros, de acordo com as recomendações do fabricante.

b) Os bebedouros devem ter certificação dos órgãos competentes.

c) Em ambientes com ar-condicionado, o ar deve ser renovado de acordo com o exigido na legislação (27m³/hora/pessoa).

d) Caso não haja ar-condicionado, janelas e portas devem ser mantidas abertas.

10.13 Documentação

a) Licença Sanitária de Funcionamento (LSF) para empresas sediadas no município de Campos dos Goytacazes.

- b) Plano de Manutenção, Operação e Controle de Ar-Condicionado (PMOC).
- c) Comprovante de limpeza de dutos de ar-condicionado anual.
- d) Laudo da qualidade do ar na validade (semestral).
- e) Certificado de higienização dos reservatórios de água de consumo (semestral)
- f) Laudo de potabilidade da água (semestral).

ANEXO XII

MEDIDAS PREVENTIVAS ESPECÍFICAS PARA REALIZAÇÃO DAS ATIVIDADES NAS ACADEMIAS DE GINÁSTICA

11.1 Recepção e Portaria

1. No caso do uso de leitor digital para a entrada na academia, deve-se disponibilizar um recipiente de álcool em gel a 70% ao lado da catraca. O cliente deve ter também a opção de acessar a academia, comunicando à recepcionista o seu número de matrícula ou CPF, para que não precise tocar no leitor digital.
2. É recomendado que a Ficha de Matrícula seja preenchida pelo sistema de pré-check-in, por aplicativos de mensagens ou formulários on-line. Caso não seja possível adotar uma dessas medidas, a orientação é a marcação do distanciamento mínimo previsto nas Regras para VIDA, evitando a aglomeração de clientes na recepção da academia e a manipulação de produtos de papelaria (papéis e canetas) que podem servir como fontes de contaminação.
3. As chaves e chaveiros ou cartões magnéticos dos armários devem ser de material de fácil higienização, devolvidos em uma urna ou outro recipiente similar, devidamente higienizados antes da reutilização.
4. As máquinas para pagamento com cartão devem ser protegidas com filme plástico e higienizadas após cada utilização. É recomendado incentivar o pagamento por aproximação do cartão ou QR Code, evitando a manipulação da máquina.
5. O álcool gel 70% deve ser disponibilizado para os clientes já na recepção.
6. O mobiliário do local deve ser reduzido para facilitar a higienização e a organização das filas (quando houver), respeitando o distanciamento mínimo previsto nas Regras para VIDA.
7. Para evitar fontes de contaminação e facilitar a higienização, deve ser retirado todo o material que pode ser compartilhado ou tocado por diferentes clientes, como jornais, revistas e objetos decorativos da recepção.
8. A divulgação das medidas de prevenção à Covid-19 deve ser feita por cartazes e informações verbais como "Para sua segurança, não esqueça de higienizar as mãos" e "O uso da máscara é obrigatório".
9. Divulgar, em pontos estratégicos, os materiais educativos e outros meios de informação sobre as medidas de prevenção à Covid-19, como as Regras para VIDA.

11.2 Áreas de Circulação

1. O distanciamento mínimo previsto nas Regras para VIDA deve ser respeitado em todas as dependências entre os frequentadores da academia.
2. Nas áreas de peso livre e nas salas de atividades coletivas, deve ser delimitado com fita o espaço para cada cliente se exercitar, respeitando o distanciamento mínimo previsto nas Regras para VIDA.
3. Devem ser disponibilizados kits de limpeza, com álcool 70% ou água sanitária 0,2%* e pano multiuso descartável ou papel-toalha. em todas as áreas da academia para que os clientes higienizem os equipamentos e o armário (máquinas, halteres, colchonetes, entre outros) antes da utilização.
4. Nesse período de pandemia, fica PROIBIDO o revezamento dos equipamentos entre os clientes.
5. Caso a academia forneça toalhas, elas devem ser descartadas pelo cliente em um recipiente com tampa e acionamento por pedal.
6. Bebedouros de uso direto são proibidos.
7. Os dispensadores com álcool gel devem ser disponibilizados próximo aos botões de acionamento dos elevadores do térreo e de forma optativa dentro dos elevadores.
8. Afixar, em locais visíveis, as Regras para VIDA disponibilizadas nesse material e demais orientações que possam ajudar na prevenção da disseminação da Covid-19.
9. Aumentar a frequência de higienização das áreas de maior circulação, como recepção, banheiros, vestiários, pontos de alimentação e anexos, bem como os vestiários e refeitório dos colaboradores, com planilha de controle da limpeza exposta em local visível.
10. Durante o horário de funcionamento da academia, os equipamentos e demais produtos (como colchonetes, halteres, anilhas e barras) devem ser higienizados pelos colaboradores com álcool 70%, água sanitária 0,2%* ou quaternário de amônio a cada três horas. Para não comprometer as atividades, é recomendada a divisão da academia em diferentes áreas, com escala de limpeza diferente para cada uma delas.
11. A limpeza e a desinfecção dos banheiros e vestiários devem ser feitas sem a presença ou aglomeração de clientes, e com placas de sinalização no lado externo durante o processo de higienização. Todos os suportes de papel-toalha e papel higiênico, saboneteiras, torneiras, acionadores de descarga, assento do vaso, pia, ganchos, lixeiras, maçanetas de portas e demais peças devem ser higienizadas.
12. Afixar cartazes informativos em diversas áreas da academia, com orientações sobre forma de contágio e de prevenção à Covid-19.
13. Os funcionários, colaboradores, personal trainers e terceirizados devem ser capacitados sobre os protocolos e procedimentos de funcionamento e higienização que fazem parte das medidas de prevenção à disseminação da Covid-19.
14. Se algum colaborador apresentar sintomas gripais ou qualquer outro indicativo da Covid-19, a gerência local deve ser imediatamente informada para que o colaborador seja afastado.

* Solução de água sanitária a 0,2% = uma medida de água sanitária para nove medidas de água.

11.3 Áreas de Alimentação: Cantinas e Lanchonetes

1. As refeições poderão ser servidas da seguinte forma:
 - a) Porções individualizadas embaladas por filme plástico.
 - b) sistema de Buffet, o autosserviço (sistema self-service), os utensílios devem ser substituídos a cada vinte (20) minutos, com registro em planilha específica. O cliente deve ser orientado a lavar as mãos antes de se servir, usar máscara e ter disponível álcool 70% em gel. O fluxo deve ser ordenado de modo a evitar cruzamento e aglomeração.
2. Os talheres devem ser embalados individualmente.
3. Mesas e cadeiras devem ser reorganizadas, respeitando o espaçamento mínimo entre elas, conforme previsto nas Regras para VIDA.
4. As mesas e cadeiras devem ser higienizadas após a utilização de cada cliente. Recomenda-se a identificação com o aviso "HIGIENIZADA".
5. Os colaboradores devem higienizar as mãos constantemente e usar máscaras, inclusive, nas cozinhas durante o preparo das refeições.
6. Quando possível, devem ser disponibilizados lavatórios para que todos os clientes higienizem as mãos na entrada das áreas de alimentação.
7. Devem ser disponibilizados dispensadores com álcool gel 70% para os clientes.
8. Sugere-se que o atendimento dos clientes seja realizado no formato *take-away*, com o cliente escolhendo a refeição e levando para ser consumida em outro ambiente. Essa medida evita aglomerações e dá mais segurança aos clientes e colaboradores.
9. Os clientes deverão ser orientados a circularem sempre utilizando máscara e retirá-la somente na mesa para a refeição.
10. Sempre que possível manter as áreas de alimentação com as janelas e portas abertas para melhor circulação do ar, e sem utilização do ar-condicionado.

11. Reforçar a limpeza e higienização em todos os pontos de maior contato, como bancadas, mesas, cadeiras, pias, torneiras e piso.
12. Utilizar cartazes e informações verbais como "Para sua segurança, não esqueça de higienizar suas mãos" e "O uso da máscara é obrigatório".

11.4 Sanitários

1. Estabelecer o controle de acesso aos sanitários para que seja mantido o distanciamento mínimo previsto nas Regras para VIDA, no interior dos mesmos.
2. A fila dos sanitários deverá ser organizada na parte externa, preferencialmente, com marcações no piso, obedecendo também o distanciamento mínimo entre as pessoas conforme previsto nas Regras para VIDA.
3. Os banheiros devem ter lavatórios com dispensadores de sabão líquido e de toalhas descartáveis de papel não reciclado e lixeira com acionamento não manual.
4. Promover a renovação do ar através das janelas abertas ou de dispositivos mecânicos.

11.5 Demais Áreas

1. As demais áreas (saunas, piscinas, kidsroom, SPA) devem acompanhar as fases de reabertura previstas no Plano de Retomada para cada atividade.

11.6 Manutenção e Documentação

1. **Medidas a serem adotadas:**
 - a) Realizar a troca constante dos elementos filtrantes dos bebedouros, de acordo com as recomendações do fabricante.
 - b) Os bebedouros devem ter certificação dos órgãos competentes.
 - c) Em ambientes com ar-condicionado, o ar deve ser renovado de acordo com o exigido na legislação (27m³/hora/pessoa).
 - d) Caso não haja ar-condicionado, janelas e portas devem ser mantidas abertas.
2. **O que deve ser apresentado:**
 - a) Licença Sanitária de Funcionamento (LSF) para empresas sediadas no município de Campos dos Goytacazes.
 - b) Plano de Manutenção, Operação e Controle de Ar-Condicionado (PMOC).
 - c) Comprovante de limpeza de dutos de ar-condicionado anual.
 - d) Laudo da qualidade do ar na validade (semestral).
 - e) Certificado de higienização dos reservatórios de água de consumo (semestral).
 - f) Laudo de potabilidade da água (semestral).

ANEXO XIII

MEDIDAS PREVENTIVAS ESPECÍFICAS PARA REALIZAÇÃO DAS ATIVIDADES RELIGIOSAS

12.1 Orientações Gerais

1. As igrejas, templos religiosos e afins têm autorização para permanecerem em funcionamento durante o período de pandemia da Covid-19, desde que atendam as seguintes medidas preventivas:
 2. A lotação máxima e distanciamento mínimo entre as pessoas deve seguir o previsto nas Regras para VIDA com controle de acesso na entrada dos templos.
 3. Os lugares de assento deverão ser disponibilizados de forma alternada entre as fileiras de bancos, devendo estar bloqueados com sinalização aqueles que não poderão ser ocupados. É facultada a ocupação de integrantes da mesma família em assentos ou lugares próximos.

4. Não permitir o acesso ou a permanência de pessoas sem máscara em quaisquer ambientes, salvo no momento do consumo de refeições (cantinas ou restaurantes).

5. É recomendado o uso de sinalização e marcações no piso das diversas áreas para reforçar o distanciamento mínimo previsto nas Regras para VIDA.

6. Reforçar com sinalizações as informações relativas ao uso obrigatório de máscara, o respeito às filas e demais condutas que devem ser adotadas pelos participantes das cerimônias.

7. Os atendimentos individuais devem ser realizados com horário agendado.

8. Manter dispensadores de álcool 70% em gel na entrada e locais de maior circulação de pessoas, como secretaria, confessionários, corredores e capelas, para que a higienização das mãos seja feita por religiosos, colaboradores e pelo público em geral.

9. O distanciamento mínimo previsto nas Regras para VIDA deverá ser respeitado também durante a gravação de cerimônias religiosas.

10. Manter todas as áreas ventiladas, inclusive as salas de atendimento e locais de alimentação. As cantinas, restaurantes e similares deverão seguir todas as medidas preventivas estabelecidas no Protocolo de Serviços de Alimentação.

11. As cerimônias fúnebres em capelas deverão ser realizadas com redução do tempo de duração e do número de participantes.

12. Bebedouros de uso direto são proibidos.

12.2 Higienização de Instalações, Equipamentos e Utensílios

1. Aumentar a frequência de higienização das áreas de maior circulação, como o salão principal, capelas (inclusive funerárias), corredores, escadas e banheiros. É recomendado que a limpeza concorrente seja feita, no mínimo, a cada três horas, e a limpeza terminal antes ou depois do evento. Em alguns casos, pode ser necessária a realização da limpeza imediata.

2. Programar a rotina de desinfecção com álcool 70% de objetos, superfícies e itens em geral de grande contato manual de colaboradores ou clientes.

3. Reforçar a limpeza e a higienização em todos os pontos de maior contato, como bancadas, mesas, genuflexórios (bancos), cadeiras, pias, torneiras, piso, paredes e corrimãos.

4. Para a higienização de equipamentos e utensílios, é recomendado o uso de papel-toalha ou panos multiuso descartáveis, exclusivos para cada tipo de superfície.

5. Os borrifadores ou dispensadores de álcool 70% devem ser abastecidos permanentemente, sempre após a higienização.

12.3 Sanitários

1. Estabelecer o controle de acesso aos sanitários para que seja mantido o distanciamento físico previsto nas Regras para VIDA, no interior dos mesmos.

2. A fila dos sanitários deverá ser organizada na parte externa, preferencialmente, com marcações no piso, obedecendo também o distanciamento mínimo entre as pessoas conforme previsto nas Regras para VIDA.

3. Os banheiros devem ter lavatórios com dispensadores de sabão líquido e de toalhas descartáveis de papel não reciclado e lixeira com acionamento não manual.

4. Promover a renovação do ar através das janelas abertas ou de dispositivos mecânicos.

12.4 Funcionários e Colaboradores

1. Os colaboradores/funcionários devem higienizar as mãos constantemente e usar máscaras. Os que realizam atividades de limpeza ou manipulação de alimentos devem usar os equipamentos de proteção individual (EPIs) adequados a cada procedimento.

2. É proibido o uso de anéis, brincos e demais adornos nestes ambientes de trabalho.

3. Os profissionais envolvidos em atividades de funerais devem usar os EPIs adequados à função.

4. É recomendado o distanciamento mínimo previsto nas Regras para VIDA entre os colaboradores, inclusive no ambiente de trabalho e, onde não for possível, utilizar barreira física ou protetores adicionais à máscara (*face shield*).

5. Após cada uso, os utensílios de trabalho que possam vir a ser compartilhados entre os colaboradores (como rádios, contadores e telefones celulares) devem ser higienizados com álcool 70%.

6. Se algum colaborador apresentar sintomas gripais ou qualquer outro indicativo da Covid-19, a gerência local deve ser imediatamente informada para que o colaborador seja encaminhado para assistência médica.

12.5 Manutenção e Documentação

1. Medidas a serem adotadas:

a) Realizar a troca constante dos elementos filtrantes dos bebedouros, de acordo com as recomendações do fabricante.

b) Os bebedouros devem ter certificação dos órgãos competentes.

c) Em ambientes com ar-condicionado, o ar deve ser renovado de acordo com o exigido na legislação (27m³/hora/pessoa).

d) Caso não haja ar-condicionado, janelas e portas devem ser mantidas abertas.

2. O que deve ser apresentado:

a) Licença Sanitária de Funcionamento (LSF) para empresas sediadas no município de Campos dos Goytacazes.

b) Plano de Manutenção, Operação e Controle de Ar-Condicionado (PMOC).

c) Comprovante de limpeza de dutos de ar-condicionado anual.

d) Laudo da qualidade do ar na validade (semestral).

e) Certificado de higienização dos reservatórios de água de consumo (semestral).

f) Laudo de potabilidade da água (semestral).

ANEXO XIV

MEDIDAS PREVENTIVAS ESPECÍFICAS PARA OS SERVIÇOS DE EMBELEZAMENTO

13.1 Orientações Gerais Para Funcionamento

1. Organizar turnos de trabalho alternando dias e horários de comparecimento entre os funcionários das equipes, evitando o maior fluxo de pessoas nos transportes e a aglomeração no local de trabalho.

2. É recomendada a adoção de agenda de atendimento prioritário aos clientes que se enquadrem no grupo de risco da Covid-19.

3. Deve ser respeitado o distanciamento mínimo previsto nas Regras para VIDA em todo o estabelecimento, com a reorganização do mobiliário ou reorganização da distribuição dos clientes.

4. Deve ser evitado o atendimento do mesmo cliente por múltiplos profissionais simultaneamente.

5. Para evitar fontes de contaminação e facilitar a higienização, retirar todo o material que pode ser compartilhado ou tocado por diferentes clientes (como jornais, revistas e tapetes) e objetos decorativos da recepção.

6. Máquinas de pagamento com cartão deverão ser cobertas com filme plástico e higienizadas após cada utilização.

7. Deve ser estimulado o pagamento por aproximação do cartão ou por QR Code para evitar a manipulação da máquina de pagamento. Deve ser respeitado o distanciamento mínimo previsto nas Regras para VIDA para evitar aglomerações na área do caixa.

8. Os estabelecimentos que ofereçam serviços de alimentação (café, cantina, refeitório e copa) devem respeitar as regras estabelecidas para esse tipo de atividade.

9. Se algum colaborador apresentar sintomas gripais ou qualquer outro indicativo da Covid-19, a gerência do local deve ser imediatamente informada para que o colaborador seja encaminhado para avaliação médica.

10. Estimular os clientes a realizar a higienização das mãos antes do atendimento e sempre que necessário.

11. Bebedouros de uso direto são proibidos.

13.2 Equipamentos de Proteção Individual (EPI's)

1. Os profissionais/colaboradores devem respeitar a rotina de entrada e saída do ambiente de trabalho, vestir o uniforme, retirar todos os adornos, manter unhas limpas e aparadas, cabelos presos e evitar o uso de barba.

2. O uniforme de trabalho deve ser de uso exclusivo no estabelecimento (inclusive a máscara) durante o expediente. É PROIBIDO circular fora do estabelecimento com o uniforme de trabalho.

3. É obrigatório o uso de máscara para circulação nas áreas comuns, tanto para funcionários/colaboradores quanto para clientes. As máscaras deverão ser em número suficiente para que sejam trocadas quando estiverem sujas ou úmidas.

4. É obrigatório o uso de sapato fechado, luvas de procedimento, luvas de borracha, avental, *face shield* e demais equipamentos de proteção individual (EPIs) para os colaboradores/funcionários, de acordo com o procedimento realizado.

5. Para os procedimentos que requeiram proximidade entre profissional e cliente é indicado o uso de *face shield* como depilação, maquiagem, corte de cabelo e penteados, deve ser utilizada a *face shield* como EPI complementar à máscara.

6. Os EPIs de reuso (*face shield* ou óculos) são de uso individual e, após o atendimento de cada cliente, devem ser lavados com água e sabão, desinfetados com álcool 70% e guardados em local limpo.

13.3 Higienização de Equipamentos e Utensílios

1. Reforçar a higienização de equipamentos e utensílios como escovas, pentes e bacias após cada cliente.

2. As toalhas e os aventais para a proteção das roupas devem ser descartáveis ou de uso único.

3. Os aventais e toalhas de tecido, após usados, devem ser acondicionados em sacos exclusivos, lavados com água e sabão e, em seguida, deixados de molho em solução de água sanitária (duas colheres de água sanitária diluídas em um litro de água) ou outro alvejante eficaz para este fim.

4. Higienizar pincéis, esponjas e outros utensílios usados em maquiagem após cada cliente, ou utilizar acessórios descartáveis.

5. Reforçar a limpeza e desinfecção de equipamentos e utensílios de reuso, como máquinas de cabelo, máquinas de barbear, secadores, chapinhas e lavatórios de cabelos após cada cliente.

13.4 Limpeza de Superfícies e Descarte de Resíduos

1. Aumentar a frequência de higienização das áreas de maior circulação, incluindo os banheiros. É recomendada a limpeza concorrente no mínimo a cada três horas, e a limpeza terminal antes ou depois do expediente. Em alguns casos, pode ser necessária a realização da limpeza imediata.

2. Reforçar a higienização dos mobiliários com uso de álcool 70% e das áreas de maior alcance das mãos (como mesas, maçanetas de portas, braços de cadeiras, telefones, interruptores de luz, portas, micro-ondas, bancadas, assentos e tomadas) após cada atendimento.

3. A higienização dos carrinhos acessórios deve ser constante, com álcool 70% ou outra solução de limpeza eficaz contra a Covid-19, após cada utilização.

4. A limpeza e a higienização dos banheiros devem ser feitas sem a presença de clientes ou aglomeração, com adoção de placas de sinalização no lado externo dos banheiros durante a higienização. Devem ser higienizados os suportes de papel-toalha e papel higiênico, saboneteiras, torneiras, acionadores de descarga, assento do vaso, pias, ganchos, lixeiras e maçanetas de portas, entre outras peças.

5. Para a higienização de superfícies, é recomendado o uso de solução de água sanitária (uma parte para nove de água), respeitando o tempo de contato de 10 minutos.

6. O descarte das máscaras ou outros EPIs deve ser feito em lixeira exclusiva para esse fim, seguindo as orientações do art. 11º do Decreto 118/2020.

7. Os funcionários de serviços gerais e demais colaboradores também devem ser capacitados quanto aos protocolos e os procedimentos de funcionamento e higienização, como medida de prevenção e disseminação da Covid-19.

13.5 Esterilização de Instrumentais: Alicates, Espátulas e Pinças de Metal

1. Estabelecer um local com pia exclusiva para lavagem destes instrumentais.
2. Para a esterilização, manter autoclave, detergente enzimático, embalagem, escovas, recipientes e demais equipamentos próximos e com fácil acesso.
3. Dispor de um local limpo (gavetas e armários) para guardar os Kits esterilizados.
4. No processo de esterilização, é necessário o uso dos seguintes EPIs: avental impermeável e luvas de borracha cano longo.

13.6 Sanitários

1. Estabelecer o controle de acesso aos sanitários para que seja mantido o distanciamento físico previsto nas Regras para VIDA, no interior dos mesmos.

2. A fila dos sanitários deverá ser organizada na parte externa, preferencialmente, com marcações no piso, obedecendo também o distanciamento mínimo entre as pessoas conforme previsto nas Regras para VIDA.

3. Os banheiros devem ter lavatórios com dispensadores de sabão líquido e de toalhas descartáveis de papel não reciclado e lixeira com acionamento não manual.

4. Promover a renovação do ar através das janelas abertas ou de dispositivos mecânicos.

13.7 Manutenção e Documentação

1. Medidas a serem adotadas:

a) Realizar a troca constante dos elementos filtrantes dos bebedouros, de acordo com as recomendações do fabricante.

b) Os bebedouros devem ter certificação dos órgãos competentes.

c) Em ambientes com ar-condicionado, o ar deve ser renovado de acordo com o exigido na legislação (27m³/hora/pessoa).

d) Caso não haja ar-condicionado, janelas e portas devem ser mantidas abertas.

2. O que deve ser apresentado:

a) Licença Sanitária de Funcionamento (LSF) para empresas sediadas no município de Campos dos Goytacazes.

b) Plano de Manutenção, Operação e Controle de Ar-Condicionado (PMOC).

c) Comprovante de limpeza de ductos de ar-condicionado anual.

d) Laudo da qualidade do ar na validade (semestral).

e) Certificado de higienização dos reservatórios de água de consumo (semestral).

f) Laudo de potabilidade da água (semestral).

ANEXO XV

MEDIDAS PREVENTIVAS PARA OS SERVIÇOS DE TÁXI E SIMILARES

14.1 Orientações Gerais

1. O responsável pelo veículo deverá adotar medidas de prevenção à Covid-19, de acordo com os seguintes procedimentos:

a) Usar obrigatoriamente a máscara durante todo o período de trabalho.

b) A máscara pode ser de tecido e deve ser substituída a cada três horas ou sempre que estiver suja ou úmida.

c) Adotar a etiqueta respiratória em caso de tosse ou espirros.

d) Se o taxista apresentar sintomas gripais ou qualquer outro indicativo da Covid-19, o recomendado é se afastar da atividade e buscar assistência médica.

e) Após cada viagem higienizar as mãos preferencialmente, com água e sabão ou álcool 70% em gel.

2. Afixar orientações sobre as medidas de prevenção à Covid-19 no interior do veículo, em pontos estratégicos e de fácil visualização.

14.2 Critérios Para o Transporte de Passageiros

1. Não transportar passageiros sem máscara.

2. Limitar o número de passageiros, permitindo ocupação apenas nos bancos traseiros.

3. Disponibilizar solução de álcool 70% em gel para a higienização das mãos dos passageiros que acessem o veículo.

4. Se possível, adotar barreiras de proteção, separando o motorista dos passageiros.

5. Manter os ambientes ventilados, evitando circular com as janelas fechadas.

6. Está proibida a oferta de revistas, jornais, folhetos informativos, cartões, balas, biscoitos e outros itens que possam ser manuseados de forma compartilhada pelos passageiros.

14.3 Pagamento

1. Máquinas de pagamento com cartão deverão ser cobertas com filme plástico e higienizadas com álcool 70% após cada utilização.

2. Deve ser estimulado o pagamento com cartão, se possível, pelos métodos de aproximação ou QR Code, reduzindo a manipulação das máquinas de cartão.

14.4 Higienização

1. A limpeza concorrente deve ser feita após a saída de cada cliente, nas áreas de maior contato, como maçanetas, volante, câmbio, botões do painel, assentos, cintos de segurança e apoia-braços.

2. Aplicar álcool 70% em gel com papel-toalha ou pano multiuso descartável, exclusivo para cada tipo de superfície.

3. Caso seja utilizado o compartimento de bagageiro, este deve receber a limpeza concorrente imediatamente após a retirada dos volumes transportados.

4. A limpeza terminal dos veículos deve ser programada e realizada, de preferência, após o percurso do dia. Limpar tapetes, acessórios e a parte externa do veículo com água e sabão e fazer a desinfecção das superfícies compatíveis com água sanitária diluída (uma parte em nove de água).

5. Panos, baldes e demais utensílios ou equipamentos usados nos procedimentos de limpeza e desinfecção devem estar adequadamente higienizados.

6. A higienização de superfícies com predominância de metais pode ser feita com produtos à base de quaternários de amônio e desinfetantes de uso geral, uma vez que a água sanitária representa riscos de oxidação.

14.5 Cuidados Básicos

1. Desinfetantes à base de quaternário de amônio não corroem metais, mas devem ser usados com muito cuidado e sem excessos, pois podem provocar irritação e sensibilidade na pele, especialmente, nos profissionais que se expõem com frequência a produtos com esse composto.

2. Atentar para a compatibilidade do material de limpeza com equipamentos e a superfície a ser higienizada, conferindo as informações sobre apresentação, diluição e aplicação no rótulo de cada produto.

3. Para o uso de produtos diferentes de água sanitária e compostos de quaternário de amônio é recomendado observar antes as informações no rótulo ou na Ficha de Segurança (FISPQ).

4. Os desinfetantes indicados para o combate de micro-organismos semelhantes ao novo coronavírus estão no site da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa).

5. Manter abastecidos os borrifadores ou dispensadores de álcool gel, que devem ser previamente higienizados.

6. Para evitar acidentes, é recomendado não deixar dispensadores de álcool 70% trancados no veículo sob o sol.

14.6 Manejo de Resíduos

1. Todos os veículos devem ter depósitos diferenciados para o lixo comum e para o descarte de máscaras e lenços de papel usados.

2. Retirar os sacos com resíduos de lixo ao fim do percurso diário, fazendo o descarte de maneira adequada.

14.7 Manutenção dos Veículos

1. Promover a manutenção e controle dos sistemas de ar-condicionado dos veículos, com especial atenção à troca dos filtros.

2. Atender a legislações específicas do segmento de transportes.

ANEXO XVI

MEDIDAS PREVENTIVAS ESPECÍFICAS PARA AS ATIVIDADES DESPORTIVAS DE FUTEBOL PROFISSIONAL

15.1 Atividades Desportivas em Centros de Treinamentos

Procedimentos Básicos

1. Os itens para a higiene pessoal e desinfecção dos ambientes nos centros de treinamento (CTs) devem ser abundantes e tratados como prioridade neste Protocolo. São eles sabão líquido, papel-toalha e álcool 70% em gel e em líquido, todos em dispensadores e distribuídos em pontos estratégicos.

2. Os organizadores dos treinos devem se responsabilizar pela adoção de um planejamento que garanta ao máximo o isolamento para os integrantes envolvidos, priorizando o pessoal essencial para a sua realização.

3. Integram o grupo que deve receber os devidos meios para a proteção à saúde e redução de riscos de contaminação roupeiros, pessoal de limpeza, camareiras das instalações, condutores dos transportes das equipes, manipuladores de alimentos dos CTs e demais funcionários de apoio logístico.

15.2 Recepção e Portaria

1. O número de pessoas que entram nos locais de treino ou de práticas esportivas deve ser limitado, respeitando a ocupação simultânea de modo que atenda ao distanciamento mínimo por pessoa previsto nas Regras para VIDA.

2. As chaves e chaveiros ou cartões magnéticos dos armários devem ser de material de fácil higienização, devolvidos em urna ou outro recipiente similar, e devidamente higienizados antes da reutilização.

3. O álcool 70% em gel deve ser disponibilizado já na recepção para todos que acessarem o local.

4. O mobiliário deve ser reduzido para facilitar a higienização e a organização do acesso e da circulação, respeitando o distanciamento mínimo previsto nas Regras para VIDA.

5. Para evitar fontes de contaminação e facilitar a higienização, deve ser retirado todo o material que pode ser compartilhado ou tocado por diferentes pessoas, como jornais, revistas e objetos decorativos da recepção.

6. A divulgação das medidas de prevenção à Covid-19 deve ser feita por cartazes e informações verbais, como "Para sua segurança, não esqueça de higienizar as mãos" e "O uso da máscara é obrigatório".

7. Divulgar em pontos estratégicos os materiais educativos e outros meios de informação sobre as medidas de prevenção à Covid-19, como as Regras para VIDA.

15.3 Áreas de Circulação

1. O distanciamento mínimo previsto nas Regras para VIDA entre os frequentadores do local de treinos ou de práticas esportivas deve ser respeitado em todas as dependências.

2. Nas áreas de peso livre e nas salas de atividades coletivas deve ser delimitado com fita o espaço para cada atleta se exercitar.

3. Devem ser disponibilizados kits de limpeza (álcool 70% ou água sanitária 0,2%* e pano multiuso descartável ou papel-toalha) em todas as áreas dos locais de treino ou de práticas esportivas para que os atletas higienizem os equipamentos (como máquinas, halteres e colchonetes) e o armário antes da utilização.

4. Nesse período de pandemia, fica proibido o revezamento dos equipamentos entre os atletas.

5. No caso das toalhas fornecidas, estas devem ser descartadas pelo usuário em um container com tampa e acionamento por pedal.

6. Bebedouros de uso direto devem ser evitados.

7. Os dispensadores com álcool gel deve ser disponibilizados próximo aos botões de acionamento dos elevadores e de forma optativa em seu interior.

8. Aumentar a frequência de higienização das áreas de maior circulação, como recepção, banheiros, vestiários, pontos de alimentação e anexos, incluindo os vestiários e refeitório dos colaboradores, com planilha de controle da limpeza exposta em local visível.

9. Durante o horário de funcionamento do local de treino ou de atividades esportivas, os equipamentos e demais produtos (como colchonetes, halteres, anilhas e barras) devem ser higienizados a cada três horas pelos colaboradores com álcool 70%, água sanitária 0,2%* ou quaternário de amônio. Para não comprometer as atividades, é recomendada a divisão do local de treino ou de práticas esportivas em diferentes áreas, com escala de limpeza diferente para cada uma delas.

10. A limpeza e a desinfecção dos banheiros e vestiários devem ser feitas sem a presença ou aglomeração de usuários, e com placas de sinalização no lado externo durante o processo de higienização. Todos os suportes de papel-toalha e papel higiênico, saboneteiras, torneiras, acionadores de descarga, assento do vaso, pia, ganchos, lixeiras, maçanetas de portas e demais peças devem ser higienizadas.

11. Os profissionais das equipes técnicas, treinadores, funcionários, colaboradores, personal trainers e terceirizados devem ser capacitados sobre os protocolos e procedimentos de funcionamento e higienização que fazem parte das medidas de prevenção e combate à Covid-19.

12. Se algum colaborador apresentar sintomas gripais ou qualquer outro indicativo da Covid-19, a direção da entidade esportiva local deve ser imediatamente informada para que o colaborador seja encaminhado à assistência médica.

13. Afixar em locais visíveis as Regras para VIDA contidas neste Protocolo e demais orientações que possam ajudar na prevenção à Covid-19.

* Solução de água sanitária a 0,2% = uma medida de água sanitária para nove medidas de água.

15.4 Áreas de Alimentação

1. Adotar as orientações sobre a lavagem e desinfecção das mãos sempre que necessário.

2. A hidratação e a suplementação do atleta, ainda no campo ou em outras áreas de treinamento, devem ser feitas com utensílios individuais e atendendo a normas de distanciamento de precaução citadas neste Protocolo.

3. Caso a alimentação ocorra nas instalações do Centro de Treinamento, é fundamental a adoção de medidas de prevenção dos riscos de contaminação, como:

a) Oferecer apenas lanches rápidos, com itens de fácil preparação e pronta distribuição quando elaborados no local;

b) Os itens industrializados devem ser higienizados já na sua recepção, e fornecidos em kits para cada atleta;

c) As porções devem ser individualizadas e protegidas por filme plástico;

d) Os itens compartilhados devem ser eliminados, dando preferência aos descartáveis;

e) O distanciamento mínimo previsto nas Regras para VIDA por pessoa também deve ser mantido nessas áreas;

f) O álcool 70% deve ser disponibilizado para a higienização das mãos de todos os usuários;

g) Todos os manipuladores de alimentos devem higienizar as mãos com frequência e usar uniforme completo, mantendo a máscara ininterruptamente até nas cozinhas, mesmo durante o preparo das refeições, e substituída a cada três horas ou sempre que estiver suja ou úmida;

h) Proibir a realização de procedimentos de limpeza e preparo de alimentos por um mesmo profissional;

i) Higienizar utensílios com detergentes apropriados e mantê-los protegidos;

j) Manter os ambientes limpos e arejados e, se possível, com janelas e portas abertas;

k) Adotar rotina frequente de desinfecção de superfícies, como balcões, vitrines, pisos, maçanetas, corrimãos, mobiliário, torneiras, porta papel-toalha e de sabonete líquido;

l) Os produtos saneantes (para a desinfecção) devem ser adequados à finalidade e devidamente certificados;

m) Proibir a varredura de superfícies a seco para não suspender a poeira, o que favorece a contaminação por micro-organismos. Adotar sempre a varredura úmida com mops, rodos e panos de limpeza úmidos.

15.5 Cuidados na Recepção e na Manipulação de Alimentos

1. Ao receber o alimento, o profissional deve verificar a integridade e a conservação, além da procedência, prazo de validade e demais informações do fabricante no rótulo do produto.

2. Ao receber qualquer alimento, é preciso fazer a imediata desinfecção, mesmo antes do seu armazenamento.

3. No caso de produtos não-perecíveis (como tetrapacks, latas e garrafas), as embalagens devem ser lavadas com sabão neutro e secas antes de serem armazenadas.

4. As embalagens mais sensíveis (como as de arroz, feijão, pães e biscoitos) devem ser higienizadas com álcool 70% antes de serem armazenadas.

5. Para prevenir o risco de contaminação, as sacolas de entrega devem ser descartadas ou, no caso das reutilizáveis, desinfetadas com álcool 70%.

6. Os vegetais e folhosos devem ser armazenados embalados em sacos transparentes de primeiro uso e higienizados no momento do consumo.

7. O processo de lavagem e desinfecção de frutas e folhosos deve obedecer ao seguinte fluxo básico:

a) Selecionar e lavar cuidadosamente em água corrente;

b) Desinfetar em solução clorada (duas colheres de sopa de água sanitária diluídas em um litro de água), mantendo todos os alimentos em imersão por 20 minutos ou conforme orientação do fabricante no rótulo do produto;

c) Enxaguar em água corrente;

d) Manter em refrigeração até o momento do consumo.

8. Para evitar a contaminação cruzada, não manipular alimentos crus e preparados simultaneamente.

9. Manter abastecidas as saboneteiras e papeléis em todos os pontos de lavagem de mãos, que também devem estar equipados com lixeira de tampa acionada por pedal.

10. Atentar para o descarte adequado dos EPIs utilizados.

11. Os serviços de alimentação deverão observar o protocolo específico e o faseamento definido para a flexibilização destas atividades.

15.6 Demais Áreas

1. Todas as áreas usadas por equipes de atletas para a realização de práticas esportivas ou treinos devem atender às regras de precaução citadas neste Protocolo, bem como as fases de reabertura previstas no Plano de Retomada para cada atividade.

15.7 Vestiários

1. Adotar medidas para garantir o máximo de distanciamento entre as cabines dos jogadores, de acordo com as Regras para VIDA contidas neste Protocolo.

2. Roupas e objetos pessoais de atletas, da equipe técnica e de apoio devem ter local próprio para guarda e segregação, como forma de impedir a entrada de objetos não pertinentes às atividades nos ambientes do CT.

3. As trocas de roupa devem ocorrer em espaços previamente definidos dentro do vestiário, evitando aglomeração de atletas.

4. O acesso ao ambiente de vestiário só será permitido após a desinfecção feita por profissional capacitado para tal, com o processo repetido depois da saída das equipes e atletas, de acordo com as Regras para VIDA contidas neste Protocolo.

5. Garantir a renovação do ar de vestiários por meio de janelas abertas ou dispositivos mecânicos.

15.8 Rouparia e Lavanderia

1. A rouparia utilizada deve ser imediatamente recolhida em containers fechados e processada em seguida em lavanderia própria ou terceirizada, devidamente regularizada, com a correta lavagem e desinfecção, incluindo toalhas, uniformes e demais peças de tecido.

2. Os profissionais envolvidos nesta tarefa devem ser em quantitativo mínimo necessário e portar os EPIs adequados.

15.9 Fisioterapia

1. Priorizar o atendimento em áreas com ventilação natural.

2. Os procedimentos ficam sob responsabilidade do profissional habilitado, de acordo com as recomendações do Conselho de classe.

3. Os profissionais encarregados dos tratamentos devem usar máscaras e demais EPIs preconizados para a atividade.

4. Disponibilizar lavatório equipado para a lavagem das mãos dos profissionais e pacientes, bem como dispensadores com álcool 70% em gel.

5. As macas e aparelhos utilizados devem ser higienizados sempre antes e depois do tratamento, com álcool 70%.

6. Efetuar adequado descarte dos EPIs.

7. O ambiente deve seguir as recomendações de higienização e demais medidas de prevenção contra a Covid-19, descritas nas Regras para VIDA deste Protocolo.

15.10 Departamento Médico

1. As atividades do Departamento Médico devem atender as medidas de prevenção ao novo coronavírus, estabelecidas neste Protocolo.

2. Os procedimentos de limpeza e desinfecção dos ambientes, equipamentos e materiais de postos médicos devem ser intensificados com saneantes de uso hospitalar devidamente regularizados junto à Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa/MS).

3. Efetuar regularmente a higienização concorrente e a terminal, e a imediata sempre que necessário, por profissional devidamente capacitado e exclusivo para a área de assistência à saúde.

4. Manter o distanciamento mínimo previsto nas Regras para VIDA entre macas, cadeiras de hidratação, camas e demais mobiliários dos postos médicos.

5. Durante os atendimentos, os profissionais de saúde devem utilizar EPI completo: gorro, máscara cirúrgica ou N95, *faceshield*, capote ou avental e luvas de procedimento.

6. Os colaboradores e profissionais de limpeza também devem utilizar EPIs adequados à atividade realizada.

7. Manter abastecidos os dispensadores de álcool 70% e lavatórios equipados com sabonete líquido e papel-toalha não reciclado para uso de profissionais e pacientes.

8. Atentar ao controle de acesso de pessoas ao interior do Departamento Médico.

15.11 Força de Trabalho

1. Os colaboradores devem higienizar as mãos constantemente e utilizar máscaras ou demais EPI necessários, inclusive nas cozinhas, durante o preparo das refeições. É proibido o uso de adornos nos ambientes de trabalho.

2. Manter o distanciamento mínimo previsto nas Regras para VIDA entre os colaboradores, inclusive no ambiente de trabalho e, onde não for possível, utilizar barreira física ou protetores adicionais ao uso da máscara (*face shield*).

3. O uniforme de trabalho deve ser exclusivo para uso durante o expediente (inclusive amáscara).

4. Reduzir as equipes de trabalho de acordo com a área do local e as necessidades de serviço.

5. Coibir atitudes que possam gerar contaminação nas áreas de trabalho como comer, fumar, tossir, cantar, assoviar ou outras anti-higiênicas.

6. Após cada uso, higienizar com álcool 70% os utensílios de trabalho que possam vir a ser compartilhados entre os colaboradores, tais como rádios, contadores e telefones celulares.

7. Se algum colaborador apresentar sintomas gripais ou qualquer outro indicativo da Covid-19, a gerência local deve ser imediatamente informada para que o colaborador seja encaminhado à assistência médica.

15.12 Refeitório da Força de Trabalho

1. Ampliar o período de funcionamento e distribuir os funcionários em horários de refeição distintos para evitar aglomerações.

2. Manter o distanciamento mínimo previsto nas Regras para VIDA nas filas para escolha do alimento, podendo ser utilizadas marcações no piso.

3. Reforçar a higienização de mesas, cadeiras e pontos de limpeza dos funcionários, como pias e banheiros.

15.13 Transporte de Atletas e da Comissão Técnica

1. Limpeza e Desinfecção de Veículos

A higienização dos veículos é fundamental para a redução dos riscos de transmissão do novo coronavírus. São processos de limpeza e desinfecção que devem ser adotados por motoristas e usuários de todos os veículos terceirizados e privativos destinados ao transporte individual ou coletivo de atletas, comissão técnica e staff envolvido.

2. Periodicidade da Higienização

a) Limpeza concorrente: a cada viagem.

b) Limpeza terminal: uma vez ao dia.

c) Limpeza imediata: sempre que necessário.

3. Procedimentos de Higienização:

a) Realizar a limpeza concorrente com uso de álcool 70% (borrifador) em maçanetas, volantes, câmbios, botões do painel, assentos, cintos de segurança e apoiadores de braços.

b) Usar água e sabão para limpar tapetes, acessórios e a parte externa do veículo, e fazer a desinfecção das superfícies compatíveis com água sanitária diluída (uma parte em nove de água).

c) Panos, baldes e demais utensílios ou equipamentos usados nos procedimentos de limpeza e desinfecção devem estar adequadamente limpos.

d) A limpeza terminal dos veículos deve ser programada e realizada, de preferência, após o percurso do dia.

e) Atentar para a compatibilidade entre material de limpeza, equipamentos e desinfecção da superfície, conferindo as informações sobre apresentação, diluição e aplicação no rótulo de cada produto.

f) Manter dispensadores abastecidos com álcool em gel para a higienização das mãos do motorista e dos passageiros.

g) Todos os veículos devem ter um depósito para lixo comum, máscaras descartáveis e lenços de papel usados.

h) Retirar os sacos com resíduos de lixo ao fim do percurso diário.

4. Orientações para o Transporte:

a) Manter a alternância entre bancos com sinalização dos bancos interditados;

b) Os passageiros devem ocupar o mesmo lugar na ida e na volta;

c) É proibida a ingestão de alimentos no interior do ônibus;

d) Reforçar a prática da etiqueta respiratória e o uso obrigatório de máscaras por motoristas e passageiros.

e) Durante o transporte, quando possível, manter as janelas abertas para favorecer a ventilação no interior do veículo e aumentar a troca de ar;

f) Para evitar acidentes, NUNCA deixe o álcool 70% no veículo trancado, em especial, sob o sol.

15.14 Manejo de Resíduos

Os resíduos comuns devem ser acondicionados em abrigo próprio e coletores com tampa, devidamente dimensionados para o volume gerado.

1. O manejo de resíduos de serviços de saúde deve atender a RDC 222/2018 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), com atenção para as instalações adequadas do abrigo temporário.

2. Os abrigos de resíduos comuns e de serviço de saúde não podem ser compartilhados.

3. Atentar para o correto descarte de perfurocortantes e outros provenientes dos exames de saúde.

4. Uma vez que o clube já tenha serviço de coleta de resíduos de serviço de saúde, considerar máscaras e demais EPIs não reprocessáveis.

5. O descarte de máscaras e outros EPIs deve ser feito em lixeira exclusiva para esse fim.

15.15 Manutenção e Documentação

1. Medidas a serem adotadas:

a) Realizar a troca constante dos elementos filtrantes dos bebedouros, de acordo com as recomendações do fabricante.

b) Os bebedouros devem ter certificação dos órgãos competentes.

c) Os bebedouros de uso direto devem ser evitados.

d) Em ambientes com ar-condicionado, o ar deve ser renovado de acordo com o exigido na legislação (27m³/hora/pessoa).

e) Caso não haja ar-condicionado, janelas e portas devem ser mantidas abertas.

2. O que deve ser apresentado:

a) Plano de Manutenção, Operação e Controle de Ar-Condicionado (PMOC).

b) Comprovante de limpeza de ductos de ar-condicionado anual.

c) Laudo da qualidade do ar na validade (semestral).

d) Certificado de higienização dos reservatórios de água de consumo (semestral).

e) Laudo de potabilidade da água (semestral).

- Competições Desportivas em Estádios

Para a realização das competições desportivas em estádios deverão ser observadas as Regras para VIDA e as medidas de prevenção à Covid-19 estabelecidas para os Centros de Treinamento, acrescidas das recomendações específicas para as atividades e os equipamentos utilizados, conforme descrito a seguir.

15.16 Orientações Gerais

1. O responsável pelo evento deverá promover capacitação interna referente às medidas de prevenção à Covid-19, extensiva ao staff e a toda força de trabalho, como equipe de limpeza, seguranças e recepcionistas.

2. Promover a orientação prévia e no decorrer do evento para o público em geral sobre a importância da adoção das medidas de prevenção à Covid-19.

3. Informar antecipadamente o órgão sanitário competente sobre o calendário e planejamento das competições programadas.

Venda de Ingressos

1. As vendas deverão ser realizadas de forma 100% on-line, sem bilheteria no local.

2. Deve ser respeitado o distanciamento mínimo previsto nas Regras para VIDA entre as pessoas.

3. Para evitar o cruzamento do fluxo de pessoas, realizar o escalonamento de horários de acesso ao evento, conforme o número do assento ou mesa. Deve ser feita a divisão por grupos, de acordo com o público.

4. Os camarotes e as áreas VIP somente poderão funcionar obedecendo rigorosamente ao distanciamento mínimo previsto nas Regras para VIDA por pessoa, reduzindo a lotação interna e adotando as medidas protetivas contra a Covid-19.

15.17 Sinalização

1. Utilizar sinalização e marcações no chão para reforçar o distanciamento mínimo social previsto nas Regras para VIDA nas diversas áreas do evento, como entradas, pontos de informação, bares, postos de segurança e sanitários. Caso necessário, utilizar vidros protetores, divisórias e demais barreiras físicas para a separação.

2. Reforçarem indicadores visíveis as informações relativas ao uso obrigatório de máscaras, o respeito às filas e demais condutas que devem ser adotadas pelos participantes do evento.

3. Delimitar os setores das arquibancadas, mesas, cadeiras que estejam fechados.

15.17 Acesso ao Estádio

1. Seguir o escalonamento de horários estabelecido nos ingressos vendidos. Não permitir o acesso de pessoas fora do horário determinado.

2. Promover a ocupação de assentos em fila ordenada, preferencialmente do último para o primeiro, sendo necessária a orientação do público por funcionários capacitados para tal atividade.

3. Não permitir o acesso ou a permanência de pessoas sem máscara em nenhum dos ambientes do evento, salvo no momento do consumo das refeições.

4. O distanciamento social mínimo previsto nas Regras para VIDA deve ser respeitado em todas as áreas comuns de circulação, como corredores, hall de elevadores e outros.

5. Estabelecer controle e escalonamento de horários para entrada e saída de staff, força de trabalho, fornecedores e público em geral, evitando a formação de aglomeração e cruzamento de fluxos.

6. Utilizar, quando possível, o uso de sistemas de leitura QR Code ou outro meio digital para o acesso de público e de veículos na área do evento.

15.18 Sanitários

1. Estabelecer o controle de acesso aos sanitários para que seja mantido o distanciamento físico previsto nas Regras para VIDA no interior dos mesmos, especialmente, durante as etapas de entrada, intervalos e saída.

2. A fila dos sanitários deverá ser organizada na parte externa, preferencialmente, com marcações no piso, obedecendo também o distanciamento estabelecido nas Regras para VIDA entre as pessoas.

3. Os banheiros devem ter lavatórios com dispensadores de sabão líquido e de toalhas descartáveis de papel não reciclado e lixeira com de acionamento não manual. Na ausência de pontos de água corrente, será exigido o uso de pontos com solução alternativa.

4. Promover a renovação do ar através das janelas abertas ou de dispositivos mecânicos.

15.19 Comercialização de Alimentos e Bebidas (A&B)

1. Os procedimentos de produção de alimentos no local do evento devem ser restringidos neste período, sendo recomendada apenas a comercialização de:

- a) Lanches rápidos, preferencialmente, à base de alimentos industrializados embalados;
- b) Alimentos transportados, somente para a finalização no local por meio de fornos combinados ou micro-ondas;
- c) Pipoca;
- d) Bebidas industrializadas;
- e) Produtos em máquinas automáticas para autosserviço.

2. O quantitativo de manipuladores de alimentos trabalhando nos pontos de A&B deve ser o mínimo necessário para uma operação ordenada, que possibilite atender as regras do distanciamento previsto nas Regras para VIDA entre as pessoas.

3. Os fornecedores devem ser recebidos em horários pré-estabelecidos, observando os procedimentos de higiene e o distanciamento mínimo previsto nas Regras para VIDA.

4. Adotar protocolos de higienização para o transporte, mercadorias e embalagens.

5. Efetuar a higienização das embalagens recebidas de acordo com suas características:

a) Embalagens não-perecíveis (tetra pack, latas, garrafas e plásticos rígidos): lavagem com sabão neutro ou solução de água sanitária (uma parte de água sanitária em nove de água).

b) Embalagens sensíveis (açúcar, arroz, biscoitos, entre outros): higienização com álcool 70%.

6. Armazenar adequadamente, em local limpo e seco, os descartáveis a serem utilizados, como pratos, formas, copos e caixas.

15.20 Áreas de Consumo

1. Caso exista praça de alimentação ou salão de refeições, estes deverão respeitar as regras dos bares e restaurantes.

2. É proibido aos clientes reposicionarem o mobiliário.

3. Para agilizar o atendimento, incentivar as vendas pelos sistemas de delivery e *takeaway*.

4. Os operadores que atuarem efetuando entregas aos clientes devem utilizar máscaras e ter acesso a dispensadores de álcool em gel 70% abastecidos, para que possam higienizar as mãos e as máquinas de cartão.

5. No momento da entrega deve ser mantido o distanciamento de precaução previsto nas Regras para VIDA entre o cliente e o operador.

6. As embalagens descartáveis devem estar protegidas e devidamente armazenadas até o seu uso.

7. Os alimentos devem ser disponibilizados porcionados e protegidos adequadamente, de preferência, lacrados e identificados.

8. Temperos devem ser disponibilizados em sachês individuais. Quando essa opção não for possível, oferecer o produto aos clientes em porções individualizadas e identificadas.

9. Retirar dos balcões e mesas todo o material que possa ser compartilhado ou tocado por diferentes clientes, como recipientes com sachês e guardanapos, além de objetos de decoração, para não se tornarem fontes de contaminação e facilitar a higienização.

10. Evitar o uso de cardápios. Quando necessário, eles devem ser produzidos em material de fácil limpeza ou disponibilizados em meio virtual para acesso do cliente.

11. Todos os materiais usados pelo cliente devem ser higienizados entre um atendimento e outro.

12. Os clientes devem ser orientados a circular sempre usando máscara, a ser retirada somente na mesa para a refeição, e nunca colocada sobre a mesa. O acondicionamento das máscaras deve ser feito em sacos plásticos ou de papel, mantidos na bolsa ou no bolso do cliente.

15.21 Procedimentos de Pagamento

1. Deve ser priorizado o pagamento com cartão. Em caso de troco em dinheiro, a entrega deve ser feita sem que haja contato direto com as mãos.

2. Utilizar comandas descartáveis, eletrônicas ou de material de fácil higienização, uma vez que todas as peças utilizadas pelo cliente devem ser higienizadas com álcool 70% entre um atendimento e outro.

3. Para evitar a aglomeração nos caixas, deve ser incentivado o pagamento com cartões e adotada a sinalização do distanciamento necessário indicando a posição de cada cliente nas filas.

Máquinas de pagamento com cartão devem ser cobertas com filme plástico e higienizadas após cada utilização. Deve ser estimulado o pagamento por aproximação do cartão ou por QR Code, para evitar a manipulação da máquina.

4. Devem ser mantidos dispensadores com álcool em gel 70% abastecidos para uso do operador do caixa e clientes que optarem pelo pagamento em cartão.

15.22 Assistência à Saúde

1. Conforme estabelecido pela Resolução SEDEC 83/2016, é obrigatória a disponibilização de serviço de assistência à saúde para os eventos com público estimado acima de 1.000(mil).

2. Reforçar os cuidados de assistência à saúde, observando nos postos médicos e ambulâncias, a adoção das medidas de prevenção preconizadas no enfrentamento à Covid-19.

15.23 Manejo de Resíduos

1. Os resíduos comuns devem ser acondicionados em abrigo próprio e coletores com tampa, devidamente dimensionados para o volume gerado.

2. O manejo de resíduos de serviços de saúde deve atender a RDC 222/2018 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), com atenção para as instalações adequadas do abrigo temporário.

3. Os abrigos de resíduos comuns e de serviço de saúde não podem ser compartilhados.

4. Atentar para o correto descarte de perfurocortantes e outros provenientes dos exames de saúde.

5. Uma vez que o local já tenha serviço de coleta de resíduos de serviço de saúde, considerar máscaras e demais EPIs não reprocessáveis.

6. O descarte de máscaras e de outros EPIs deve ser feito em lixeira exclusiva para esse fim.

15.24 Condutas Gerais Durante as Partidas de Futebol

1. Respeitar o distanciamento de precaução, abolindo condutas como cumprimentos entre atletas, arbitragem, troca de flâmulas, participação de crianças e mascotes.

2. É proibido o uso de túnel de desinfecção sem aprovação pela ANVISA.

3. Não utilizar a barreira transluzente.

4. No acesso ao campo, deve ser realizada a entrada de um time de cada vez.

5. Adotar distanciamento de precaução entre os atletas e comissão técnica durante o uso do banco de reservas.

6. Promover a higienização concorrente do banco de reservas e das bolas durante a partida, com uso de álcool a 70%.

7. A força de trabalho, staff e atletas envolvidos na competição deverá utilizar EPI adequado a cada atividade exercida, sendo obrigatório o uso de máscaras, à exceção dos jogadores e árbitros em campo.

8. A reposição hídrica dos jogadores deverá ser feita sem compartilhamento de objetos (copos, squeezes).

15.25 Manutenção e Documentação

1. Medidas a serem adotadas:

a) Realizar a troca constante dos elementos filtrantes dos bebedouros, de acordo com as recomendações do fabricante.

b) Os bebedouros devem ter certificação dos órgãos competentes.

c) Em ambientes com ar-condicionado, o ar deve ser renovado de acordo com o exigido na legislação (27m³/hora/pessoa).

d) Caso não haja ar-condicionado, janelas e portas devem ser mantidas abertas.

2. O que deve ser apresentado:

a) Plano de Manutenção, Operação e Controle de Ar-Condicionado (PMOC).

b) Comprovante de limpeza de ductos de ar-condicionado anual.

c) Laudo da qualidade do ar na validade (semestral).

d) Certificado de higienização dos reservatórios de água de consumo (semestral).

e) Laudo de potabilidade da água (semestral).

ANEXO XVII

MEDIDAS PREVENTIVAS ESPECÍFICAS PARA A OPERAÇÃO DE ÔNIBUS CONVENCIONAIS MUNICIPAIS E INTERMUNICIPAIS

16.1 Orientações Gerais

1. A empresa deverá promover capacitação interna referente às medidas de prevenção à Covid-19, extensiva ao staff administrativo, aos motoristas, cobradores e a toda força de trabalho (equipe de limpeza, seguranças, fiscais, entre outros).

2. A empresa deverá treinar seus colaboradores para orientação ao público em geral sobre a importância da adoção das medidas de prevenção à Covid-19:

a) Respeitar as filas;

b) Manutenção do distanciamento;

c) Uso obrigatório de máscaras;

d) Evitar deslocamentos desnecessários, especialmente se estiver doente, apresentando sintomas ou pertencer ao grupo de risco;

e) Ajustar a hora de utilização do transporte público para horários com o menor movimento possível;

f) Higienizar as mãos após cada viagem com álcool a 70% ou lavando-as com água e sabão;

g) Adotar a etiqueta respiratória.

3. Afixar cartazes de orientação sobre as medidas de prevenção à Covid-19, em pontos estratégicos e de fácil visualização, no interior dos veículos, plataformas de embarque, estações e terminais, utilizando-se também dos meios eletrônicos para divulgação das informações.

4. Promover ações e campanhas informativas, em redes sociais, para orientar os usuários a respeito das novas regras de segurança e de convivência que devem ser adotadas no interior dos veículos, nas plataformas de embarque, como, também, nos pontos finais e intermediários, de embarque/desembarque, localizados em logradouros públicos.

16.2 Sinalização nas Plataformas de Embarque

1. Utilizar sinalização e marcações no piso para direcionar o sentido do deslocamento do usuário e reforçar o distanciamento previsto nas Regras para VIDA, em diferentes locais de circulação.

2. Organizar as filas em sentido único e ordenado, de modo a não comprometer a circulação de público nas áreas comuns, com marcação no piso para sinalizar a distância de precaução de dois metros.

3. Organizar a área destinada à espera de passageiros para embarque, evitando a aglomeração, sinalizando no piso a distância de precaução. Caso necessário, adotar barreiras físicas para separação, como vidros protetores, divisórias, totens e correntes.

4. Implantar sinalizações em pontos estratégicos para divulgar informações relativas às medidas a serem adotadas pelos usuários, como o uso obrigatório de máscaras e respeito às filas.

16.3 Venda de Bilhetes e Forma de Pagamento em Plataformas de Embarque

1. Estimular sistemas de vendas em autosserviço (máquinas e totens de autoatendimento) para agilizar o atendimento.

2. Restringir o atendimento por operadores móveis, em abordagem direta aos usuários.

3. Os operadores devem usar máscaras e ter acesso a dispensadores de álcool 70% em gel, sempre abastecidos para que higienizem as mãos com frequência.

4. Deve ser observado o distanciamento previsto nas Regras para VIDA entre os operadores e usuários.

5. Está proibida a distribuição de material que possa ser compartilhado ou tocado por diferentes pessoas, tais como jornais, revistas e informativos promocionais, para evitar fontes de contaminação.

6. Instalar painéis de acrílico ou outra barreira de proteção higienizável nos caixas de pagamento, com abertura que permita somente o pagamento.

7. Evitar a aglomeração no entorno dos terminais de autoatendimento e dos guichês de pagamento, com organização das eventuais filas, sinalizando a posição de cada cliente para a manutenção do distanciamento necessário.

8. Telas e teclados dos terminais de autoatendimento deverão ser cobertos com filme plástico e higienizados periodicamente.

9. Deve ser estimulado o pagamento em cartão, se possível pelos métodos de aproximação ou QR Code, para reduzir a manipulação dos terminais de autoatendimento.

10. Caso seja feito pagamento em dinheiro, higienizar as mãos em seguida, com álcool 70%, ou se possível, lavar com água e sabão.

16.4 Operação durante o Transporte de Passageiros

1. Proibir o acesso e a permanência de pessoas sem máscara nos veículos de transporte público.

2. Adotar barreiras de proteção (ex: vidro, acrílico) para separar os usuários dos motoristas, cobradores e agentes de fiscalização de pagamento da tarifa, ou garantir a utilização de proteção adicional (*face-shield*).

3. Limitar a ocupação dos veículos, conforme as determinações das autoridades.

4. Manter ventilado o interior dos veículos circulando, sempre que possível, com as janelas abertas.

16.5 Higienização

Plataformas de embarque, estações, terminais e garagens

1. Aumentar a frequência de higienização das áreas de maior circulação, das plataformas, estações e terminais, incluindo os banheiros, elevadores, escadas, catracas e roletas. Deve ser feita a limpeza concorrente no mínimo a cada três horas, e a limpeza terminal antes ou depois do expediente. Em alguns casos, pode ser necessária a realização da limpeza imediata.

2. Programar rotina de desinfecção com álcool 70% de objetos, superfícies e itens em geral que tenham grande contato manual, seja por operadores ou usuários, como guichês de pagamento, máquinas de cartão, displays, mesas e bancadas de apoio, totens de autoatendimento, telas *touch screen*, teclados, maçanetas, corrimãos e demais itens que possam ser compartilhados.

3. Na higienização de equipamentos e utensílios, é recomendado o uso de papel-toalha ou panos multiuso descartáveis exclusivos para cada tipo de superfície.

4. Abastecer permanentemente os borrifadores ou dispensadores de álcool 70%, que devem ser previamente higienizados.

16.6 Veículos de Transporte Coletivo

1. Realizar desinfecção interna diária dos veículos, por meio de pulverização ou de vaporização, antes do início da operação, incluindo-se os assentos, assentos e demais superfícies de contato.

2. Higienizar as superfícies de contato das mãos no intervalo entre as viagens;

16.7 Sanitários

1. Estabelecer o controle de acesso aos sanitários para que seja mantido o distanciamento social mínimo no interior deles, conforme previsto nas Regras para VIDA.

2. A fila, se houver, deverá ser organizada na parte externa, preferencialmente com marcações no piso, obedecendo ao mesmo critério de afastamento.

3. A limpeza e a higienização dos sanitários devem ser feitas sem a presença ou aglomeração de usuários, a partir de placas de sinalização afixadas no lado externo dos banheiros durante a higienização.

4. Higienizar os suportes de papel-toalha e papel higiênico, saboneteiras, torneiras, acionadores de descarga, assento do vaso, pia, ganchos, lixeiras, maçanetas de portas e todas as demais peças.

5. Manter abastecidos os dispensadores de sabonete líquido, toalhas descartáveis de papel não reciclado e álcool 70% em gel, nos sanitários das plataformas e estações, bem como nas salas de embarque e nos sanitários do interior dos veículos de transporte intermunicipal.

6. Nos veículos de transporte intermunicipal, que dispuserem de sanitário próprio, deverá ser efetuada a limpeza terminal antes de iniciar a viagem e a limpeza concorrente nas paradas programadas.

16.8 Pontos de Alimentação e Bebidas

Os pontos de comercialização de alimentos e bebidas existentes nas estações e plataformas deverão seguir as regras estabelecidas no protocolo específico (Serviços de Alimentação).

16.9 Força de Trabalho

1. Os colaboradores devem higienizar as mãos constantemente e utilizar máscaras ou demais EPI necessários. Não é recomendado o uso de adornos nos ambientes de trabalho.

2. É recomendado o distanciamento mínimo previsto nas Regras para VIDA entre os colaboradores, inclusive no ambiente de trabalho e, onde não for possível, utilizar barreira física ou protetores adicionais ao uso da máscara (*face shield*).

3. O uniforme de trabalho deve ser exclusivo para uso durante o expediente (inclusive a máscara). É proibido circular fora do ambiente de trabalho com o uniforme.

4. Estabelecer protocolo para a coleta e desinfecção de EPI reutilizáveis e para seu descarte.

5. Organizar turnos de trabalho, alternando dias/horário de comparecimento entre os funcionários das equipes, evitando aumento do fluxo de deslocamentos e a aglomeração.

6. Evitar o uso e compartilhamento de celulares ou outros objetos no ambiente de trabalho.

7. Os objetos de trabalho que ocasionalmente venham a ser compartilhados entre os colaboradores deverão ser higienizados com álcool 70% após cada uso.

8. Se algum colaborador apresentar sintomas gripais ou qualquer outro indicativo da Covid-19, a gerência local deve ser imediatamente informada para que o colaborador seja encaminhado à assistência médica.

16.10 Refeitório de Funcionários

Caso exista área destinada exclusivamente à alimentação de trabalhadores, deverão ser atendidas as seguintes orientações:

1. Ampliar o período de funcionamento e distribuir os funcionários em horários de refeição distintos para evitar aglomerações.

2. Manter o distanciamento mínimo previsto nas Regras para VIDA filas para escolha do alimento, podendo ser utilizadas marcações no piso.

3. Reforçar a higienização de mesas, cadeiras e pontos de limpeza dos funcionários, como pias e banheiros.

16.11 Manejo de Resíduos

1. Os resíduos comuns devem ser acondicionados em abrigo próprio e coletores com tampa, devidamente dimensionados para o volume gerado;

2. O descarte de máscaras e de outros EPIs deve ser feito em lixeira exclusiva para esse fim.

16.12 Manutenção

Plataformas, estações e garagens:

1. Realizar a troca constante dos elementos filtrantes dos bebedouros, de acordo com as recomendações do fabricante.

2. Os bebedouros devem ter certificação dos órgãos competentes.

3. Em ambientes com ar-condicionado, o ar deve ser renovado de acordo com o exigido na legislação (27m³/hora/pessoa).

4. Caso não haja ar-condicionado, janelas e portas devem ser mantidas abertas.

16.13 Veículos de Transporte Coletivo

1. Promover a manutenção e controle dos sistemas de ar condicionado dos veículos, com especial atenção à troca dos filtros;

16.14 Documentação

1. Plataformas, estações e garagens:

a) Plano de Manutenção, Operação e Controle de Ar-condicionado (PMOC);

b) Comprovante de limpeza de dutos de ar-condicionado anual;

c) Laudo da qualidade do ar na validade (semestral);

d) Certificado de higienização dos reservatórios de água de consumo (semestral);

e) Laudo de potabilidade da água (semestral).



ANEXO XVIII

MEDIDAS PREVENTIVAS ESPECÍFICAS PARA O FUNCIONAMENTO DAS ACADEMIAS DE ARTES MARCIAIS

17.1 Recepção e Portaria

1. No caso do uso de leitor digital para a entrada na academia, deve-se disponibilizar um recipiente com álcool em gel a 70% ao lado da catraca. O cliente deve ter também a opção de acessar a academia, comunicando à recepcionista o seu número de matrícula ou CPF, para que não precise tocar no leitor digital.
2. O número de clientes que entram na academia deve ser limitado, respeitando a ocupação simultânea de um cliente a cada 6,25m².
3. É recomendado que a Ficha de Matrícula seja preenchida pelo sistema de pré-check-in, por aplicativos de mensagens ou formulários on-line. Caso não seja possível adotar uma dessas medidas, a orientação é a marcação do distanciamento mínimo previsto nas Regras para VIDA evitando a aglomeração de clientes na recepção da academia e a manipulação de produtos de papelaria (papéis e canetas) que podem servir como fontes de contaminação.
4. As chaves e chaveiros ou cartões magnéticos dos armários devem ser de material de fácil higienização, devolvidos em urna ou outro recipiente similar, e devidamente higienizados antes da reutilização.
5. As máquinas para pagamento com cartão devem ser protegidas com filme plástico e higienizadas após cada utilização. O recomendado é o incentivo ao pagamento por aproximação do cartão ou QR Code, evitando a manipulação da máquina.
6. O álcool em gel 70% deve ser disponibilizado para os clientes já na recepção.
7. Organizar as filas (quando houver), respeitando o distanciamento físico mínimo estabelecido nas Regras para VIDA.
8. O mobiliário do local deve ser reduzido para facilitar a higienização, deve ser retirado todo o material que pode ser compartilhado ou tocado por diferentes clientes, como jornais, revistas e objetos decorativos da recepção.
10. A divulgação das medidas de prevenção à Covid-19 deve ser feita por cartazes e informações verbais como "Para sua segurança, não esqueça de higienizar suas mãos" e "O uso da máscara é obrigatório".
11. Divulgar em pontos estratégicos os materiais educativos e outros meios de informação sobre as medidas de prevenção à Covid-19, como as Regras para VIDA.
12. Bebedouros de uso direto são proibidos.

17.2 Orientações para os Treinamentos

1. O distanciamento mínimo previsto nas Regras para VIDA entre os frequentadores da academia deve ser respeitado em todas as dependências.
2. Nas salas de treinamentos coletivos, deve ser delimitado com fita o espaço para cada praticante se exercitar, respeitando o distanciamento previsto nas Regras para VIDA.
3. Promover treinos ao ar livre, se houver essa possibilidade.
4. Mediante o espaço disponível, reduzir o número de praticantes, a fim de diminuir o potencial risco de contágio.
5. Diversificar os horários de aulas a fim de distribuir os alunos evitando aglomerações.
6. É recomendado limitar o tempo de duração das aulas em uma hora.
7. Criar protocolos de entrada e saída do tatame visando à manutenção do distanciamento.
8. Evitar as formas de cumprimento com contato.
9. Diminuir o número de atletas por horário e dar preferência a aulas particulares.
10. Devem ser disponibilizados kits de limpeza (álcool 70% ou água sanitária 0,2%*** e pano multiuso descartável ou papel-toalha) em todas as áreas da academia para que os clientes higienizem os equipamentos, armários, halteres, colchonetes, entre outros, antes da utilização.
11. Nesse período de pandemia, fica proibido o revezamento dos equipamentos entre os clientes.
12. Caso a academia forneça toalhas, elas devem ser descartadas pelo cliente em um recipiente com tampa e acionamento por pedal.
13. Os dispensadores com álcool gel 70% devem ser disponibilizados próximo aos botões de acionamento dos elevadores.
14. Aumentar a frequência de higienização das áreas de maior circulação, como recepção, banheiros, vestiários, pontos de alimentação e anexos, bem como os vestiários e refeitório dos colaboradores, com planilha de controle da limpeza exposta em local visível.
15. Durante o horário de funcionamento da academia, os equipamentos e demais materiais (como colchonetes, tatames, aparadores de chute, halteres, anilhas e barras) devem ser higienizados pela equipe de limpeza (com álcool 70%, água sanitária 0,2%* ou quaternário de amônio) a cada três horas. Para não comprometer as atividades, é recomendada a divisão da academia em áreas distintas, com escala de limpeza diferenciada para cada uma delas.
16. A limpeza e a desinfecção dos banheiros e vestiários devem ser feitas sem a presença ou aglomeração de clientes, e com placas de sinalização no lado externo durante o processo de higienização. Todos os suportes de papel-toalha e papel higiênico, saboneteiras, torneiras, acionadores de descarga, assento do vaso, pia, ganchos, lixeiras, maçanetas de portas e demais peças devem ser higienizadas.

*Solução de água sanitária a 0,2% = uma medida de água sanitária para nove medidas de água.

17.3 Treinos sem Contato Físico

1. As aulas deverão ter turmas reduzidas com treinos individuais com base em mobilidade, exercícios específicos de Jiu-Jitsu, sendo permitido o contato ou treino físico, por exemplo: drills, exercícios aeróbicos e exercícios com bonecos.

17.4 Treinos com Contato Físico

1. Realizados em grupos de 2 a 4 alunos, que seriam formados com base no critério de proximidade e convivência.
2. Respeitar o distanciamento de precaução entre os grupos de alunos.
3. Manter os alunos em grupos fixos, treinando sempre entre si, nos mesmos dias, com as mesmas turmas e utilizando a mesma área do tatame.

17.5 Áreas de Alimentação (Cantinas, Lanchonetes)

1. As refeições poderão ser servidas da seguinte forma:
 - a) Porções individualizadas embaladas por filme plástico.
 - b) Sistema de Buffet, o autosserviço (sistema self-service), os utensílios devem ser substituídos a cada vinte (20) minutos, com registro em planilha específica. O cliente deve ser orientado a lavar as mãos antes de se servir, usar máscara e ter disponível álcool 70% em gel.
 - c) Os talheres devem ser embalados individualmente.
 - d) As mesas e cadeiras devem ser higienizadas após a utilização de cada cliente. Recomenda-se a identificação com o aviso "HIGIENIZADA".
2. Os colaboradores devem higienizar as mãos constantemente e usar máscaras, inclusive, nas cozinhas durante o preparo das refeições.
3. Quando possível, devem ser disponibilizados lavatórios para que todos os clientes higienizem as mãos na entrada das áreas de alimentação.
4. Devem ser disponibilizados dispensadores com álcool gel 70% para os clientes.
5. É recomendado que o atendimento dos clientes seja realizado no formato *take away*, com o cliente escolhendo a refeição e levando para ser consumida em outro ambiente. Essa medida evita aglomerações e dá mais segurança aos clientes e colaboradores.

6. Os clientes deverão ser orientados a circularem sempre utilizando máscara e retirá-las somente na mesa para a refeição.
7. Sempre que possível manter as áreas de alimentação com as janelas e portas abertas para melhor circulação do ar, e sem utilização do ar condicionado.
8. Reforçar a limpeza e higienização em todos os pontos de maior contato, como bancadas, mesas, cadeiras, pias, torneiras e piso.
9. Utilizar cartazes e informações verbais como "Para sua segurança, não esqueça de higienizar suas mãos" e "O uso da máscara é obrigatório".

17.6 Demais Áreas

Todas as áreas fechadas devem acompanhar as fases de reabertura previstas no Plano de Retomada para cada atividade.

17.7 Força de Trabalho

1. Recomendar que os professores sempre troquem os EPIs após cada série de treinamento.
2. Os funcionários, colaboradores, *personal trainers* e terceirizados devem ser capacitados sobre os protocolos e procedimentos de funcionamento e higienização que fazem parte das medidas de prevenção à disseminação da Covid-19.
3. Se algum colaborador apresentar sintomas gripais ou qualquer outro indicativo da Covid-19, a gerência local deve ser imediatamente informada para que o colaborador seja encaminhado à assistência médica.

17.8 Sanitários

1. Estabelecer o controle de acesso aos sanitários para que seja mantido o distanciamento físico previsto nas Regras para VIDA, no interior dos mesmos.
2. A fila dos sanitários deverá ser organizada na parte externa, preferencialmente, com marcações no piso, obedecendo também o distanciamento mínimo entre as pessoas conforme previsto nas Regras para VIDA.
3. Os banheiros devem ter lavatórios com dispensadores de sabão líquido e de toalhas descartáveis de papel não reciclado e lixeira com acionamento não manual.
4. Promover a renovação do ar através das janelas abertas ou de dispositivos mecânicos.

17.9 Manutenção e Documentação

1. Medidas a serem adotadas:
 - a) Realizar a troca constante dos elementos filtrantes dos bebedouros, de acordo com as recomendações do fabricante.
 - b) Os bebedouros devem ter certificação dos órgãos competentes.
 - c) Em ambientes com ar-condicionado, o ar deve ser renovado de acordo com o exigido na legislação (27m³/hora/pessoa).
 - d) Caso não haja ar-condicionado, janelas e portas devem ser mantidas abertas.
 - e) O descarte das máscaras ou de outros EPIs deve ser feito em lixeira exclusiva para esse fim, seguindo as orientações da RDC/ANVISA nº 222 de 28/03/2018
2. O que deve ser apresentado:
 - a) Plano de Manutenção, Operação e Controle de Ar-Condicionado (PMOC).
 - b) Comprovante de limpeza de dutos de ar-condicionado anual.
 - c) Laudo da qualidade do ar na validade (semestral).
 - d) Certificado de higienização dos reservatórios de água de consumo (semestral).
 - e) Laudo de potabilidade da água (semestral).

ANEXO XIX

MEDIDAS PREVENTIVAS ESPECÍFICAS PARA O FUNCIONAMENTO DAS ATIVIDADES DE AMBULANTES

18.1 Orientações Gerais

1. Manter distância mínima de precaução estabelecida nas Regras para VIDA entre os pontos ambulantes.
2. Os ambulantes deverão manter o mesmo distanciamento em relação aos clientes, sempre que possível ou utilizar barreira que promova proteção eficiente.
3. Os ambulantes e colaboradores devem higienizar as mãos frequentemente, a cada atendimento, efetuando lavagem com água e sabão sempre que possível e utilizando álcool em gel 70%.
4. Utilizar borrifadores ou dispensadores de álcool 70%, disponibilizando também ao uso do público.
5. Reforçar a limpeza de locais que ficam mais expostos ao toque das mãos, como bancadas e instalações com álcool a 70% ou solução de água sanitária 1:9.
6. Realizar higienização rigorosa nos equipamentos e utensílios dos ambulantes itinerantes, com álcool a 70% ou solução de água sanitária 1:9.
7. Realizar higienização com álcool a 70%, de todos os produtos que venham a ser compartilhados por clientes, à título de testes ou experimentação.
8. Os ambulantes deverão adotar as medidas de higiene na aquisição, transporte e exposição de mercadorias.
9. Não colocar mercadorias diretamente sobre o chão.
10. Efetuar limpeza das embalagens dos produtos adquiridos, antes de sua utilização ou exposição à venda.
11. Embalagens de gêneros alimentícios deverão ser higienizadas observando os seguintes cuidados:
 - a) Embalagens de não perecíveis (tetra pack, latas, garrafas, plásticos rígidos): lavagem com sabão neutro ou água sanitária (1 parte de água sanitária e 9 partes de água);
 - b) Embalagens mais sensíveis (arroz, feijão, biscoitos): higienização com álcool 70%.
** (1 parte de água sanitária para 9 partes de água).
12. Devem ser utilizados panos multiuso descartáveis ou papel toalha, exclusivos para cada tipo de superfície, para a higienização das bancadas, dos equipamentos e utensílios.
13. Coibir atitudes que possam gerar contaminação no local de trabalho como comer, fumar, tossir, cantar, assoviar ou outras anti-higiênicas.
14. Evitar o uso de celulares, mas em caso de utilização, realizar higienização do aparelho com álcool 70%.
15. Manter o ambiente interno e do entorno da barraca/ponto adequadamente limpo, efetuando acondicionamento do lixo em recipientes dotados de tampa com acionamento não manual.

18.2 Uso Obrigatório de Máscara

1. Utilizar máscaras durante todo o tempo, retirando-as apenas no momento da refeição. Adotar cuidados para a sua manutenção e higienização:

- a) Podem ser usadas máscaras confeccionadas em tecidos de algodão;
- b) As máscaras são de uso individual, recomenda-se número de cinco para cada usuário. Não compartilhar máscaras, mesmo que estejam lavadas.
- c) Substituir a máscara, a cada três horas ou sempre que ela ficar úmida, com sujeira aparente, danificada ou se houver dificuldade para respirar;
- d) Lavar separadamente de outras peças, evitando mais do que 30 lavagens;
- e) Lavar previamente com água corrente e sabão neutro e, após, deixar de molho em solução de água com água sanitária ou outro desinfetante, na proporção de duas colheres de sopa para cada litro de água, de vinte a trinta minutos;
- f) Enxaguar bem em água corrente, para remover resíduos de desinfetante, secar e passar com ferro quente. Guardar em recipiente fechado;
- g) Realizar o descarte das máscaras de forma adequada, acondicionando em dois sacos plásticos, um dentro do outro, amarrados externamente. Descartar em lixo comum;
- h) Não tocar a máscara pela frente, ajustando sempre pelos elásticos ou tiras;
- i) Evitar levar as mãos aos olhos, boca e nariz.

18.3 Uniforme de Trabalho

1. O uniforme de trabalho deve ser exclusivo para a atividade desenvolvida (inclusive a máscara). Quando não for possível utilizar uniforme, recomenda-se a adoção de jaleco sobre a vestimenta utilizada no trabalho. Ao término da jornada de trabalho, acondicionar o uniforme/jaleco em saco plástico e higienizar antes de nova utilização.
2. É PROIBIDO o uso de adornos nos ambientes de trabalho.
3. Os cabelos devem ser protegidos durante o expediente.
4. Para os ambulantes de alimentação, é OBRIGATÓRIO o uso de uniforme completo, incluindo sapatos fechados e proteção para os cabelos (gorro, touca ou similar) e proibido o uso de adornos.

18.4 Pagamento

1. Agilizar a operação de pagamento, evitando a formação de filas. Organizar a espera dos clientes, de maneira a respeitar o distanciamento de precaução.
2. Devem ser disponibilizados dispensadores com álcool em gel 70% abastecidos para uso daqueles que optarem pelo pagamento por meio de cartões e dinheiro;
3. Desinfetar as máquinas de cartão a cada uso (ideal protegê-las com filme higienizando após cada uso).
4. Em caso de troco em dinheiro, recomendamos que a devolução seja feita em saco plástico ou de papel para não haver contato com as mãos. Após contato com dinheiro proceder à higienização das mãos.
5. É PROIBIDO manusear dinheiro e alimentos simultaneamente.

ANEXO XX**MEDIDAS PREVENTIVAS ESPECÍFICAS PARA O FUNCIONAMENTO DE CINEMAS, TEATROS, CASAS DE SHOWS, MUSEUS E CIRCO****19.1 Orientações Gerais**

1. A empresa deverá promover capacitação interna referente às medidas de prevenção à Covid-19, extensiva ao staff e a toda força de trabalho (artistas, administrativos, staff técnico, equipe de limpeza, seguranças, recepcionistas, entre outros).
2. Promover a orientação do público em geral, quanto à importância da adoção das medidas de prevenção à Covid-19.
3. Não permitir o acesso, nem a permanência das pessoas sem máscara em nenhum dos ambientes, salvo no momento do consumo de refeições.
4. Sempre que possível, manter todos os ambientes abertos para propiciar ventilação natural.
5. Nos ensaios e nas apresentações é recomendada a utilização de mobiliário e objetos cênicos que permitam fácil higienização.
6. Diante da necessidade de distanciamento mínimo previsto nas Regras para VIDA, evitar ensaios e apresentações (cenas) com contato físico estreito, como beijos, abraços e cumprimentos.
7. Evitar ensaios e apresentações (cenas) com muitos personagens ou em locais pequenos e sem ventilação.

19.2 Higienização de Instalações, Equipamentos e Utensílios

1. Aumentar a frequência de higienização das áreas de maior circulação, incluindo os banheiros. É recomendado que seja feita a limpeza concorrente* no mínimo a cada três horas e a limpeza terminal* antes ou depois das últimas sessões ou apresentações do dia. Em alguns casos, pode ser necessária a realização da limpeza imediata*.
2. Programar rotina de desinfecção com álcool 70% de objetos, superfícies e itens em geral que possuem grande contato manual, seja pelos colaboradores ou pelo público, tais como fones de ouvido, *video guides*, máquinas de cartão, dispositivos utilizados para coleta de pedidos, displays, mesas e bancadas de apoio, totens de autoatendimento, telas dos caixas *touch screen*, teclados, microfones (lapela e boom), câmeras (lentes, alças, patas de tripé, telas de monitor) e objetos que possam ser compartilhados entre os funcionários (canetas, pranchetas, telefones e similares), dentre outros.
3. Reforçar a limpeza e desinfecção em todos os pontos de maior contato, como bancadas, mesas, cadeiras, arquibancadas, pias, torneiras, piso, paredes, corrimãos, maçanetas, entre outros.
4. Devem ser utilizados panos multiuso descartáveis ou papel toalha, exclusivos para cada tipo de superfície, para a higienização de equipamentos e utensílios.

5. Abastecer permanentemente os borrifadores ou dispensadores de álcool à 70%, higienizando-os previamente.

19.3 Venda de Ingressos

1. As vendas deverão ser realizadas de forma on-line preferencialmente, deve ser respeitado o distanciamento mínimo previsto nas Regras para VIDA entre as pessoas, sendo facultada a ocupação de membros da mesma família em assentos ou lugares próximos.
2. Efetuar escalonamento de horários de acesso ao evento, de acordo com o número do assento ou mesa para evitar o cruzamento do fluxo de pessoas. Deve ser feita a divisão por grupos, de acordo com o público. O mesmo deve ser realizado em relação à entrada de visitantes.
3. Camarotes e áreas VIP deverão obedecer rigorosamente aos critérios de distanciamento mínimo e ocupação máxima como previsto nas Regras para VIDA, adotando todas as medidas protetivas contra a Covid-19.

19.4 Sinalização

1. Utilizar sinalização e marcações no piso para reforçar o distanciamento mínimo previsto nas Regras para VIDA nas diversas áreas (ex: entradas, pontos de informação, bares, sanitários). Caso necessário, utilizar barreiras físicas para separação (como vidros protetores ou divisórias).
2. Usar indicadores visíveis, para comunicar informações relativas às condutas necessárias aos usuários tais como: uso obrigatório de máscaras e respeito às filas.
3. Delimitar seções, mesas, cadeiras e assentos que estejam indisponíveis a ouso.

19.5 Acesso ao Local

1. Seguir o escalonamento de horários estabelecido nos ingressos vendidos.
2. Promover a ocupação de assentos em fila ordenada, do último para o primeiro, sendo necessária a orientação do público por funcionários capacitados.
3. Durante a circulação de pessoas pelas áreas comuns (corredores, mezaninos, *foyers*, entre outros), também deve ser respeitado o distanciamento mínimo previsto nas Regras para VIDA.
4. Estabelecer controle e escalonamento de horários para entrada e saída de staff, força de trabalho, fornecedores e público em geral, evitando a formação de aglomeração e cruzamento de fluxos.

19.6 Sanitários

1. Estabelecer o controle de acesso aos sanitários para que seja mantido o distanciamento físico previsto nas Regras para VIDA, no interior dos mesmos.
2. A fila dos sanitários deverá ser organizada na parte externa, preferencialmente, com marcações no piso, obedecendo também o distanciamento mínimo entre as pessoas conforme previsto nas Regras para VIDA.
3. Os banheiros devem ter lavatórios com dispensadores de sabão líquido e de toalhas descartáveis de papel não reciclado e lixeira com acionamento não manual.
4. Promover a renovação do ar através das janelas abertas ou de dispositivos mecânicos.

19.7 Alimentação

Os restaurantes, cafés, bombonieres e similares que funcionem no interior dos estabelecimentos culturais deverão atender ao protocolo específico referente aos Serviços de Alimentação.

19.8 Força de Trabalho

1. Os colaboradores devem higienizar as mãos constantemente e utilizar máscaras ou demais EPI necessários, inclusive nas cozinhas, durante o preparo das refeições.
2. É recomendado o distanciamento mínimo previsto nas Regras para VIDA entre os colaboradores, inclusive no ambiente de trabalho e, onde não for possível, utilizar barreira física ou protetores adicionais ao uso da máscara (*faceshield*).
3. O uniforme de trabalho deve ser exclusivo para utilização no espaço (inclusive a máscara) durante o expediente. É PROIBIDO circular fora do estabelecimento com o uniforme de trabalho.
4. Estabelecer protocolo para a coleta e desinfecção de EPIs reutilizáveis e para seu descarte.
5. Coibir atitudes que possam gerar contaminação nas áreas de trabalho como comer, fumar, tossir, cantar, assoviar ou outras anti-higiênicas. Não é recomendado o uso de celulares no ambiente de trabalho.
6. Após cada uso, higienizar com álcool 70% os utensílios de trabalho que possam vir a ser compartilhados entre os colaboradores, tais como rádios, contadores e telefones celulares.
7. Se algum colaborador apresentar sintomas gripais ou qualquer outro indicativo da Covid-19, a gerência local deve ser imediatamente informada para que o colaborador seja encaminhado à assistência médica.
8. Pessoas não envolvidas diretamente nas apresentações, atuações e performances devem ser mantidos a uma distância segura, para prevenção de contaminações e contágio.

19.9 Refeitório da Força de Trabalho

1. Ampliar o período de funcionamento e distribuir os funcionários em horários de refeição distintos (turnos) para evitar aglomerações.
2. Manter o distanciamento mínimo previsto nas Regras para VIDA nas filas para escolha do alimento. Podem ser utilizadas marcações no piso.
3. Reforçar a higienização de mesas, cadeiras e pontos de limpeza dos funcionários (pias, banheiros, etc.).

19.10 Manutenção das Áreas Comuns

1. Realizar a troca constante dos elementos filtrantes dos bebedouros e dos aparelhos de ar condicionado (de acordo com o fabricante).

2. Bebedouros de uso direto não são recomendados.
3. Sempre que possível manter os ambientes com as janelas e portas abertas para melhor circulação do ar e sem utilização do ar condicionado.
4. Caso não haja ar-condicionado, é importante que portas e janelas sejam mantidas abertas (sistema de ventilação cruzada).
5. Em ambientes climatizados efetuar a manutenção dos aparelhos de ar condicionado, conforme recomendações das legislações vigentes.
6. O ar ambiente deve ser renovado de acordo com o exigido na legislação (27m³/hora/pessoa).
7. Resíduos comuns devem ser acondicionados em abrigo próprio e coletores com tampa devidamente dimensionados para o volume gerado.
8. O descarte das máscaras ou outros EPI deve ser feito em lixeira exclusiva para esse fim.

19.11 Orientações Específicas

Cinemas

1. Aumentar o intervalo entre as sessões realizadas no mesmo dia, de modo a garantir o reforço no processo de higienização das salas de exibição.
2. Os óculos utilizados nas salas de exibição de filmes em 3D deverão ser higienizados com álcool a 70% após cada utilização, embalados individualmente e lacrados.

Museus

1. Estabelecer circuito de visitação em fluxo contínuo, com entrada e saída demarcadas.
2. Efetuar sinalização de orientação no piso, para os pontos de observação das atrações, restringindo ao mínimo, a permanência do visitante nestes locais.
3. Na existência de assentos, efetuar a marcação do distanciamento mínimo previsto nas Regras para VIDA e efetuar a limpeza concorrente após cada utilização.

Não são recomendadas atividades que demandem o uso de fones de ouvido. Caso seja estritamente necessário, o fone deverá ser de uso individual e higienizado imediatamente após cada uso. Estimular que os visitantes utilizem seus próprios fones de ouvido.

4. Restringir o acesso a exposições com acervos e aparelhos interativos, que demandem toque e/ou manipulação por parte do público.
5. Utilizar meios digitais para disponibilizar informações aos visitantes sobre o acervo e atrações.

Teatros e Circos

1. Testes de artistas e reuniões/leituras devem ser realizados de forma virtual.
2. Atores devem utilizar máscara durante todo o tempo, exceto quando estiverem atuando no palco.
3. Pessoas não envolvidas diretamente nas apresentações, atuações e performances devem fazer uso obrigatório de máscara e demais EPIs necessários à atividade, mantendo o distanciamento mínimo previsto nas Regras para VIDA.
4. Nas apresentações, não é recomendada a participação interativa do público nos palcos e picadeiros, assim como fotos tiradas próximo aos artistas.
5. Nos depósitos, almoxarifados, materiais de cenografia e contrarregagem, observar os seguintes pontos:

- a) Organização dos produtos armazenados, evitando o acúmulo de objetos e materiais em desuso ou estranhos ao setor;
- b) Manutenção da devida ventilação ou climatização das áreas, conforme o tipo de sistema do ambiente;
- c) Distância de precaução entre os funcionários que acessem o setor.

Casas de Show

1. Artistas devem utilizar máscara durante todo o tempo, exceto quando estiverem se apresentando no palco.
2. Todas as pessoas envolvidas no *backstage* e *staff artístico* deverão usar máscara e demais EPIs necessários à atividade, respeitando o distanciamento mínimo previsto nas Regras para VIDA, inclusive os músicos que atuarão nos palcos (salvo instrumentos de sopro).

19.12 Atividades com preparação/caracterização de artistas

1. Embelezamento:

- a) Recomenda-se a aquisição de kits individuais de maquiagem para cada artista;
- b) Caso haja necessidade da presença de profissionais maquiadores, manicures e cabeleireiros nos camarins, todos deverão adotar os seguintes procedimentos: Equipamentos de Proteção Individual(EPIs).
- c) Usar os EPIs adequados às atividades exercidas;
- d) Para os procedimentos que requeiram proximidade entre profissional e artista inferior ao distanciamento recomendado nas Regras para VIDA, tais como depilação, maquiagem, corte de cabelo e penteados, entre outros, deve-se utilizar a *face shield* como EPI complementar à máscara;
- e) Os EPI de reuso (*face shield* ou óculos), devem ser de utilização individual, lavados com água e sabão e desinfetados com álcool 70% após cada atividade;
- f) É recomendado o uso de protetores nos cabelos (gorros, bandanas, lenços, entre outros).

2. Higienização de equipamentos e utensílios:

- a) Reforçar a higienização de equipamentos e utensílios (escovas, pentes, bacias, entre outros);
- b) O avental para proteção das roupas e as toalhas devem ser descartáveis ou de uso único;
- c) Os aventais e toalhas de tecido usados devem ser acondicionados em sacos exclusivos, lavados com água e sabão e, em seguida, deixados de molho em solução de água sanitária (duas colheres de água sanitária em um litro de água) ou outro alvejante eficaz para este fim;

- d) Higienizar pincéis, esponjas e outros utensílios para maquiagem após cada uso ou utilizar acessórios descartáveis;
 - e) Reforçar a limpeza e desinfecção de equipamentos e utensílios de reuso (máquinas de cabelo, máquinas de barbear, secadores, chapinhas, lavatórios de cabelos, entre outros);
 - f) Higienizar previamente perucas e apliques, que deverão ser de uso individual.
- 3. Esterilização de Instrumentais (alicates, espátulas e pinças de metal):**
- a) Estabelecer um local com pia exclusiva para lavagem destes instrumentais;
 - b) Manter todos os equipamentos próximos e de fácil acesso (autoclave, detergente enzimático, embalagem, escovas, recipientes);
 - c) Dispor de um local limpo (gavetas e armários) para guarda dos Kits esterilizados;
 - d) EPIs necessários: avental impermeável e luvas de borracha cano longo; avental impermeável.

4. Figurino:

- a) As peças que já tenham sido manuseadas ou usadas por outras pessoas, devem ser previamente higienizadas (lavadas com água e sabão) de acordo com indicação da Organização Mundial de Saúde (OMS);
- b) O profissional de acervo que esteja realizando este serviço deve usar máscara e higienizar adequadamente as mãos antes e após manusear as peças;
- c) O figurino deve ser enviado em invólucro de plástico (capas e/ou caixas) vedado e higienizado e entregue ao usuário na embalagem fechada. As peças devem ser retiradas somente no momento do uso;
- d) Todas as peças escolhidas para a apresentação deverão ser lavadas antes de serem devolvidas para os acervos, mesmo que não tenham sido usadas;
- e) Evitar aglomerações e respeitar o distanciamento mínimo previsto nas Regras para VIDA, autorizando a troca de figurinos de apenas um artista por vez, no interior do camarim e/outocador;
- f) Os camarins ou cabines devem ter revestimentos de materiais de fácil higienização, evitando o uso de cortinas de tecido ou outros materiais semelhantes;
- g) Nos camarins ou cabines, observar o distanciamento mínimo previsto nas Regras para VIDA durante as trocas de roupas;
- h) Efetuar a limpeza concorrente e a limpeza terminal nos camarins e cabines conforme a frequência de uso.

19.13 Documentação

1. Licença Sanitária de Funcionamento (LSF) para empresas sediadas no município de Campos dos Goytacazes.
2. Apresentação do Plano de Manutenção, Operação e Controle de Ar-condicionado (PMOC).
3. Comprovante de limpeza de ductos de ar condicionado anual
4. Laudo da Qualidade do Ar na validade (semestral).
5. Certificado de higienização dos reservatórios de água de consumo (semestral).
Laudo de potabilidade da água (semestral).

ANEXO XXI

MEDIDAS PREVENTIVAS ESPECÍFICAS PARA OS TRANSPORTES ALTERNATIVOS: VANS E BIKES

Vans e Kombis

Orientações Gerais

1. As cooperativas deverão promover capacitação interna referente às medidas de prevenção à Covid-19, extensiva ao staff administrativo, aos motoristas, cobradores e a toda força de trabalho (equipe de limpeza, fiscais, entre outros).
2. A empresa deverá treinar seus colaboradores para orientação ao público em geral sobre a importância da adoção das medidas de prevenção à Covid-19:
 - a) Respeitar as filas;
 - b) Manutenção do distanciamento;
 - c) Uso obrigatório de máscaras;
 - d) Evitar deslocamentos desnecessários, especialmente se estiver doente, apresentando sintomas ou pertencer ao grupo de risco;
 - e) Ajustar a hora de utilização do transporte público para horários com o menor movimento possível;
 - f) Higienizar as mãos o mais rápido possível após a viagem com álcool a 70% ou lavando-as com água e sabão;
 - g) Adotar a etiqueta respiratória.
3. Afixar cartazes de orientação sobre as medidas de prevenção à Covid-19, em pontos estratégicos e de fácil visualização, no interior dos veículos, utilizando-se sempre que possível, dos meios eletrônicos para divulgação das informações.
4. Promover ações e campanhas informativas, em redes sociais, para orientar os usuários a respeito das novas regras de segurança e de convivência que devem ser adotadas no interior dos veículos, nas plataformas de embarque, estações e terminais, como, também, nos pontos finais e intermediários, de embarque/desembarque, localizados em logradouros públicos.

Compra de Passagens

1. Estimular sistemas de cobrança por meio de cartão para agilizar o atendimento.
2. Na abordagem direta aos usuários, os operadores devem observar o distanciamento previsto nas Regras para VIDA, usar máscaras e ter acesso a dispensadores de álcool 70% em gel, sempre abastecidos para que higienizem as mãos com frequência.

3. Máquinas de pagamento com cartão deverão ser cobertas com filme plástico e higienizadas com álcool 70% após cada utilização.

4. Está proibida a distribuição de material que possa ser compartilhado ou tocado por diferentes pessoas, tais como informativos promocionais, para evitar fontes de contaminação.

5. Evitar a aglomeração na operação de cobrança e acesso, com organização das eventuais filas, sinalizando a posição de cada cliente para a manutenção do distanciamento necessário.

6. Caso seja feito pagamento em dinheiro, higienizar as mãos em seguida, com álcool 70%, ou se possível, lavar com água e sabão.

Operação durante o transporte de Passageiros

1. Proibir o acesso e a permanência de pessoas sem máscara nos veículos de transporte público.

2. Adotar barreiras de proteção (ex: vidro, acrílico) para separar os usuários dos motoristas, cobradores e agentes de fiscalização de pagamento da tarifa, ou garantir a utilização de proteção adicional (*face-shield*).

3. Limitar a ocupação dos veículos, conforme as determinações das autoridades, sendo proibida a circulação com passageiros em pé.

4. Manter ventilado o interior dos veículos circulando, sempre que possível, com as janelas abertas.

Higienização

Veículos

1. Realizar desinfecção interna diária dos veículos, antes do início da operação.
2. A limpeza concorrente deve ser feita após a conclusão de cada percurso, nas áreas de maior contato, como maçanetas, volante, câmbio, botões do painel, assentos, cintos de segurança e apoia-braços de braços.
3. Aplicar álcool 70% com papel-toalha ou pano multiuso descartável, exclusivo para cada tipo de superfície.
4. Caso exista compartimento de bagageiro, este deverá receber a limpeza concorrente imediatamente após a retirada dos volumes eventualmente transportados.
5. A limpeza terminal dos veículos deve ser programada e realizada, de preferência, após o percurso do dia. Limpar acessórios e a parte externa do veículo com água e sabão e fazer a desinfecção das superfícies compatíveis com água sanitária diluída (uma parte em nove de água).
6. Panos, baldes e demais utensílios ou equipamentos usados nos procedimentos de limpeza e desinfecção devem estar adequadamente limpos.
7. A higienização de superfícies com predominância de metais pode ser feita com produtos à base de quaternários de amônio e desinfetantes de uso geral, uma vez que a água sanitária representa riscos de oxidação.

Cuidados Básicos

1. Desinfetantes à base de quaternário de amônio não corroem metais, mas devem ser usados com muito cuidado e sem excessos, pois podem provocar irritação e sensibilidade na pele, especialmente, nos profissionais que se expõem com frequência a produtos com esse composto.
2. Atentar para a compatibilidade do material de limpeza com equipamentos e a superfície a ser higienizada, conferindo as informações sobre apresentação, diluição e aplicação no rótulo de cada produto.
3. Para o uso de produtos diferentes de água sanitária e compostos de quaternário de amônio é recomendado observar antes as informações no rótulo ou na Ficha de Segurança (FISPQ).
4. Os desinfetantes indicados para o combate de micro-organismos semelhantes ao novo coronavírus estão no site da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).
5. Manter abastecidos os borrifadores ou dispensadores de álcool 70%, que devem ser previamente higienizados.
6. Para evitar acidentes, é recomendado não deixar dispensadores de álcool 70% trancados no veículo sob o sol.

Manejo de resíduos

1. Todos os veículos devem ter depósitos diferenciados para o lixo comum e para o descarte de máscaras e lenços de papel usados.
2. Retirar os sacos com resíduos de lixo ao fim do percurso diário, fazendo o descarte de maneira adequada.

Manutenção dos Veículos

1. Promover a manutenção e controle dos sistemas de ar-condicionado dos veículos (quando houver), com especial atenção à troca dos filtros.
2. Atender a legislações específicas do segmento de transportes.

Força de Trabalho

1. Os colaboradores devem higienizar as mãos constantemente e utilizar máscaras ou demais EPI necessários. Não é recomendado o uso de adornos nos ambientes de trabalho.
2. É recomendado o distanciamento mínimo previsto nas Regras para VIDA entre os colaboradores, inclusive no ambiente de trabalho e, onde não for possível, utilizar barreira física ou protetores adicionais ao uso da máscara (*faceshield*).
3. O uniforme de trabalho deve ser exclusivo para uso durante o expediente (inclusive a máscara). É proibido circular fora do ambiente de trabalho com o uniforme.
4. Estabelecer protocolo para a coleta e desinfecção de EPI reutilizáveis e para seu descarte.
5. Evitar o uso e compartilhamento de celulares ou outros objetos no ambiente de trabalho.

6. Os objetos de trabalho que ocasionalmente venham a ser compartilhados entre os colaboradores deverão ser higienizados com álcool 70% após cada uso.

7. Se algum colaborador apresentar sintomas gripais ou qualquer outro indicativo da Covid-19, a gerência local deve ser imediatamente informada para que o colaborador seja encaminhado à assistência médica.

Veículos de Micromobilidade (Bicicletas, Patinetes e Skates)

Orientações Gerais

1. A empresa de aluguel de veículos de micromobilidade (bicicletas, patinetes, skates) deverá promover capacitação interna referente às medidas de prevenção à Covid-19, extensiva ao staff administrativo e a toda força de trabalho (equipe de distribuição, de limpeza, seguranças, fiscais, entre outros).

2. A empresa deverá treinar seus colaboradores e orientar ao público em geral sobre a importância da adoção das medidas de prevenção à Covid-19 pelo aplicativo ou por meio de adesivos nos locais de retirada e nos próprios equipamentos.

Higienização - Pontos de Retirada dos Veículos

1. Aumentar a frequência de higienização das áreas de maior contato, como guidões, barras, bancos, cestas e outros. A limpeza terminal deve ser feita antes ou depois do expediente.
2. Na higienização de equipamentos e ferramentas, é recomendado o uso de papel-toalha ou panos multiuso descartáveis exclusivos para cada tipo de superfície.
3. Nos procedimentos de higienização, a empresa responsável deverá observar as orientações descritas no item 9 das Regras para VIDA.
4. Os usuários deverão ser orientados a realizar a limpeza concorrente, com aplicação de álcool 70%, antes do uso do equipamento.

ANEXO XXII

MEDIDAS PREVENTIVAS ESPECÍFICAS PARA RETOMADA DAS ATIVIDADES DE UNIVERSIDADES E CURSOS EM GERAL

Orientações Gerais

1. O retorno às atividades presenciais deve ser planejado adotando rodízio com manutenção do ensino remoto, como forma de evitar aglomeração e atender ao distanciamento de precaução previsto nas Regras para VIDA.
2. Avaliar cuidadosamente os critérios para retorno às atividades presenciais, mantendo acesso à modalidade de ensino remoto para os alunos e professores pertencentes ao grupo de risco ou que não se sintam seguros em retornar às aulas presenciais.
3. Identificar a população de maior risco entre seu corpo administrativo, docentes e discentes para os cuidados necessários, oferecendo as opções de teletrabalho e ensino remoto.
4. Restringir o atendimento presencial nas secretarias das instituições, dando preferência aos atendimentos on-line.
5. Escalonar os horários de intervalo entre as aulas nas diferentes turmas, a fim de evitar aglomerações.
6. As atividades em grupo e reuniões devem ser realizadas preferencialmente de forma virtual.
7. Garantir que os ambientes dentro do estabelecimento de ensino, especialmente as salas de aula, estejam arejados. Sempre que possível, manter portas e janelas abertas.
8. Restringir o trânsito interno de pessoas nas dependências da instituição, a fim de evitar cruzamento de fluxos que possam representar riscos de contaminação.
9. Garantir que os ambientes dentro do estabelecimento de ensino, especialmente as salas de aula, estejam arejados. Sempre que possível, manter portas e janelas abertas.
10. Incentivar a lavagem das mãos de alunos, professores e colaboradores logo ao ingressar no ambiente escolar.
11. Disponibilizar dispensadores de álcool gel 70% em todos os espaços físicos do estabelecimento educacional, especialmente em salas de aula, banheiros, refeitório e cantina.
12. Vedada a utilização de bebedouros de uso direto. Devem ser disponibilizados copos descartáveis.
13. Se algum professor, colaborador ou aluno apresentar sintomas gripais ou qualquer outro indicativo da Covid-19, a direção deve ser imediatamente informada para que sejam encaminhados à assistência médica.

Dimensionamento dos Ambientes

1. Verificar instalações e necessidades de adequação: espaço em salas de aulas, substituição de bebedouros, biblioteca, disponibilizar dispensadores com álcool em gel, limitar áreas para evitar aglomerações, limitação de pessoas no elevador, rever espaços em laboratórios e demais salas destinadas a atividades práticas.
2. Readequar espaços internos e externos, de modo a facilitar a circulação, evitar cruzamentos de fluxo de pessoas e favorecer o distanciamento social mínimo.
3. Organizar a estrutura, redimensionando as salas de aula e demais espaços, para que seja mantido o distanciamento mínimo previsto nas Regras para VIDA, em todas as atividades educacionais presenciais.

Sinalização

1. Implementar medidas de comunicação sobre as medidas de prevenção à Covid-19 em pontos estratégicos em todos os ambientes da instituição (administrativo, coordenação de professores, sala dos professores, salas de aula, biblioteca, laboratórios, corredores, refeitório e outros), utilizando cartazes ou disponibilizando em meio digital.
2. Utilizar sinalização e marcações no piso para direcionar o sentido do deslocamento entre os espaços físicos da instituição, de forma a reforçar o distanciamento social mínimo.

Limpeza e Desinfecção

1. Aumentar a frequência de higienização das áreas de maior circulação, incluindo os banheiros, salas de aula, refeitórios e demais áreas de alimentação. É recomendado que seja feita a limpeza concorrente* no mínimo a cada três horas a limpeza terminal* antes ou depois do expediente. Em alguns casos, pode ser necessária a realização da limpeza imediata*.

2. Higienizar as dependências do campus diariamente com água sanitária diluída (uma parte de água sanitária para nove partes de água), aplicando em todos os ambientes, antes da chegada das pessoas envolvidas nas atividades presenciais.

3. Programar rotina de desinfecção com álcool 70% de objetos, superfícies e itens em geral que possuam grande contato manual, tais como carteiras, mesas, cadeiras, teclados, maçanetas, corrimão, itens compartilhados (canetas, pranchetas, telefones e similares), dentre outros.

4. Devem ser utilizados panos multiuso descartáveis ou papel toalha, exclusivos para cada tipo de superfície, para a higienização de equipamentos e utensílios.

5. Abastecer permanentemente os borrifadores ou dispensadores de álcool 70%, realizando prévia higienização deles.

6. Dedicar atenção especial aos espaços destinados às aulas práticas, bibliotecas, salas de multimídia e outros, desenvolvendo rotinas para higienização de ambientes, mobiliário, utensílios, materiais e equipamentos.

Entrada e Saída

1. Promover e fiscalizar o uso obrigatório de máscara de tecido por todas as pessoas que compareçam ao estabelecimento educacional, especialmente alunos, professores e demais colaboradores. Não permitir o acesso de pessoas sem máscara às dependências da instituição.

2. Alunos, professores e colaboradores devem ter máscaras em número suficiente para que seja realizada a troca a cada três horas ou sempre que ficarem sujas ou úmidas.

3. Seguir as orientações preconizadas quanto ao uso, higienização, troca e descarte das máscaras.

Atividades Esportivas e Culturais

1. A prática de atividades esportivas e culturais, deverão observar as Regras para VIDAE as orientações pertinentes aos protocolos específicos.

Serviços de Alimentação: Cozinhas, Refeitórios e Cantinas.

1. Observar o disposto nas Regras para VIDA e no protocolo sanitário específico para serviços de alimentação.

Aulas de Campo

1. Nos locais ou estabelecimentos onde se desenvolverão as atividades externas à instituição (extramuros) deverão ser observadas as Regras para VIDA e os protocolos sanitários estabelecidos para cada atividade específica.

Força de Trabalho

1. Os colaboradores devem higienizar as mãos constantemente e utilizar máscaras ou demais EPI necessários, inclusive nas cozinhas, durante o preparo das refeições. Não é recomendado o uso de adornos nos ambientes de trabalho. Caso o manipulador use óculos, proceder a sua correta higienização.

2. É recomendado o distanciamento mínimo, previsto nas Regras para VIDA, entre os colaboradores, inclusive no ambiente de trabalho e, onde não for possível, utilizar barreira física ou protetores adicionais ao uso da máscara (*faceshield*).

3. O uniforme de trabalho deve ser exclusivo para utilização no estabelecimento (inclusive a máscara) durante o expediente. É PROIBIDO circular fora do estabelecimento com o uniforme de trabalho.

4. O descarte das máscaras ou outros EPIs deve ser feito em lixeira exclusiva para esse fim.

5. Estabelecer protocolo para a coleta e desinfecção de EPIs reutilizáveis.

6. Coibir atitudes que possam gerar contaminação nas áreas de trabalho como comer, fumar, tossir, cantar, assoviar ou outras anti-higiênicas. Não é recomendado o uso de celulares no ambiente de trabalho.

Refeitórios

1. Ampliar o período de funcionamento e distribuir os usuários em horários de refeição distintos para evitar aglomerações.

2. O distanciamento mínimo também deve ser respeitado durante as refeições, quando estiverem acomodados nas mesas.

3. Manter o distanciamento mínimo previsto nas Regras para VIDA nas filas para escolha do alimento. Podem ser utilizadas marcações no piso.

4. Reforçar a higienização de mesas, cadeiras e pontos de limpeza dos usuários (pias, banheiros, etc.).

Prestação de Serviços de Transporte

1. Os veículos próprios ou terceirizados destinados à prestação de serviços de transporte deverão seguir as medidas de prevenção preconizadas no protocolo sanitário destinado a transportes coletivos.

2. As janelas devem ser mantidas preferencialmente abertas, e todos os ocupantes devem utilizar máscara.

3. Os veículos deverão ser higienizados.

Documentação e Manutenção

1. Comprovante de limpeza de ductos de ar-condicionado anual.

2. Laudo da Qualidade do Ar na validade (semestral).

3. Certificado de higienização dos reservatórios de água de consumo (semestral).

4. Laudo de potabilidade da água (semestral).

5. Realizar a troca constante dos elementos filtrantes dos bebedouros e dos aparelhos de ar condicionado (de acordo com o fabricante).

6. Caso não haja ar condicionado, é importante que portas e janelas sejam mantidas abertas (sistema de ventilação cruzada).

7. O ar ambiente deve ser renovado de acordo com o exigido na legislação (27m3/hora/pessoa).

ANEXO XXIII

MEDIDAS PREVENTIVAS ESPECÍFICAS PARA LIMPEZA E DESINFECÇÃO DE VEÍCULOS

Periodicidade da Higienização

1. Limpeza concorrente*: a cada viagem.

2. Limpeza terminal*: uma vez ao dia

3. Limpeza imediata*: sempre que necessário

*Entende-se por limpeza concorrente o processo para a manutenção da limpeza dos veículos. A frequência recomendada é a cada viagem ou sempre que preciso. A limpeza terminal é o processo mais completo e cuidadoso, uma faxina geral realizada antes ou após o encerramento das atividades. A limpeza imediata deve ser feita no momento da ocorrência.

Um exemplo é quando há o derramamento acidental de alguma substância no solo. Essa limpeza é fundamental para evitar acidentes e acúmulo de sujidades.

Procedimento de Higienização

1. A limpeza concorrente deve ser realizada nas áreas de maior contato como maçanetas, volante, câmbio, botões do painel, assentos, cintos de segurança e apoiadores de braços. Aplicar álcool 70%, utilizando papel- toalha ou pano multiuso descartável exclusivos para cada tipo de superfície.

2. Abastecer permanentemente os borrifadores ou dispensadores de álcool 70%, que devem ser previamente higienizados.

3. Casoseja utilizado o compartimento de bagageiro, a limpeza concorrente deverá ser realizada logo após retirada dos volumes transportados.

4. A limpeza terminal dos veículos deve ser programada e realizada, de preferência, após o percurso do dia. Usar água e sabão para limpar tapetes, acessórios e a parte externa do veículo, e fazer a desinfecção das superfícies compatíveis com água sanitária diluída (solução a 0,2% = uma medida de água sanitária para nove medidas de água).

5. Panos, baldes e demais utensílios ou equipamentos usados nos procedimentos de limpeza e desinfecção devem estar adequadamente limpos.

Cuidados Básicos

1. Atentar para a compatibilidade entre material de limpeza, equipamentos e desinfecção da superfície, conferindo as informações sobre apresentação, diluição e aplicação no rótulo de cada produto.

2. A aplicação de hipoclorito de sódio sobre superfícies metálicas pode levar à oxidação, de forma que, podem ser usados outros produtos como aqueles à base de quaternários de amônio e os desinfetantes de uso geral para os lugares nos quais há predominância de metal.

3. Os compostos de quaternário de amônio podem causar efeitos adversos como irritação e sensibilização dérmica, especialmente nos trabalhadores que se expõem constantemente a esses produtos. Mas, tem a vantagem de não corroer os metais.

4. Para outros produtos é necessário observar as informações constantes no rótulo, bula e/ou Ficha de Segurança (FISPQ).

Os produtosdesinfetantes aprovados pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) para o combate de microrganismos, semelhantes ao novo coronavírus estão disponíveis no site da agência neste link: <http://portal.anvisa.gov.br/saneantes>

5. A fim de evitar acidentes, o recomendado é não deixar dispensadores de álcool 70% trancados no veículo sob o sol.

31.3 Manejo de resíduos

1. Todos os veículos devem ter depósitos para lixo, diferenciados para o lixo comum, e para o descarte de máscaras e lenços de papel usados.

2. Retirar os sacos com resíduos de lixo ao fimdo percurso diário, efetuando o descarte de maneira adequada.

ANEXO XXIV

MEDIDAS PREVENTIVAS ESPECÍFICAS PARA RETOMADA DAS ATIVIDADES EM PISCINAS

Recomendações Gerais

1. A divulgação das medidas de prevenção à Covid-19 deve ser feita por cartazes e informações verbais, como "Para sua segurança, não esqueça de higienizar as mãos" e "O uso da máscara é obrigatório".

2. Divulgar em pontos estratégicos os materiais educativos e outros meios de informação sobre as medidas de prevenção à Covid-19, como as Regras para VIDA.

3. Os funcionários, colaboradores, professores, guardiões de piscina e terceirizados devem ser capacitados sobre os protocolos e procedimentos de funcionamento e higienização que fazem parte das medidas de prevenção à disseminação da Covid-19.

4. Pessoas que apresentem sinais ou sintomas indicativos de Covid-19 não devem frequentar as piscinas.

5. Se algum colaborador apresentar sintomas gripais ou qualquer outro indicativo da Covid-19, o responsável local deve ser imediatamente informado para que o colaborador seja encaminhado à assistência médica.

6. Bebedouros de uso direto são proibidos.

Atividades esportivas e aulas

1. Promover agendamento das aulas e treinos, de maneira a reduzir o número de atletas e alunos por horário;

2. Reduzir o tempo de duração de cada aula ou treino;

3. Manter o distanciamento previsto nas Regras para VIDA entre atletas, alunos e professores, dentro e fora da piscina;
4. Utilizar sinalização flutuante a fim de demarcar a área que deverá ser utilizada por cada pessoa;
5. O uso de máscara é obrigatório para todos que estiverem fora da água, sendo recomendado o uso de *face shield* para os professores que estiverem ministrando as aulas;
6. Evitar o compartilhamento de boias, nadadeiras, pranchas, palmares, pesos, braçadeiras e outros materiais. A recomendação é o uso individual desses itens;
7. Disponibilizar suportes na área de piscina para que os usuários possam pendurar individualmente as toalhas e com distância de precaução.

Uso social:

1. Controlar o acesso à piscina para evitar aglomerações, respeitando o distanciamento mínimo previsto nas Regras para VIDA entre as pessoas;
2. Posicionar o mobiliário no entorno da piscina (mesas, cadeiras, espreguiçadeiras) de maneira a manter o distanciamento previsto nas Regras para VIDA;
3. O uso de máscara é obrigatório para todos que estiverem fora da água, exceto crianças com menos de 2 anos;
4. Não consumir alimentos na piscina e no seu entorno;
5. Reduzir a quantidade de objetos levados à área da piscina, evitando especialmente itens que possam ser compartilhados.

Procedimentos de Higienização

1. Disponibilizar, próximo à entrada da piscina, recipiente de álcool gel 70% para que os usuários higienizem as mãos antes de tocar na escada ou nas bordas da piscina.
2. Aumentar a frequência de higienização das áreas de maior circulação e contato, incluindo piscina e áreas adjacentes. É recomendado que seja feita a limpeza concorrente*, no mínimo, a cada três horas; e a limpeza terminal* antes ou depois do expediente. Em alguns casos, pode ser necessária a realização da limpeza imediata*.
3. Realizar a limpeza concorrente de bordas, escadas e balizas da piscina após a utilização.
4. Garantir a qualidade da água do tanque da piscina:
 - a) Manter a limpidez da água, permitindo a perfeita visibilidade da parte mais funda da piscina;
 - b) A superfície da água deve estar livre de materiais flutuantes, e o fundo do tanque livre de detritos;
 - c) A concentração de cloro residual livre (cloro) tem que ser entre 0,8 mg/l e 3,0mg/l;
 - d) O pH deve ser entre 7,2 e 7,8;
 - e) Garantir a qualidade microbiológica.
5. Efetuar limpeza e tratamento regular do tanque e da água da piscina, assim como a manutenção dos filtros e bombas.
6. A limpeza e a desinfecção dos banheiros e vestiários próximos à piscina devem ser feitas sem a presença ou aglomeração de usuários, e com placas de sinalização do lado externo durante o processo de higienização. Todos os suportes de papel-toalha e papel higiênico, saboneteiras, torneiras, acionadores de descarga, assento do vaso, pia, ganchos, lixeiras, maçanetas de portas e demais peças devem ser higienizados.

Sanitários

1. Estabelecer o controle de acesso aos sanitários para que seja mantido o distanciamento físico previsto nas Regras para VIDA, no interior dos mesmos.
2. A fila dos sanitários deverá ser organizada na parte externa, preferencialmente, com marcações no piso, obedecendo também o distanciamento mínimo entre as pessoas conforme previsto nas Regras para VIDA.
3. Os banheiros devem ter lavatórios com dispensadores de sabão líquido e de toalhas descartáveis de papel não reciclado e lixeira com acionamento não manual.
4. Promover a renovação do ar através das janelas abertas ou de dispositivos mecânicos.

Manutenção e Documentação

1. **Medidas a serem adotadas:**
 - a) Realizar a troca constante dos elementos filtrantes dos bebedouros, de acordo com as recomendações do fabricante;
 - b) Os bebedouros devem ter certificação dos órgãos competentes;
 - c) Bebedouros de uso direto não são recomendados. Utilizar garrafas e copos individuais ou descartáveis.
2. **O que deve ser apresentado:**
 - a) Licença Sanitária de Funcionamento (LSF) para empresas sediadas no município de Campos dos Goytacazes.
 - b) Certificado de higienização dos reservatórios de água de consumo (semestral);
 - c) Laudo de potabilidade da água (semestral);
 - d) Ficha de Controle e Operação de Piscina (exceto para piscinas residenciais e piscinas terapêuticas).

ANEXO XXV**MEDIDAS PREVENTIVAS ESPECÍFICAS PARA A REALIZAÇÃO DE ATIVIDADES NA AREIA DA PRAIA****Orientações Gerais**

- Atividades Desportivas** (*Vôlei de praia, futevôlei, beach tennis, frescobol, treinos funcionais e esportes afins*)
1. Promover agendamento das aulas e treinos por horários, de maneira a reduzir o número de alunos e atletas.
 2. Reduzir o tempo de duração de cada aula ou treino.

3. Manter o distanciamento de precaução previsto nas Regras para VIDA entre atletas, alunos e professores, extensivo às áreas de repouso e descanso.
4. Sempre que possível, utilizar sinalização na areia para demarcar a área que deverá ser ocupada por cada pessoa.
5. Para evitar aglomeração, não será permitida a realização de competições esportivas com presença de público.
6. Nos esportes em que ocorrer a troca de lados, a recomendação é que ela seja feita sempre em sentido horário, para que não haja cruzamento de fluxo de jogadores.
7. O uso de máscara é obrigatório para todos durante a realização das atividades.
8. Evitar o compartilhamento de boias, nadadeiras, pranchas, palmares, pesos, braçadeiras e outros materiais. A recomendação é de que esses itens sejam de uso individual.
9. Restringir o uso de materiais de difícil higienização, como pneus, cordas e outros itens.

10. Efetuar a limpeza concorrente de todo o material, que deverá ser higienizado com álcool 70% antes e após cada aula (tendas, cadeiras, redes, postes, raquetes de uso dos alunos, canos para catar bolas, cesto de bolas, bolas, cones, entre outros itens necessários às aulas).
11. Quando equipamentos de uso compartilhado forem utilizados, a higienização é de responsabilidade do fornecedor, e a limpeza deve ser feita antes e após cada uso.
12. Disponibilizar dispensadores de álcool 70% em gel para a higiene das mãos dos alunos e colaboradores.
13. Os alunos e professores deverão higienizar as mãos frequentemente, em especial antes e após as atividades, utilizando álcool 70% em gel ou água e sabão.
14. Não compartilhar utensílios de hidratação e alimentação.
15. Os profissionais das equipes técnicas, treinadores, funcionários, colaboradores, *personal trainers* e terceirizados devem ser capacitados sobre os protocolos e procedimentos de funcionamento e higienização que fazem parte das medidas de prevenção e combate à Covid-19.
16. Se algum participante apresentar sintomas gripais ou qualquer outro indicativo de Covid-19, ele deve ser orientado a procurar assistência médica.
17. Afixar, em locais visíveis, as Regras para VIDA contidas neste Protocolo e demais orientações que possam ajudar na prevenção à Covid-19.
18. Nos procedimentos de higienização devem ser observadas as orientações descritas no item 9 das Regras para VIDA.

Comércio de Alimentos**Barracas da areia:**

1. O uso da máscara é obrigatório por todos (permissionários, funcionários e colaboradores) durante o período de trabalho. A proteção facial deverá ser substituída a cada três horas ou sempre que estiver suja ou úmida.
2. Todos os manipuladores de alimentos devem higienizar as mãos com frequência e usar uniforme completo.
3. O álcool 70% em gel deve ser disponibilizado para a higienização das mãos de todos os usuários.
4. Os itens compartilhados devem ser eliminados, dando preferência aos descartáveis.
5. Higienizar utensílios com detergentes apropriados e mantê-los protegidos.
6. Adotar rotina frequente de desinfecção de superfícies, como bancada, recipientes, isopores e caixas térmicas. Realizar a limpeza com a solução de detergente e a desinfecção com álcool 70% ou água sanitária (dilução de uma parte em nove de água).
7. Os produtos saneantes para a desinfecção devem ser adequados à finalidade e devidamente aprovados pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa).
8. O distanciamento mínimo previsto nas Regras para VIDA entre pessoas ou três metros quadrados por pessoa deve ser mantido.
9. Os produtos industrializados a serem comercializados nas barracas devem atender aos seguintes itens: integridade das embalagens, conservação adequada, procedência, prazo de validade e demais informações do fabricante no rótulo do produto.
10. Ao receber qualquer alimento é preciso fazer a imediata desinfecção, mesmo antes do seu armazenamento:
 - a) Embalagens mais resistentes, como tetra packs, latas e garrafas, devem ser lavadas com sabão neutro e secadas posteriormente;
 - b) Embalagens mais sensíveis, como as de biscoitos, amendoim, batata-frita, a higienização deve ser feita com álcool 70%.
11. Os cocos verdes deverão ser previamente higienizados com água e sabão neutro ou solução de água sanitária (dilução de uma parte em nove de água).
12. As frutas utilizadas no preparo de drinks, como caipirinhas, deverão ser higienizadas antes do uso deixando-as em imersão por 20 minutos em água sanitária diluída (uma colher de sopa de água sanitária para um litro de água) ou produto comercial aprovado, de acordo com as recomendações do fabricante.
13. Os materiais descartáveis, como copos e canudos, devem ser armazenados adequadamente em local limpo e seco. Canudos de plásticos são proibidos.
14. Os operadores que atuarem efetuando entregas diretamente aos clientes na areia devem utilizar máscaras e ter acesso a dispensadores de álcool 70% em gel abastecidos, para que possam higienizar as mãos.
15. No momento da entrega, a recomendação é manter o distanciamento de precaução previsto nas Regras para VIDA entre o cliente e o operador.
16. O pagamento com cartão deve ser priorizado. Em caso de troca em dinheiro, a entrega deve ser feita sem que haja contato direto com as mãos.



17. As máquinas de pagamento com cartão devem ser cobertas com plástico filme e higienizadas após cada utilização.

18. Coibir atitudes que possam gerar contaminação nas áreas de trabalho, como comer, fumar, tossir, cantar, assoviar ou outras situações anti-higiênicas.

19. Se algum colaborador apresentar sintomas gripais ou qualquer outro indicativo da Covid-19, a gerência local deve ser imediatamente informada para que ele seja encaminhado à assistência médica.

20. Manter os resíduos gerados na barraca acondicionados adequadamente em recipientes com tampa.

21. Nos procedimentos de higienização devem ser observadas as orientações descritas nos itens 2 e 9 das Regras para VIDA.

Ambulantes da areia:

1. Os vendedores ambulantes itinerantes deverão atender, no que couber, à atividade exercida, às orientações descritas para barracas de areia e às Medidas Preventivas Específicas para as Atividades de Ambulantes.

Uso Social (Lazer)

1. Evitar aglomerações, respeitando o distanciamento mínimo previsto nas Regras para VIDA entre as pessoas de diferentes grupos de convivência.

2. Uso obrigatório de máscara durante todo o tempo, exceto no período de permanência na água. Para as crianças menores de 2 anos, não há obrigatoriedade do uso de máscaras.

3. Reduzir a quantidade de objetos levados à praia, evitando especialmente, itens que possam ser compartilhados.

4. Só será permitido o uso de cadeiras e guarda-sóis de uso próprio, sendo proibida a montagem de tendas ou barracas na areia.

ANEXO XXVI

MEDIDAS PREVENTIVAS ESPECÍFICAS PARA POSTOS DE COLETA E LABORATÓRIOS DE ANÁLISES CLÍNICAS

Orientações Gerais

1. A empresa deverá realizar capacitação interna referente às medidas de prevenção à Covid-19, extensiva ao staff e a toda força de trabalho (administrativos, staffs técnicos, equipe de limpeza, seguranças, recepcionistas, entre outros).

2. Promover a orientação ao público em geral, quanto à importância da adoção das medidas de prevenção à Covid-19.

3. Respeitar a ocupação e o distanciamento entre pacientes e funcionários previsto nas Regras para VIDA em todas as dependências.

4. O uso de máscara é obrigatório, para funcionários, colaboradores e clientes, exceto para as crianças menores de 2 anos.

5. A divulgação das medidas de prevenção à Covid-19 deve ser feita por cartazes e informações verbais, como: "Para sua segurança, não esqueça de higienizar suas mãos" e "O uso da máscara é obrigatório".

6. Divulgar em pontos estratégicos os materiais educativos e outros meios de informações referentes às medidas de prevenção à Covid-19, assim como as Regras para VIDA.

7. Bebedouros de uso direto são proibidos, devendo ser utilizados copos descartáveis ou garrafas individuais.

8. Os dispensadores com álcool 70% em gel devem ser disponibilizados próximo aos botões de acionamento dos elevadores e de maneira optativa dentro dos elevadores.

9. Afixar as Regras para VIDA e demais orientações em locais visíveis para ajudar na prevenção da disseminação da Covid-19.

10. Abastecer permanentemente os borrifadores ou dispensadores de álcool 70%, higienizando-os previamente.

Higienização de Instalações, Equipamentos e Utensílios

1. Aumentar a frequência de higienização (de acordo com o item 9 das Regras para VIDA) nas áreas de maior circulação, como na recepção, nos banheiros, vestiários, pontos de alimentação e anexos, assim como nos espaços destinados aos colaboradores, com planilha de controle da limpeza exposta em local visível.

2. Limpar e desinfetar os objetos ou superfícies comuns ao atendimento (balcão, materiais de informática, telefones, canetas e outros). A orientação é fazer a desinfecção com álcool 70% ou hipoclorito de sódio 1% ou outro desinfetante regularizado junto à Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

3. A limpeza e a desinfecção dos banheiros e dos vestiários devem ser feitas sem a presença de pacientes, sinalizado com placas do lado externo durante o processo de higienização. Todos os suportes de papel-toalha e papel higiênico, saboneteiras, torneiras, acionadores de descarga, assento do vaso, pia, ganchos, lixeiras, maçanetas de portas e demais peças devem ser higienizadas.

4. Para a higienização de equipamentos e utensílios devem ser utilizados panos multiuso descartáveis ou papel-toalha, exclusivos para cada tipo de superfície.

5. Para a higienização de equipamentos e utensílios devem ser utilizados panos multiuso descartáveis ou papel-toalha, exclusivos para cada tipo de superfície.

6. As máquinas para pagamento com cartão devem ser protegidas com filme plástico e higienizadas após cada utilização. O recomendado é o incentivo ao pagamento por aproximação do cartão ou QR Code, evitando a manipulação da máquina.

7. Os produtos de desinfecção recomendados são: hipoclorito de sódio, ácido peracético, quaternários de amônia, fenólicos e álcool 70%. Todos devem ser utilizados conforme o recomendado pelo fabricante.

8. Os colaboradores da limpeza deverão receber treinamento quanto aos protocolos de limpeza e desinfecção de superfícies, devendo utilizar os EPIs recomendados (uniforme, gorro, luva emborrachada, avental impermeável, sapato fechado, óculos de proteção, máscara cirúrgica e face shield).

Dimensionamento e Organização do Ambiente

1. O mobiliário do local não essencial deve ser reduzido para facilitar a higienização e a organização dos atendimentos, respeitando o distanciamento físico mínimo previsto nas Regras para VIDA.

2. Para evitar fontes de contaminação e facilitar a higienização, deve ser retirado todo o material que pode ser compartilhado ou tocado por diferentes pacientes, como jornais, revistas e objetos decorativos da recepção. Já objetos imprescindíveis, como canetas, grampeadores, telefone, entre outros, devem ser higienizados após o uso de cada pessoa.

3. Utilizar sinalização e marcações no piso para reforçar o distanciamento mínimo social previsto nas Regras para VIDA nas diversas áreas do estabelecimento.

4. Caso seja necessário, utilizar barreiras físicas para separação, como vidros protetores ou divisórias.

5. Usar indicadores visíveis para comunicar informações relativas às condutas necessárias aos clientes, como: o uso obrigatório de máscaras e o respeito ao distanciamento.

6. Delimitar espaços e cadeiras que estejam indisponíveis ao uso do público.

Tópicos específicos para a o tipo de atividade

1. Recepção e Portaria

1. Nas entradas dos postos de coleta e dos laboratórios de análises clínicas devem constar informações sobre se os locais estão ou não realizando coletas ou exames para os pacientes com suspeita de Covid-19. Em caso de não realização do teste, devem ser disponibilizados os endereços mais próximos.

2. Disponibilizar senhas de atendimento, com demarcação para não haver aglomeração de pacientes no local.

3. Disponibilizar local com espaço adequado para espera e atendimento aos pacientes atendendo à recomendação de distanciamento físico mínimo previsto nas Regras para VIDA.

4. Os profissionais da recepção e das áreas administrativas devem ser exclusivos para sua atividade e devem utilizar EPIs recomendados para os atendimentos específicos (máscara cirúrgica ou de tecido).

5. O álcool 70% em gel deve ser disponibilizado para os pacientes já na recepção.

6. Manter álcool 70% em gel em cada mesa de atendimento da recepção para preenchimento de cadastro do paciente, guias de planos de saúde e verificação de documentação médica. Também deve ser respeitado o distanciamento mínimo previsto nas Regras para VIDA entre os atendentes e pacientes. Atentar ainda para os produtos de papelaria, como papéis e canetas, que podem servir como fontes de contaminação.

Áreas de Circulação

1. O distanciamento mínimo previsto nas Regras para VIDA entre os pacientes e profissionais deve ser respeitado em todas as dependências.

2. Nas áreas de sala de espera com grande circulação de pacientes, o espaço para cada cliente aguardar sua vez deve ser delimitado com fila, respeitando o distanciamento previsto nas Regras para VIDA.

Áreas de Coleta de Amostras

1. A limpeza e a desinfecção das superfícies e dos equipamentos devem ser feitas após a realização de cada procedimento que produza aerossóis. Também deve ser realizada a limpeza terminal* da sala/box de coleta. No caso de coletas de sangue, no mínimo a cada três horas; e a limpeza terminal* antes ou depois do expediente. Em alguns casos, pode ser necessária a realização da limpeza imediata*.

2. Separar todo o material de uso para cada paciente evitando fazer abertura de gavetas e portas no momento da coleta de material biológico.

3. Todas as superfícies passíveis de contato do profissional devem ser rigorosamente desinfetadas com o produto elegido pelo estabelecimento, incluindo bancadas, cadeiras e braçadeiras. Realizar somente varreduras úmidas para evitar dispersão de aerossóis nocivos à saúde.

4. O profissional deve utilizar EPIs recomendados para o atendimento (gorro, luva, avental de manga longa impermeável, sapato fechado, máscara N95 ou similar e óculos de proteção ou face shield para coleta de Swab nasofarínge, que é um procedimento invasivo).

5. Os resíduos gerados pelos atendimentos de pacientes contaminados ou com suspeita de contaminação devem ser considerados como resíduo infectante e tratado com os devidos cuidados. O resíduo deve ser acomodado em saco branco leitoso, identificado como INFECTANTE e que deve ser substituído ao atingir 2/3 da capacidade do recipiente ou a cada 48 horas.

Sanitários

1. Nos sanitários aumentar a frequência de higienização (de acordo com o item 9 das Regras para VIDA).

2. Reabastecer os dispositivos de sabão líquido e papel toalha e nos banheiros dos colaboradores disponibilizar dispositivo de álcool 70%.

3. Manter os ralos escamoteados fechados.

4. Manter planilha de controle da limpeza exposta em local visível.

Força de Trabalho

1. O distanciamento mínimo previsto nas Regras para VIDA entre os colaboradores deve ser respeitado, inclusive no ambiente de trabalho em que não seja possível utilizar barreira física ou protetores adicionais ao uso da máscara (faceShield).

2. O uniforme deve ser exclusivo para utilização no espaço de trabalho e durante o expediente, inclusive a máscara. É PROIBIDO circular fora do estabelecimento com o uniforme de trabalho.

3. Os colaboradores devem higienizar as mãos constantemente e utilizar máscaras ou demais EPIs necessários às atividades exercidas. Disponibilizar EPIs adequados para os funcionários que têm contato direto com os pacientes, comprovando o seu recebimento pelos funcionários.

4. Manter comprovante de treinamento e de orientações de uso, retirada e descarte dos EPIs para os colaboradores.
5. Estabelecer protocolo para a coleta e desinfecção de EPIs reutilizáveis e para seu descarte.
6. Organizar turnos de trabalho, alternando dias/horário de comparecimento entre as equipes, evitando o maior fluxo de pessoas nos transportes e a aglomeração no local.
7. Os funcionários, colaboradores e terceirizados devem ser capacitados sobre os protocolos e procedimentos de funcionamento e higienização que fazem parte das medidas de prevenção à Covid-19.
8. Coibir atitudes que possam gerar contaminação nas áreas de trabalho como comer, fumar, tossir, cantar, assoviar ou outras anti-higiênicas. Não é recomendado o uso de celulares no ambiente de trabalho.
9. Após o uso, higienizar os utensílios de trabalho que possam vir a ser compartilhados entre os colaboradores com álcool 70% ou outro desinfetante regularizado junto à Anvisa.
10. Se algum colaborador apresentar sintomas gripais ou qualquer outro indicativo da Covid-19, a gerência local deve ser imediatamente informada para que o colaborador seja encaminhado à assistência médica.
11. Os colaboradores devem higienizar as mãos constantemente e utilizar máscaras ou demais EPIs necessários, inclusive, nas cozinhas durante o preparo das refeições. É PROIBIDO o uso de adornos no ambiente de trabalho.

Refeitórios da Força de Trabalho

1. Para alimentação dos colaboradores devem ser ampliado os horários de refeição para evitar aglomerações no refeitório.
2. Reforçar a higienização de mesas, cadeiras e pontos de limpeza dos funcionários, como pias e banheiros.

Manutenção das Áreas Comuns

1. Realizar a troca constante dos elementos filtrantes dos bebedouros e dos aparelhos de ar-condicionado, de acordo com o fabricante.
2. Bebedouros de uso direto não são recomendados. Utilizar copos descartáveis ou garrafas de uso individual.
3. Sempre que possível manter os ambientes com as janelas e portas abertas para melhor circulação do ar, evitando a utilização do ar condicionado.
4. Em ambientes climatizados efetuar a manutenção dos aparelhos de ar condicionado, conforme recomendações das legislações vigentes.
5. O ar ambiente deve ser renovado de acordo com o exigido na legislação (27m³/hora/pessoa).
6. Garantir destino correto dos resíduos, seguindo o Plano de Gerenciamento de Resíduos do estabelecimento. Todos os resíduos provenientes da assistência a pacientes suspeitos ou confirmados de infecção pelo novo Coronavírus devem ser enquadrados na categoria A1, classe de risco 3, conforme RDC222/18.
7. Resíduos comuns devem ser acondicionados em abrigo próprio e coletores com tampa devidamente dimensionados para o volume gerado.
8. O descarte das máscaras ou de outros EPIs deve ser feito em lixeira exclusiva para esse fim.

Manejo de Resíduos

1. Os resíduos gerados pelos atendimentos de pacientes contaminados ou com suspeita de contaminação devem ser considerados como resíduo infectante e tratado com os devidos cuidados. O resíduo deve ser acomodado em saco branco leitoso, identificado como INFECTANTE e que deve ser substituído ao atingir 2/3 da capacidade do recipiente ou a cada 48 horas.
2. Resíduos gerados devem ser acondicionados em abrigo próprio, em coletores com tampa devidamente dimensionados para o volume gerado. Os resíduos devem estar acondicionados em sacos plásticos de acordo com a característica do mesmo.
3. Garantir destino correto dos resíduos, seguindo o Plano de Gerenciamento de Resíduos do estabelecimento. Todos os resíduos provenientes da assistência a pacientes suspeitos ou confirmados de infecção pelo novo coronavírus devem ser enquadrados na categoria A1, classe de risco 3, conforme RDC ANVISA222/18.
4. Resíduos comuns devem ser acondicionados em abrigo próprio e coletores com tampa devidamente dimensionados para o volume gerado.
5. O descarte das máscaras ou de outros EPIs deve ser feito em lixeira exclusiva para esse fim, seguindo as orientações da RDC ANVISA222/18.

34.10. Manutenção

1. Apresentar e manter registros de manutenções realizadas em equipamentos vitais a atividade e trocas de elementos filtrantes, tais como centrífuga e geladeira dos postos de coleta, equipamentos gerais dos laboratórios, se possível através de planilhas contendo a data da manutenção e a próxima a ser realizada.
2. Sempre que possível manter os ambientes com as janelas e portas abertas para melhor circulação do ar, evitando a utilização do ar condicionado.
3. Em ambientes climatizados efetuar a manutenção dos aparelhos de ar condicionado, conforme recomendações das legislações vigentes.
4. O ar ambiente deve ser renovado de acordo com o exigido na legislação (27m³/hora/pessoa).

34.11 Documentação

1. Licença Sanitária de Funcionamento (LSF) para empresas sediadas no município de Campos dos Goytacazes.
2. Apresentação do Plano de Manutenção, Operação e Controle de Ar condicionado (PMOC).

3. Comprovante de limpeza de ductos de ar-condicionado anual.
4. Laudo da Qualidade do Ar na validade (semestral).
5. Certificado de higienização dos reservatórios de água de consumo (semestral).
6. Laudo de potabilidade da água (semestral).
7. Comprovante de execução de serviço de controle de vetores e pragas urbanas

ANEXO XXVII

MEDIDAS PREVENTIVAS ESPECÍFICAS PARA O FUNCIONAMENTO DAS ESCOLAS E ACADEMIAS DE DANÇA

Recepção e Portaria

1. A entrada será autorizada apenas para os alunos com hora marcada. O agendamento pode ser feito via telefone, aplicativos de mensagens e formulários eletrônicos, entre outros.
2. No caso do uso de leitor digital para a entrada na escola, um recipiente de álcool gel 70% deve ser disponibilizado ao lado da catraca. O aluno também deve ter a opção de acesso, comunicando à recepcionista o seu número de matrícula ou CPF, para que não precise tocar no leitor digital.
3. O número de alunos deve ser limitado, respeitando a ocupação simultânea prevista nas Regras para VIDA.
4. Reduzir o número de alunos por turma e o tempo de duração das aulas para minimizar a exposição e os riscos de contágio.
5. Limitar, sempre que possível, o acesso dos pais ou responsáveis às dependências internas da escola para evitar aglomeração nas áreas comuns.
6. A ficha de matrícula seja preenchida pelo sistema de check-in online via aplicativos de mensagens ou formulários.
7. É obrigatório o uso de máscara em todas as dependências da escola, inclusive durante as aulas. Crianças menores de 2 anos estão dispensadas da obrigatoriedade do uso da proteção facial.
8. Alunos que apresentarem sintomas gripais ou indicativos de Covid-19 não deverão participar das atividades, sendo orientados a procurar assistência médica.
9. Manter registro dos alunos, funcionários e colaboradores para permitir a rastreabilidade de contactantes, em situações de casos confirmados de Covid-19.
10. Manter os alunos em turmas fixas, estabelecendo um mesmo grupo de convivência e utilizando o mesmo espaço ou sala.
11. As chaves, chaveiros ou cartões magnéticos dos armários devem ser de material de fácil higienização, devolvidos em uma urna ou recipiente similar, devidamente higienizados antes da reutilização.
12. As máquinas para pagamento com cartão devem ser protegidas com filme plástico e higienizadas após cada utilização. É recomendado incentivar o pagamento por aproximação do cartão ou QR Code para evitar a manipulação da máquina.
13. O álcool gel 70% deve ser disponibilizado para uso já na recepção.
14. O mobiliário do local deve ser reduzido para facilitar a higienização e a organização das filas (quando houver), respeitando o distanciamento mínimo previsto nas Regras para VIDA.
15. Para evitar fontes de contaminação e facilitar a higienização, todos os materiais que podem ser compartilhados ou tocados por diversas pessoas, como jornais, revistas e objetos decorativos, devem ser retirados da recepção.
16. A divulgação das medidas de prevenção à Covid-19 deve ser feita por cartazes e informações verbais, como "Para a sua segurança, não esqueça de higienizar as mãos" e "O uso da máscara é obrigatório".
17. Divulgar em pontos estratégicos os materiais educativos e outros meios de informação sobre as medidas de prevenção à Covid-19, como as Regras para VIDA.

Áreas de Circulação e Espaços Internos

1. O distanciamento mínimo previsto nas Regras para VIDA entre as pessoas deve ser respeitado em todas as dependências.
2. Nas salas de atividades coletivas, o espaço necessário para cada aluno se exercitar e desenvolver os passos e coreografias deve ser delimitado no piso, mantendo o distanciamento mínimo previsto nas Regras para VIDA.
3. Não são permitidas as atividades de dança de contato (danças de salão e afins). Poderão ser realizadas aulas ou treinamentos individuais, desde que sejam utilizados recursos para simulação.
4. Restringir o compartilhamento de equipamentos e/ou materiais utilizados nas aulas e performances, como: fitas, bambolês, bastões e outros. Caso o uso seja imprescindível, os itens devem ser higienizados com álcool 70% antes e após cada utilização.
5. Se a escola fornecer toalhas, elas devem ser descartadas pelo aluno em um recipiente com tampa e acionamento por pedal para posterior higienização.
6. Bebedouros de uso direto não são recomendados. Utilizar copos descartáveis ou garrafas individuais.
7. Os dispensadores com álcool 70% em gel devem ser disponibilizados próximo aos botões de acionamento dos elevadores e, de maneira optativa, dentro dos elevadores.
8. Afixar, em locais visíveis, as Regras para VIDA disponibilizadas neste Protocolo e demais orientações que possam ajudar na prevenção da disseminação da Covid-19.
9. Aumentar a frequência de higienização (de acordo com o item 9 das Regras para VIDA) das áreas de maior circulação, como recepção, banheiros, vestiários, pontos de alimentação e anexos, assim como nas áreas destinadas aos colaboradores, com planilha de controle da limpeza exposta em local visível.
10. Durante o horário de funcionamento da escola, os equipamentos e demais produtos, como barras, tatames ou forrações, devem ser higienizados pelos colaboradores. A limpeza deve ser feita com álcool 70%, água sanitária 0,2% ou quaternário de amônio a cada três horas. Para não comprometer as atividades, a recomendação é fazer uma escala de limpeza para cada uma das áreas.

11. A limpeza e a desinfecção dos banheiros e vestiários devem ser feitas sem a presença ou aglomeração de pessoas, usando placas de sinalização no lado externo durante o processo de higienização. Todos os suportes de papel-toalha, papel higiênico, saboneteiras, torneiras, acionadores de descarga, assento do vaso, pia, ganchos, lixeiras, maçanetas de portas e demais peças devem ser higienizadas.

12. Para a higienização de equipamentos e utensílios devem ser utilizados panos multiuso descartáveis ou papel-toalha, exclusivos para cada tipo de superfície.

13. Abastecer permanentemente os borrifadores ou dispensadores de álcool 70%, higienizando-os previamente.

14. Controlar o acesso aos banheiros e vestiários para evitar aglomeração e garantir o distanciamento mínimo previsto nas Regras para VIDA nos espaços destinados a banho e à troca de roupas.

15. Garantir a renovação do ar dos banheiros e dos vestiários por meio de janelas abertas ou dispositivos mecânicos.

16. Afixar cartazes informativos em vários pontos com orientações sobre maneiras de contágio e de prevenção à Covid-19.

17. Os funcionários, colaboradores, professores e terceirizados devem ser capacitados sobre os protocolos e procedimentos de funcionamento e higienização, que fazem parte das medidas de prevenção à disseminação da Covid-19.

18. Os colaboradores devem higienizar as mãos constantemente e utilizar máscaras ou demais EPIs necessários às atividades.

19. O uniforme deve ser exclusivo para utilização no espaço de trabalho, inclusive a máscara. É PROIBIDO circular fora do estabelecimento com o uniforme.

20. Organizar turnos de trabalho, alternando dias/horário de comparecimento entre as equipes para evitar maior fluxo de pessoas nos transportes e a aglomeração no local.

21. Coibir atitudes que possam gerar contaminação nas áreas de trabalho, como comer, fumar, tossir, cantar, assoviar ou outras anti-higiênicas. Não é recomendado o uso de celulares no ambiente de trabalho.

22. Se algum colaborador apresentar sintomas gripais ou qualquer outro indicativo da Covid-19, a gerência local deve ser imediatamente informada para que ele seja encaminhado à assistência médica.

Áreas de Alimentação: Cantinas e lanchonetes

Essas atividades deverão atender à todas as orientações de limpeza e higienização descritas neste protocolo, respeitando a todo momento as Regras para VIDA, inclusive no que se refere ao distanciamento social, a fim de evitar aglomerações, e divulgação das medidas de prevenção.

Comércio de Vestuário, Acessórios e Artigos em Geral

Essas atividades deverão atender à todas as orientações de limpeza e higienização descritas neste protocolo, respeitando a todo momento as Regras para VIDA, inclusive no que se refere ao distanciamento social, a fim de evitar aglomerações, e divulgação das medidas de prevenção.

Sanitários

1. Estabelecer o controle de acesso aos sanitários para que seja mantido o distanciamento mínimo previsto nas Regras para VIDA, inclusive no interior dos mesmos.

2. A fila dos sanitários deverá ser organizada na parte externa, preferencialmente, com marcações no piso, obedecendo também o distanciamento mínimo entre as pessoas conforme previsto nas Regras para VIDA.

3. Os banheiros devem ter lavatórios com dispensadores de sabão líquido e de toalhas descartáveis de papel não reciclado e lixeira com acionamento não manual.

4. Promover a renovação do ar através das janelas abertas ou de dispositivos mecânicos.

Manutenção das Áreas Comuns

1. Realizar a troca constante dos elementos filtrantes dos bebedouros e dos aparelhos de ar-condicionado, de acordo com o fabricante.

2. Bebedouros de uso direto são proibidos. Utilizar copos descartáveis ou garrafas de uso individual.

3. Sempre que possível manter os ambientes com as janelas e portas abertas para melhor circulação do ar, evitando a utilização do ar condicionado.

4. Em ambientes climatizados efetuar a manutenção dos aparelhos de ar condicionado, conforme recomendações das legislações vigentes.

5. O ar ambiente deve ser renovado de acordo com o exigido na legislação (27m³/hora/pessoa).

6. Resíduos comuns devem ser acondicionados em abrigo próprio e coletores com tampa devidamente dimensionados para o volume gerado.

7. O descarte das máscaras ou de outros EPIs deve ser feito em lixeira exclusiva para esse fim.

Documentação

1. Licença Sanitária de Funcionamento (LSF) para empresas sediadas no município de Campos dos Goytacazes/RJ.

2. Apresentação do Plano de Manutenção, Operação e Controle de Ar condicionado (PMOC).

3. Comprovante de limpeza de ductos de ar-condicionado anual.

4. Laudo da Qualidade do Ar na validade (semestral).

5. Certificado de higienização dos reservatórios de água de consumo (semestral).

6. Laudo de potabilidade da água (semestral).

ANEXO XXVIII

MEDIDAS PREVENTIVAS ESPECÍFICAS PARA REALIZAÇÃO DE ATIVIDADES EM AMBIENTES ABERTOS: LAGOAS, RIOS E ÁREAS DE LAZER

Orientações ao Público em Geral

Os responsáveis pelos ambientes abertos deverão orientar os frequentadores sobre as medidas de prevenção à Covid-19 e sobre o uso consciente do espaço, especialmente em relação aos seguintes itens:

1. O uso de máscara é obrigatório para todas as pessoas, exceto para as crianças menores de 2 anos e durante o momento das refeições.

2. O distanciamento social mínimo previsto nas Regras para VIDA e ser mantido entre os frequentadores, incluindo nas áreas de repouso e descanso, como nos bancos e nos gramados.

3. As práticas de piquenique, comemorações e eventos estão proibidas.

4. A recomendação é evitar o compartilhamento de equipamentos.

5. Quando forem utilizados equipamentos de aluguel de uso compartilhado, como caiaques, coletes salva-vidas e outros, a higienização é de responsabilidade do fornecedor. A limpeza deve ser feita antes e após cada uso, seguindo as orientações descritas nas Regras para VIDA.

6. Utensílios de hidratação e de alimentação não devem ser compartilhados.

7. Evitar o uso de equipamentos para atividades físicas instalados em áreas públicas.

8. Reduzir a quantidade de objetos levados aos espaços para evitar contaminação.

9. Pessoas que apresentarem sinais ou sintomas indicativos de Covid-19 não devem frequentar os ambientes abertos. Elas devem ser encaminhadas à assistência médica.

Permissionários/Prestadores de Serviços ou Atividades de Lazer

Aluguel de equipamentos:

1. O uso de máscara é obrigatório em todas as áreas.

2. Deve ser criado um fluxo, com filas de espera, para acesso aos equipamentos de lazer, como pedalinhos, caiaques, *jet-skis*, *stand up paddle* e outros, para evitar aglomerações.

3. Sinalizar a obrigatoriedade do distanciamento social mínimo previsto nas Regras para VIDA.

4. Os equipamentos de aluguel devem ser utilizados de maneira individual. O compartilhamento só pode ser feito por pessoas do mesmo grupo de convivência.

5. Disponibilizar, se possível, lavatório com dispositivos abastecidos com sabonete líquido, papel-toalha descartável e não reciclado para a higienização das mãos de operadores e clientes e lixeira com acionamento por pedal.

6. Manter dispensadores abastecidos com álcool 70% em gel para uso dos operadores e dos clientes.

7. Realizar a higienização concorrente dos equipamentos e utensílios de aluguel após a utilização por cada cliente; a higienização imediata sempre que necessário; e a limpeza terminal antes ou após o expediente de trabalho.

8. Deve ser priorizado o pagamento com cartão. Em caso de troca em dinheiro, a entrega deve ser feita sem que haja contato direto com as mãos.

9. As máquinas de pagamento com cartão devem ser cobertas com plástico filme e higienizadas com álcool 70% após cada utilização.

10. Disponibilizar coletores de resíduos com tampa e em quantidade suficiente para o volume gerado.

11. A divulgação das medidas de prevenção à Covid-19 deve ser feita por cartazes e informações verbais, como "Para sua segurança, não esqueça de higienizar as mãos" e "O uso da máscara é obrigatório".

12. Divulgar em pontos estratégicos os materiais educativos e outros meios de informação sobre as medidas de prevenção à Covid-19, como as Regras para VIDA.

Sanitários públicos:

1. Controlar o acesso aos sanitários para que seja mantido o distanciamento social mínimo previsto nas Regras para VIDA.

2. Caso haja fila, ela deve ser organizada na parte externa, preferencialmente com marcações no piso obedecendo ao mesmo critério de afastamento.

3. A limpeza e a higienização dos sanitários devem ser feitas sem a presença de usuários, com utilização de placas de sinalização afixadas no lado externo dos banheiros.

4. Devem ser higienizados os suportes de papel-toalha e papel higiênico, saboneteiras, torneiras, acionadores de descarga, assento do vaso, pia, ganchos, lixeiras, maçanetas de portas e todas as demais peças.

5. Manter abastecidos os dispensadores de sabonete líquido, de papel-toalha descartável e de álcool 70% em gel.

Quiosques e ambulantes:

1. Os quiosques de alimentação localizados na orla da Praia do Farol de São Thomé e em outros locais do Município, deverão atender à todas as orientações presentes neste protocolo, para permanecerem em funcionamento, sob pena de sofrer sanções administrativas descritas ao final deste.

2. O comércio ambulante deverá atender à todas as orientações presentes neste protocolo, para permanecerem em funcionamento, sob pena de sofrer sanções administrativas descritas ao final deste.

Força de Trabalho

1. Os colaboradores devem higienizar as mãos constantemente e utilizar máscaras ou demais EPIs necessários. Evitar o uso de adornos nos ambientes de trabalho. Sendo proibidos para funcionários da área de alimentação e limpeza.

2. Os operadores deverão higienizar as mãos com álcool 70% em gel após cada ciclo de operação, embarques, desembarque e atendimentos ao público.

3. O distanciamento mínimo previsto nas Regras para VIDA deve ser mantido entre os colaboradores, inclusive no ambiente de trabalho e em locais em que não seja possível utilizar barreira física ou protetores adicionais ao uso da máscara, como *faceshield*.

4. O uniforme deve ser exclusivo para uso durante o expediente, inclusive a máscara. Evitar circular fora do ambiente de trabalho com o uniforme.

5. Estabelecer protocolo para a coleta e desinfecção de EPIs reutilizáveis e para descarte deles.

6. Organizar turnos de trabalho, alternando dias/horário de comparecimento entre as equipes, evitando o maior fluxo de pessoas nos transportes e a aglomeração no local.

7. Evitar o uso e compartilhamento de celulares ou de outros objetos no ambiente de trabalho.

8. Os objetos de trabalho que ocasionalmente venham a ser compartilhados entre os colaboradores deverão ser higienizados com álcool 70% após cada uso.

9. Se algum colaborador apresentar sintomas gripais ou qualquer outro indicativo da Covid-19, a gerência local deve ser imediatamente informada para que a pessoa seja encaminhada à assistência médica.

Manutenção e Documentação

A administração dos parques, lagoas e espaços abertos ao público deverá adotar as seguintes medidas:

a) Realizar a troca constante dos elementos filtrantes dos bebedouros (em locais que possuam esses equipamentos), de acordo com as recomendações do fabricante;

b) Manter os bebedouros com certificação dos órgãos competentes;

c) Apresentar certificado de higienização dos reservatórios de água de consumo (semestral);

d) Apresentar laudo de potabilidade da água (semestral);

e) Disponibilizar coletores de resíduos com tampa e em quantidade suficiente para o volume gerado.

ANEXO XXIX

MEDIDAS PREVENTIVAS ESPECÍFICAS PARA FARMÁCIAS E DROGARIAS

Orientações Gerais

1. As farmácias e drogarias devem promover orientação ao público em geral, quanto à importância da adoção das medidas de prevenção à Covid-19.

2. O uso de máscara é obrigatório para funcionários e clientes, exceto para crianças menores de 2 anos.

3. Respeitar a ocupação de 4m² por pessoa, atendendo à lotação máxima permitida no faseamento.

4. Escalar equipes de trabalho para reduzir a quantidade de pessoas participando simultaneamente das atividades presenciais desenvolvidas.

5. Limitar o número de clientes no estabelecimento a qualquer momento para evitar aglomeração no balcão de atendimento e nas áreas de circulação e de pagamento.

6. Controlar o fluxo de entrada de pessoas no estabelecimento. Se as condições climáticas permitirem, disponibilizar local externo para área de espera.

7. Delimitar o fluxo de pessoas e áreas separadas de atendimento, espera e de pagamento para usuários que buscam os serviços de teste rápido para Covid-19.

8. As farmácias devem usar estratégias para minimizar o contato próximo entre funcionários e clientes, de maneira a evitar aglomerações e manter o distanciamento social mínimo previsto nas Regras para VIDA.

9. Estabelecer barreiras, preferencialmente físicas entre funcionários e usuários, como também entre os próprios usuários.

10. Retirar dos balcões, bancadas e caixas de pagamento todo o material que possa ser compartilhado ou tocado por diferentes clientes, como revistas, informativos promocionais e objetos decorativos, para evitar fontes de contaminação e facilitar a higienização.

11. Adotar estratégias para diminuir o tempo que o usuário permanece em filas e promover organização que mantenha o distanciamento de precaução entre os clientes.

12. Fomentar e priorizar atendimento por delivery. Incluir mensagens de texto ou de telefone automatizadas que solicitem especificamente aos clientes doentes que fiquem em casa e que solicitem entrega em domicílio ou enviem um membro da família ou um amigo para buscar o medicamento.

13. Disponibilizar álcool 70% em gel em local de fácil acesso, inclusive na área próxima à entrada do estabelecimento.

Higienização de Instalações, Equipamentos e Utensílios

1. Aumentar a frequência de higienização das áreas de maior circulação, incluindo os banheiros. É recomendado que seja feita a limpeza concorrente*, no mínimo a cada três horas, e a limpeza terminal* antes ou depois de cada evento realizado. Em alguns casos, a realização da limpeza imediata* pode ser necessária.

2. Limpar e desinfetar os objetos ou superfícies comuns ao atendimento (balcão, materiais de informática, telefones, canetas e outros). A desinfecção pode ser feita com álcool 70% ou outro desinfetante regularizado junto à Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa).

3. O responsável pela limpeza deverá receber treinamento apropriado e seguir as instruções do fabricante quanto à concentração, método de aplicação e tempo de contato para todos produtos de limpeza e desinfecção utilizados.

4. Reforçar a limpeza e desinfecção em todos os pontos de maior contato, como bancadas, balcões, prateleiras, cadeiras, corrimãos, maçanetas, entre outros.

5. Para a higienização de equipamentos e utensílios, a recomendação é utilizar panos multiuso descartáveis ou papel-toalha, exclusivos para cada tipo de superfície.

6. Os borrifadores ou dispensadores de álcool 70% devem ser abastecidos permanentemente, higienizando-os previamente.

Orientações Específicas

a) Limpe as superfícies duras e não porosas com detergente ou sabão e água antes da aplicação do desinfetante, caso esses os locais estejam visivelmente sujos.

b) Os seguintes materiais e equipamentos não devem ser usados para desinfecção de superfícies e de objetos:

- Vassouras e esfregões secos, pois as partículas contaminadas podem ser veiculadas no ar e atingir outras superfícies e objetos;

- Nebulizadores e termos nebulizadores, utilizados no combate a insetos/pragas.

Dimensionamento e Organização do Ambiente

1. Utilizar sinalização e marcações no piso para reforçar o distanciamento mínimo social previsto nas Regras para VIDA nas diversas áreas do estabelecimento.

2. Caso seja necessário, utilizar barreiras físicas para separação, como vidros protetores ou divisórias.

3. Usar indicadores visíveis para comunicar informações relativas às condutas necessárias aos clientes, como: "Uso obrigatório de máscaras e "Respeito ao distanciamento".

4. Delimitar e sinalizar espaços e cadeiras que estejam indisponíveis ao uso do público.

5. A aglomeração nos caixas de pagamento e de retirada de produtos deve ser evitada, com a organização das eventuais filas, sinalizando a posição de cada cliente para a manutenção do distanciamento necessário.

6. Instalar painéis de acrílico ou outra barreira de proteção higienizável nos caixas.

7. Deve ser priorizado o pagamento com cartão.

8. Máquinas de pagamento com cartão deverão ser higienizadas com a mesma frequência dos demais pontos de maior contato.

Específicos para a atividade

Cuidados específicos durante a dispensação de medicamentos e Assistência Farmacêutica

1. Evitar contato com distância inferior ao estabelecido nas Regras da Vida durante a dispensação;

2. Evitar tocar em objetos que foram manuseados pelos clientes. Se ocorrer a transferência de itens, a equipe de farmácia deve lavar as mãos posteriormente com água e sabonete por pelo menos 20 segundos ou com álcool 70% em gel.

3. Evitar tocar olhos, nariz ou boca com as mãos não lavadas.

4. Os funcionários da farmácia devem higienizar as mãos com sabonete líquido ou álcool 70% em gel com frequência e após cada atendimento.

5. Os farmacêuticos devem priorizar o atendimento via telefone para orientação e serviços que não requeiram atendimento presencial.

6. Priorize o atendimento de pessoas idosas, gestantes, com sintomas respiratórios, transplantados, portadores de doenças autoimunes como artrite reumatoide, psoríase, esclerose múltipla e doença de Crohn, entre outras.

7. Pacientes com sintomas respiratórios, com suspeita de Covid-19 que procurem assistência farmacêutica devem receber atendimento imediato e em local isolado e com um fluxo diferente do restante do estabelecimento. O profissional deverá disponibilizar máscara cirúrgica para o cliente com caso suspeito.

8. Profissionais que prestam assistência a menos de um metro de distância do paciente suspeito ou com confirmação de Covid-19 devem usar máscaras cirúrgicas ou FPF2.

9. Os funcionários deverão receber treinamento na colocação, retirada e descarte apropriado de EPIs.

10. Durante os atendimentos farmacêuticos, manter os cuidados como distanciamento e higienização das mãos com sabonete líquido ou álcool 70% em gel, antes e após cada atendimento.

11. Disponibilizar recipiente para que as prescrições dos pacientes sejam colocadas e para a retirada dos medicamentos, evitando o contato entre as mãos.

Sanitários

1. O sanitário deve ser de fácil acesso, possuir pia com água corrente e dispor de toalha de uso individual e descartável, sabonete líquido, lixeira com pedal e tampa.

2. O local deve permanecer em boas condições de higiene e limpeza.

Força de Trabalho

1. A empresa deverá realizar capacitação interna referente às medidas de prevenção à Covid-19, extensiva a toda força de trabalho (administrativos, técnicos, equipe de limpeza, seguranças, recepcionistas, entre outros).

2. Os colaboradores devem higienizar as mãos constantemente e utilizar máscaras de proteção e demais EPIs necessários às atividades exercidas.

3. A equipe de limpeza deve receber os EPIs específicos como avental, luvas e botas impermeáveis. As luvas fornecidas devem ser de cores diferentes para diferenciar as que são usadas para higiene de sanitários e manejo de resíduos daquelas destinadas à higienização das outras superfícies.

4. O distanciamento mínimo disposto nas Regras da Vida entre os colaboradores deve ser respeitado, inclusive no ambiente de trabalho em que não seja possível utilizar barreira física ou protetores adicionais ao uso da máscara, como o *faceShield*.

5. O uniforme de trabalho deve ser exclusivo para utilização no espaço, inclusive a máscara, durante o expediente. É PROIBIDO circular fora do estabelecimento com o uniforme de trabalho.

6. Organizar turnos de trabalho, alternando dias/horário de comparecimento entre as equipes, evitando o maior fluxo de pessoas nos transportes e a aglomeração no local.

7. Cobrir atitudes que possam gerar contaminação nas áreas de trabalho como comer, fumar, tossir, cantar, assoviar ou outras anti-higiênicas. Não é recomendado o uso de celulares no ambiente de trabalho.

8. Após o uso, higienizar os utensílios de trabalho que possam vir a ser compartilhados entre os colaboradores com álcool 70% ou outro desinfetante regularizado junto à Anvisa.

9. Se algum colaborador apresentar sintomas gripais ou qualquer outro indicativo da Covid-19, a gerência local deve ser imediatamente informada para que o colaborador seja encaminhado à assistência médica.

Refeitórios da Força de Trabalho

1. As salas de descanso e refeitório, quando existentes, devem estar separadas dos demais ambientes.

2. Para alimentação dos colaboradores devem ser ampliado os horários de refeição para evitar aglomerações no refeitório.

3. Reforçar a higienização de mesas, cadeiras e pontos de limpeza dos funcionários, como pias e banheiros.

Manutenção das Áreas Comuns

1. Realizar a troca constante dos elementos filtrantes dos bebedouros e dos aparelhos de ar-condicionado, de acordo com o fabricante.

2. Bebedouros de uso direto são proibidos. Utilizar copos descartáveis ou garrafas de uso individual.

3. Sempre que possível manter os ambientes com as janelas e portas abertas para melhor circulação do ar, evitando a utilização do ar condicionado.

4. Em ambientes climatizados efetuar a manutenção dos aparelhos de ar condicionado, conforme recomendações das legislações vigentes.

5. O ar ambiente deve ser renovado de acordo com o exigido na legislação (27m³/hora/pessoa).

Manejo de Resíduos

1. Garantir destino correto dos resíduos, seguindo o Plano de Gerenciamento de Resíduos do estabelecimento. Todos os resíduos provenientes da assistência a pacientes suspeitos ou confirmados de infecção pelo novo coronavírus devem ser enquadrados na categoria A1, classe de risco 3, conforme RDC ANVISA222/18.

2. Resíduos comuns devem ser acondicionados em abrigo próprio e coletores com tampa devidamente dimensionados para o volume gerado.

3. O descarte das máscaras ou de outros EPIs deve ser feito em lixeira exclusiva para esse fim, seguindo as orientações da RDC ANVISA222/18.

Manutenção

1. Apresentação dos registros de calibração e manutenção dos equipamentos (inclusive os utilizados na prestação de serviços farmacêuticos)

Documentação

1. Licença Sanitária de Funcionamento (LSF).

2. Apresentação do Plano de Manutenção, Operação e Controle de Ar condicionado (PMOC).

3. Comprovante de limpeza de ductos de ar-condicionado anual.

4. Laudo da Qualidade do Ar na validade (semestral).

5. Certificado de higienização dos reservatórios de água de consumo (semestral).

6. Laudo de potabilidade da água (semestral).

ANEXO XXX

MEDIDAS PREVENTIVAS ESPECÍFICAS PARA REALIZAÇÃO DE FEIRAS DE ADOÇÃO E EXPOSIÇÃO DE ANIMAIS

Orientações Gerais

1. Os eventos de doação podem ser realizados, desde que previamente autorizados pela prefeitura.

2. Os eventos de adoção de cães e gatos realizados por entidades protetoras de animais, organizações não governamentais e demais pessoas físicas ou jurídicas não necessitam de autorização ou licenciamento junto à Vigilância Sanitária, desde que se destinem exclusivamente a este fim, observando e seguindo as normas de higiene e proteção à saúde.

3. O comércio de animais, produtos, assim como a realização de serviços veterinários, exposições, apresentações ou quaisquer outras práticas comerciais associadas, precisam ter licenciamento, conforme previsto na legislação sanitária vigente.

4. Os petshops e clínicas veterinárias podem promover doações de animais, desde que haja identificação do responsável técnico pela atividade no local de exposição, atendendo às exigências previstas em lei.

5. Não permitir contato direto aos animais em exposição, com exceção de casos iminentes de adoção.

6. Os organizadores e responsáveis pelos eventos de adoção e exposição de animais devem promover capacitação interna referente às medidas de prevenção à Covid-19 aos colaboradores, voluntários, expositores e a toda força de trabalho.

7. Escalar as equipes de profissionais para reduzir a quantidade de pessoas participando simultaneamente das atividades desenvolvidas.

8. Promover a orientação do público em geral quanto à importância da adoção das medidas de prevenção à Covid-19.

9. As reuniões de organização com os participantes, voluntários, funcionários, entre outros, devem ser realizadas, preferencialmente, por videoconferência. Caso haja necessidade da reunião presencial, o encontro deve ser feito em local arejado, respeitando o distanciamento entre as pessoas, previsto nas Regras O ar ambiente deve ser renovado de acordo com o exigido na legislação (27m³/hora/pessoa).

10. Todos obrigatoriamente devem usar máscaras.

11. Não permitir acesso de pessoas sem o uso da máscara nos locais destinados a exposição/adoção dos animais, exceto crianças menores de 2anos.

12. Não distribuir materiais impressos ao público, tendo em vista o compartilhamento e a impossibilidade de higienização. Priorizar os meios digitais de comunicação e divulgação para informar sobre a doação.

Dimensionamento e Organização do Ambiente

1. Respeitar o distanciamento entre as pessoas, conforme as Regras da Vida.

2. Promover o espaçamento mínimo entre as gaiolas ou locais destinados à exposição dos animais, de maneira a manter o distanciamento mínimo social previsto nas Regras da Vida, entre os frequentadores e colaboradores.

3. A visitação aos animais deve ser estabelecida e realizada em fluxo contínuo tanto em ambientes fechados quanto em ambiente abertos, como praças e similares.

4. Usar sinalizadores visíveis para informações relativas às condutas necessárias aos usuários, como: "O uso obrigatório de máscaras" e "Respeite o distanciamento social".

5. Delimitar locais que estejam indisponíveis ao uso do público.

6. Em caso de ambientes climatizados, manter portas e janelas abertas para propiciar a ventilação natural. Caso não seja possível, utilizar outros meios para a renovação do ar.

Higienização de Instalações, Equipamentos e Utensílios

1. Durante as feiras de adoção ou exposições de animais, é recomendada a utilização de caixas/gaiolas e objetos que permitam fácil higienização.

2. Programar rotina de desinfecção com álcool 70% de superfícies e itens em geral que possuam grande frequência de contato manual, como mesas, bancadas de apoio e objetos, que possam ser compartilhados entre os colaboradores, participantes e funcionários (canetas, pranchetas, telefones, entre outros).

3. Reforçar a limpeza e desinfecção do ambiente e de todos os pontos de maior contato, como bancadas, stands, barracas, mesas, cadeiras, toldos e recipientes de acondicionamento dos produtos.

4. A higienização das gaiolas ou espaços destinados aos animais deve ser feita com panos multiuso descartáveis ou papel-toalha, exclusivos para cada tipo de superfície.

5. Em caso de feiras beneficentes, em que haja venda de produtos, as máquinas de pagamento com cartão devem ser cobertas com plástico filme e higienizadas após cada utilização. Deve ser estimulado o pagamento por aproximação do cartão ou por QR Code, para evitar a manipulação da máquina.

6. As equipes dos locais destinados à comercialização de produtos devem observar as regras estabelecidas neste protocolo, incluindo as Regras para VIDA.

7. Abastecer permanentemente os borrifadores de álcool 70% líquido ou dispensadores de álcool 70% em gel, previamente higienizados.

8. Aumentar a frequência de higienização nas áreas de maior circulação, incluindo os banheiros. É recomendado que a limpeza concorrente seja realizada, no mínimo, a cada três horas, e a limpeza terminal antes ou depois do evento. Em alguns casos, a realização da limpeza imediata pode ser necessária.

Sanitários

1. Estabelecer o controle de acesso aos sanitários para que seja mantido o distanciamento mínimo previsto nas Regras para VIDA.

2. A fila dos sanitários deve ser organizada na parte externa, preferencialmente com marcações no piso, obedecendo também ao distanciamento entre as pessoas, previsto nas Regras para VIDA.

3. Os banheiros devem ter lavatórios com dispensadores de sabão líquido e de toalhas descartáveis de papel não reciclado e lixeira com acionamento não manual. Na ausência de pontos de água corrente, será exigido o uso de pontos com solução alternativa.

4. Promover a renovação do ar deixando as janelas abertas ou por meio de dispositivos mecânicos.

Força de Trabalho

1. Os organizadores, voluntários ou participantes devem higienizar as mãos constantemente e utilizar máscaras ou demais EPIs necessários.

2. O distanciamento mínimo previsto nas Regras para VIDA deve ser respeitado entre os colaboradores, inclusive no ambiente de trabalho e, onde não for possível, utilizar barreira física ou protetores adicionais ao uso da máscara, como *faceshield*.

3. O uniforme deve ser exclusivo para utilização durante o expediente, inclusive a máscara. É PROIBIDO circular fora do local de trabalho com o uniforme.

4. Cobrir atitudes que possam gerar contaminação nas áreas de trabalho, como comer, fumar, tossir, cantar, assoviar ou outras anti-higiênicas. Não é recomendado o uso de celulares no ambiente de trabalho.

5. Higienizar com álcool 70%, após cada uso, os utensílios de trabalho que possam ser compartilhados entre os colaboradores, como máquinas de pagamento, telefones celulares, entre outros.

6. Se o organizador ou funcionário apresentar sintomas gripais ou qualquer outro indicativo da Covid-19, a gerência local deve ser imediatamente informada para que ele seja encaminhado à assistência médica.

ANEXO XXXI

MEDIDAS PREVENTIVAS ESPECÍFICAS PARA AS ATIVIDADES COMERCIAIS E DE LAZER NAS PRAIAS

Orientações Gerais para o Comércio de Alimentos

Barracas e quiosques

1. O uso da máscara é obrigatório por todos (permissionários, funcionários e colaboradores). A proteção facial deve ser substituída a cada três horas ou sempre que estiver suja ou úmida.

2. Todos os manipuladores de alimentos devem higienizar as mãos com frequência e usar uniforme completo. É proibido o uso de adornos.

3. O álcool 70% em gel deve ser disponibilizado para a higienização das mãos de todos os funcionários e clientes.

4. Higienizar utensílios, como talheres, coqueteleiras, abridor de coco, entre outros, com detergente apropriado e mantê-los protegidos.

5. Itens compartilhados, como bandejas, baldes com gelo, entre outros, devem ser devidamente higienizados.

6. Adotar rotina frequente de limpeza e desinfecção de superfícies, como bancada, recipientes, isopores e caixas térmicas. Realizar a limpeza com água e detergente, e a desinfecção com álcool 70% ou água sanitária (dilução de uma parte de água sanitária em nove de água).

7. Os produtos saneantes (para a desinfecção) devem ser adequados à finalidade e devidamente aprovados pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa).

8. O distanciamento mínimo previsto nas Regras da Vida entre os manipuladores e clientes deve ser respeitado. Quando não for possível, a recomendação é usar *face shield* em complemento à máscara.

9. Cadeiras e guarda-sóis alugados devem ser higienizados com saneantes após o uso por cada cliente. Os materiais de uso próprio também devem passar por higienização.

10. Priorizar a comercialização de produtos industrializados que não precisem de nenhum tipo de manipulação. Manter a integridade das embalagens, conservação adequada, procedência, prazo de validade e demais informações do fabricante no rótulo do produto.

11. As embalagens dos alimentos devem ser imediatamente desinfetadas antes do armazenamento. Veja os exemplos:

- Embalagens mais resistentes, como tetra packs, latas e garrafas: lavar com sabão neutro e secar;

- Embalagens mais sensíveis, como as de biscoitos, de amendoim e de batata-frita: higienizar com álcool 70%.

12. Os cocos verdes devem ser previamente higienizados com água e sabão neutro.

13. As frutas utilizadas no preparo de drinques (caipirinhas) devem ser higienizadas antes do uso. A recomendação é deixar em imersão por 20 minutos em água sanitária diluída (uma colher de sopa de água sanitária para um litro de água) ou produto comercial aprovado, de acordo com as recomendações do fabricante no rótulo da embalagem.

14. Armazenar adequadamente, em local limpo e seco, os descartáveis a serem utilizados, como copos e canudos.

15. Os operadores que fazem entregas diretamente aos clientes na área devem usar máscaras e ter acesso a dispensadores de álcool 70% em gel, que devem estar sempre abastecidos para a higienização constante das mãos.

16. No momento da entrega deve ser mantido o distanciamento previsto nas Regras para VIDA entre o cliente e o operador.

17. Priorizar o pagamento com cartão. Em caso de troco em dinheiro, a entrega deve ser feita sem que haja contato direto com as mãos. Se possível, dar preferência à utilização de aplicativos para solicitação de pedidos e pagamento por QR code ou por aproximação.

18. As máquinas de pagamento com cartão devem ser cobertas com plástico filme e higienizadas após cada utilização.

19. Coibir atitudes que possam gerar contaminação no interior das barracas e/ou quiosques, como comer, fumar, tossir, cantar, assoviar ou outras situações anti-higiênicas.

20. Se algum colaborador apresentar sintomas gripais ou qualquer outro indicativo de Covid-19, o responsável deve ser imediatamente informado para que ele seja encaminhado à assistência médica.

21. Manter os resíduos gerados na barraca, adequadamente acondicionados em recipientes com tampa.

22. Nos procedimentos de higienização devem ser observadas as orientações descritas neste protocolo e nas Regras para VIDA.

Ambulantes

1. Os vendedores ambulantes itinerantes devem atender no que couber à atividade exercida, às orientações descritas para barracas de área e as demais recomendações descritas neste protocolo, incluindo as Regras para VIDA.

Uso Social (Lazer)

1. Evitar aglomerações, respeitando o distanciamento mínimo previsto nas Regras para VIDA entre as pessoas de diferentes grupos de convivência, considerando todos os utensílios e/ou equipamentos utilizados por cada grupo, tais como cooler, cadeiras, guarda-sóis, canchas, boias, piscinas, entre outros.

2. Manter o distanciamento previsto nas Regras para VIDA entre outros grupos e dos barraqueiros da praia, considerando todos os utensílios e/ou equipamentos.

3. É recomendada a marcação de lugares nas areias para prevenir a aglomeração de pessoas. A sinalização pode ser organizada pelos barraqueiros e/ou quiosqueiros mantendo corredores de circulação para banhistas e atendentes não secuzarem.

1. É obrigatório o uso de máscara durante todo o tempo, exceto no período de permanência na água. Para as crianças menores de 2 anos, não há obrigatoriedade do uso da proteção facial.

2. Práticas que possam causar qualquer tipo de aglomeração e a não utilização de máscaras, como piqueniques, comemorações, entre outros eventos, devem ser evitadas.

3. Reduzir a quantidade de objetos levados à praia, especialmente itens que possam ser compartilhados.

ANEXO XXXII

MEDIDAS PREVENTIVAS ESPECÍFICAS PARA ESTABELECIMENTOS DE ASSISTÊNCIA VETERINÁRIA

Orientações Gerais

1. Retirar dos balcões, bancadas e caixas de pagamento todo o material que possa ser compartilhado ou tocado por diferentes clientes, como revistas, informativos promocionais e objetos decorativos, para evitar fontes de contaminação e facilitar a higienização.

2. Afixar em locais visíveis as Regras para VIDA disponibilizadas nesse material e demais orientações que possam contribuir para a prevenção e o combate à Covid-19;

3. Não permitir adentrar a instituição sem a utilização de máscaras;

4. O álcool 70% em gel deve ser disponibilizado para os clientes já na recepção;

5. Higienização das mãos com água e sabão líquido, utilizar lixeiras sem acionamento manual;

6. Manter o distanciamento social mínimo previsto nas "Regras para VIDA".

Usuários

1. As unidades de atendimento veterinário devem manter controle de acesso, com objetivo de evitar aglomeração.

2. Estabelecer um fluxo de entrada e saída evitando aglomerações;

3. Sempre que possível disponibilizar senhas de atendimento, com demarcação para não haver aglomeração de pessoas no local.

4. As regras de distanciamento social e de uso de máscaras também devem ser

seguidas em todos os locais, incluindo as áreas externas das unidades.

5. Estabelecer barreiras, preferencialmente físicas entre funcionários e usuários, como também entre os próprios usuários.

6. O fluxo de acesso nas unidades será realizado de acordo com o setor em que o animal precisa ser atendido, obedecendo ao distanciamento e contendo possíveis aglomerações.

7. O animal deve estar acompanhado, preferencialmente, por apenas um tutor/responsável.

8. Preferencialmente, o acompanhante não deve pertencer a qualquer grupo de risco ou possuir algum tipo de comorbidade.

9. O tutor/responsável pelo animal deve ser maior de 18 anos.

10. O tutor/responsável deve evitar o uso de potes, frascos ou outros materiais na área interna da unidade. Caso seja necessário oferecer água ao animal, a recomendação é utilizar vasilhames próprios.

11. É proibido o consumo de alimentos nas áreas internas.

12. É proibido fumar nas áreas comuns.

13. Tutores/responsáveis com sintomas de síndrome gripal (coriza, dor de garganta, tosse, espirros, entre outros) não devem comparecer aos estabelecimentos, mesmo que seu animal tenha consulta ou cirurgia agendadas.

Funcionários

1. Os responsáveis pelos estabelecimentos devem promover capacitação interna referente às medidas de prevenção à Covid-19, extensiva ao staff e a toda força de trabalho (atendentes, condutor do veículo, equipe de limpeza, segurança, entre outros).

2. Escalar equipes para reduzir a quantidade de pessoas participando simultaneamente das atividades desenvolvidas.

3. Orientar o público em geral quanto à importância da adoção das medidas de prevenção à Covid-19.

4. Não permitir acesso ou permanência de pessoas sem máscara nos estabelecimentos.

5. Manter, sempre que possível, todos os ambientes abertos para propiciar ventilação natural.

Dimensionamento e Organização do Ambiente

1. O controle de acesso deve respeitar a taxa de ocupação prevista nas Regras para VIDA.

2. Promover orientações escritas, verbais e sonoras com informações relativas às condutas necessárias ao público, como: "O uso de máscara é obrigatório" e "Respeite o distanciamento".

3. Delimitar locais que estejam indisponíveis ao uso do público.

4. Em caso de ambientes climatizados, manter portas e janelas abertas para propiciar a ventilação natural. Caso não seja possível, utilizar outros meios para a correta renovação do ar.

5. Retirar todo o material que possa ser compartilhado ou tocado por diferentes pessoas, como jornais, revistas, informativos e objetos decorativos da recepção. Essa medida evita fontes de contaminação e facilita a higienização do ambiente.

6. Bebedouros de uso direto são proibidos.

7. Disponibilizar álcool 70% em gel no setor de recepção tanto para o público quanto para funcionários e colaboradores.

Acesso ao Local

1. Seguir escala de horários estabelecidos no agendamento.

2. Permitir acesso aos estabelecimentos somente de pessoas utilizando máscaras. A proteção pode ser de pano, e a recomendação é trocá-la a cada duas horas ou assim que ela ficar úmida.

3. O distanciamento social deve ser respeitado durante a circulação nas áreas utilizadas.

4. As consultas e os exames devem ser agendados em horários que permitam a não ocorrência de aglomeração na recepção das unidades.

5. Nos casos em que haja mais de um tutor/proprietário aguardando atendimento, a distância mínima prevista nas Regras para VIDA entre eles deve ser observada.

Higienização de Instalações, Equipamentos e Utensílios

1. Aumentar a frequência de higienização das áreas de maior circulação, incluindo os banheiros. É recomendada que seja feita a limpeza "concorrente", no mínimo a cada três horas; e a limpeza "terminal" antes ou depois das últimas sessões ou apresentações do dia. Em alguns casos, a realização da limpeza imediata* pode ser necessária.

2. A limpeza de pisos e superfícies deve ser feita com hipoclorito de sódio (diluir 1 copo de 250 ml de água sanitária em 1 litro de água). Em caso de optar por outros produtos, a recomendação é consultar a Nota Técnica nº 26/2020/SEI/COSAN/GHCOS/DIRE3/ANVISA.

3. Programar rotina de desinfecção com álcool 70% de superfícies e itens em geral que possam ter contato manual, como mesas, bancadas de apoio e objetos que possam ser compartilhados entre os colaboradores, funcionários e visitantes (canetas, pranchetas, telefones, entre outros).

4. Reforçar a limpeza e desinfecção do ambiente e em todos os pontos de maior contato, como bancadas, mesas, cadeiras, toldos, bancos, entre outros.

5. Para a higienização de equipamentos e utensílios devem ser utilizados panos multiuso descartáveis ou papel-toalha exclusivos para cada tipo de superfície.

6. Disponibilizar e abastecer permanentemente os borrifadores de álcool 70% em líquido ou dispensadores de álcool 70% em gel, higienizando-os previamente.

7. Estabelecer protocolo para a desinfecção de EPIs reutilizáveis e para o seu descarte.

8. A limpeza e a desinfecção dos banheiros e vestiários devem ser feitas com varredura úmida e sem a presença do público. Durante o processo de higienização, a recomendação é usar placas de sinalização do lado externo.

9. Os suportes de papel-toalha e de papel higiênico, saboneteiras, torneiras, acionadores de descarga, assento do vaso, pia, ganchos, lixeiras, maçanetas de portas e demais peças devem ser higienizados, de preferência, também com uso de álcool 70%.

10. A limpeza do ar-condicionado deve ser feita, no máximo, a cada 14 (catorze) dias em equipamentos com menos de 60.000BTUs.

11. Em ambientes com ar-condicionado, o ar deve ser renovado de acordo com o exigido na legislação (27m3/hora/pessoa).

12. Caso não haja ar-condicionado, as janelas e as portas devem ser mantidas abertas.

13. Nos procedimentos de higienização devem ser observadas as orientações descritas neste protocolo e nas Regras para VIDA.

Sanitários

1. Estabelecer o controle de acesso para que seja mantido o distanciamento físico previsto nas Regras para VIDA no interior dos banheiros.

2. A fila dos sanitários deve ser organizada do lado externo, preferencialmente, com marcações no piso e obedecendo ao distanciamento entre as pessoas previsto nas Regras para VIDA.

3. Os banheiros devem ter lavatórios com dispensadores de sabão líquido e de toalhas descartáveis de papel não reciclado e lixeira com acionamento não manual. Na ausência de pontos de água corrente, será exigido o uso de pontos com solução alternativa.

4. Promover a renovação do ar por meio de janelas abertas ou de dispositivos mecânicos.

Força de Trabalho

1. Os colaboradores devem higienizar as mãos constantemente e utilizar máscaras ou demais EPIs necessários.
2. Orientar os colaboradores e o corpo técnico quanto ao uso de roupa limpa e a troca das peças diariamente ao chegar ao estabelecimento.
3. Orientar os colaboradores e o corpo técnico quanto à lavagem das mãos e uso de álcool 70%, complementarmente, na chegada ao estabelecimento e após contato com animais, pessoas e ou superfícies.
4. O distanciamento mínimo previsto nas Regras para VIDA também deve ser respeitado entre os colaboradores, inclusive no ambiente de trabalho e em locais que não seja possível utilizar barreira física ou protetores adicionais ao uso da máscara, como o *faceshield*.
5. Providenciar os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) necessários às equipes que estejam realizando atendimentos ou exames, funcionários da limpeza e manutenção, seguranças, recepcionistas, entre outros profissionais que tenham contato com o público.
6. O uniforme deve ser exclusivo para utilização durante expediente, inclusive a máscara. É proibido circular fora do local de trabalho com o uniforme.
7. Capacitar os usuários dos EPIs quanto à sua correta utilização, descarte e/ou desinfecção.
8. Organizar turnos alternando dias/horários de comparecimento entre as equipes para evitar maior fluxo de pessoas nos transportes e a aglomeração no local de trabalho.
9. Cobrir atitudes que possam gerar contaminação nas áreas de trabalho, como comer, fumar, tossir, cantar, assoviar ou outras anti-higiênicas. Não é recomendado o uso de celulares no ambiente de trabalho.
10. Após cada uso, higienizar com álcool 70% os utensílios de trabalho que possam vir a ser compartilhados entre os colaboradores, como máquinas de pagamento, telefones celulares, entre outros.
11. O corpo técnico e os colaboradores com síndrome gripal ou que apresentem sinais e ou sintomas de Covid-19 devem se manter afastados e retornar somente após liberação médica. A recomendação também se aplica às pessoas que tiverem contato próximo com casos suspeitos ou positivos de Covid-19.
12. Nas instalações, o corpo técnico e os colaboradores devem fazer uso de sapatos fechados e impermeáveis e que possibilitem a higienização.
13. Recomendar o uso de calçados exclusivos dentro das unidades. A troca deve ser feita ao chegar ao local. Neste caso, o sapato deve ser mantido na chamada "área suja" ou de "higienização".
14. Orientar a equipe de limpeza sobre a rigorosa higienização dos ambientes e dos equipamentos utilizados após cada atendimento.
15. **Em relação ao transporte de animais:**
 - a) Garantir a ventilação natural do veículo para que haja a troca de ar durante o transporte;
 - b) Limpar as superfícies do interior do veículo antes e após cada transporte de animal;
 - c) Fazer a limpeza das caixas de transporte antes e após a realização de cada deslocamento;
 - d) Disponibilizar álcool 70% em gel para o motorista;

Em caso de transporte de animal de local onde há pessoas positivas ou suspeitas de Covid-19, evitar o deslocamento junto de outros animais.
16. Receber o prestador de serviço fora ou dentro do estabelecimento com distanciamento previsto nas Regras para VIDA, sendo proibida a colocação dos produtos diretamente sobre o piso.
17. Estabelecer protocolo específico quanto à eutanásia de animal de responsável suspeito ou positivo de Covid-19.

Manejo de Resíduos:

1. Os resíduos comuns devem ser acondicionados em abrigo próprio e coletores com tampa, devidamente dimensionados para o volume gerado;
2. O manejo de resíduos de serviços de saúde deve atender à RDC 222/2018 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), com atenção para as instalações adequadas do abrigo temporário;
3. Os abrigos de resíduos comuns e de serviço de saúde não podem ser compartilhados;
4. O descarte das máscaras ou de outros EPIs deve ser feito em lixeira exclusiva para esse fim, seguindo as orientações da RDC/ANVISA nº 222 de 28/03/2018.

Manutenção e Documentação

1. **Medidas a serem adotadas:**
 - a) Realizar troca constante dos elementos filtrantes dos bebedouros e dos aparelhos de ar-condicionado, de acordo com o fabricante;
 - b) Bebedouros de uso direto são proibidos;
 - c) Sempre que possível manter os ambientes com as janelas e portas abertas para melhor circulação do ar, evitando a utilização do ar-condicionado;
 - d) Caso não haja ar-condicionado, as portas e janelas devem ser mantidas abertas;
 - e) O ar ambiente deve ser renovado de acordo com o exigido na legislação (27m³/hora/pessoa);
 - f) Os resíduos comuns devem ser acondicionados separadamente em coletores com tampa e devidamente dimensionados para o volume gerado;
2. **O que deve ser apresentado:**
 - a) Plano de Manutenção, Operação e Controle de Ar-Condicionado (PMOC);
 - b) Comprovante de limpeza de dutos de ar-condicionado anual;
 - c) Laudo da qualidade do ar na validade (semestral);
 - d) Certificado de higienização dos reservatórios de água de consumo (semestral);
 - e) Laudo de potabilidade da água (semestral);
 - f) Certificado atualizado de controle de vetores e de roedores;
 - g) Certificado de Responsabilidade Técnica atualizado e homologado pelo Conselho Regional de Medicina Veterinária;
 - h) Laudo de Aprovação Radiológica atualizado emitido pelo Laboratório de Ciências da Radiologia (LCR) se houver serviço de Raios X;

ANEXO XXXIII

MEDIDAS PREVENTIVAS ESPECÍFICAS PARA AS INSTITUIÇÕES DE LONGA PERMANÊNCIA PARA IDOSOS

Orientações Gerais

1. Disponibilizar uma pessoa responsável pelas medidas protetivas na ILPI pelo controle da disseminação do Sars-CoV-2;
2. Afixar em locais visíveis as Regras para VIDA disponibilizadas nesse material e demais orientações que possam contribuir para a prevenção e o combate à Covid-19;
3. Não permitir adentrar a instituição sem a utilização de máscaras;

4. O álcool 70% em gel deve ser disponibilizado para os pacientes já na recepção;
5. Estabelecer um fluxo de entrada para os visitantes (restrito aos familiares com planejamento pelo responsável técnico);
6. Higienização das mãos com água e sabão líquido, utilizar lixeiras sem acionamento manual;
7. Manter o distanciamento social mínimo previsto nas Regras para VIDA, não permitir abraços e sim interações com diálogos;
8. Aumentar o espaçamento entre mesas e cadeiras no refeitório, previsto nas Regras para VIDA. Alternar horários de utilização do mesmo;

Higienização de instalações, Equipamentos e Utensílios

1. Aumentar a frequência de higienização (de acordo com as Regras para VIDA) das áreas de maior circulação, como recepção, banheiros, vestiários, pontos de alimentação e anexos, além dos vestiários e refeitório dos colaboradores, com planilha de controle da limpeza exposta em local visível;
2. Manter a higienização de todos os equipamentos após o uso, de maneira a mantê-los higienizados para uso (esfignomamômetro, termômetro, oxímetro, balança, cadeira higiênica, cadeira de roda, entre outros);
3. Afixar cartazes em pontos estratégicos de maneira a alertar os funcionários e colaboradores quanto às medidas protetivas;
4. Providenciar lixeiras tampadas e com acionamento por pedal para descarte exclusivo de máscaras;
5. A limpeza e a desinfecção das superfícies ambientais e dos equipamentos devem ser feitas sem a presença de pacientes, entre um atendimento e outro.

Dimensionamento e Organização do Ambiente

1. É recomendado fazer a varredura úmida com os saneantes água sanitária, ácido peracético, quaternários de amônia e fenólicos, todos utilizados de acordo com as recomendações do fabricante (limpeza concorrente);
2. Manter os ambientes arejados e ventilados;
3. Manter a higienização diária de corrimão, camas, utensílios, escadinhas, foco com saneantes recomendados;
4. Manter colchões com forração impermeável, de fácil higienização e limpeza, higienizados a cada troca de roupa de cama;
5. Manter travesseiros com forração impermeável, de fácil higienização e limpeza, higienizados a cada troca de roupa de cama;
6. Afixar dispositivos de álcool gel nos corredores de acesso aos quartos, refeitórios e recepção;
7. Todos os suportes de papel-toalha e papel higiênico, saboneteiras, torneiras, acionadores de descarga, assento do vaso, pia, ganchos, lixeiras, maçanetas de portas e demais peças devem ser higienizados, com a opção de uso também do álcool 70%.
8. Afixar em locais visíveis as Regras da Vida disponibilizadas nesse material e demais orientações que possam contribuir para a prevenção e o combate à Covid-19.
9. Manter as camas com distanciamento mínimo recomendado nas Regras para VIDA, e atender RDC283/2005.
10. Manter o número de leitos máximo de 04 camas e respeitar o distanciamento RDC283/2005.

Tópicos específicos para o tipo de atividade

Proposta para Liberação das Novas Admissões

1. Solicitar a testagem prévia para Covid-19 das novas admissões, idosos procedentes de unidades hospitalares – internação – são considerados novas admissões;
2. Manter as novas admissões em quarentena (14 dias em isolamento);
3. Manter quarto privativo arejado com banheiro para o setor de isolamento;
4. Residentes recém-admitidos cujo status de Covid-19 seja desconhecido ou que apresentem sintomas da Covid-19 são alocados em quarto individual e ficam em observação em 14 dias;
5. Manter força de trabalho para atendimento exclusivo do idoso (isolamento)
6. Manter o monitoramento e inclusão de sinais e sintomas de gravidade para síndrome gripal, conforme definição do Ministério da Saúde;
7. Manter medidas de higiene, ventilação, limpeza e desinfecção a serem adotadas individualmente para todos os recintos da ILPI, principalmente nos isolamentos;
8. Estabelecer procedimentos para acompanhamento de acordo com o perfil dos idosos (grau de dependência).

Visita

1. Restringir ao máximo o número de visitantes, assim como a frequência e a duração da visita;
2. Estabelecer um cronograma para as visitas de modo a evitar aglomerações;
3. Orientar aos visitantes o compromisso de não visitar o idoso em caso de sintomas respiratórios ou suspeita de Covid-19
4. Orientar os visitantes à higienização das mãos com água e sabão e preparação alcoólica previamente;
5. Orientar os visitantes a não abraçar, beijar ou manter proximidade do idoso;
6. Orientar pela obrigatoriedade do uso de máscara;
7. Não serão permitidas crianças, contraindicar por serem possíveis portadores da Sars-Cov-2;
8. Oferecer alternativas para aplicativos de vídeo chamados para minimizar a ausência deste familiar;
9. Manter o monitoramento dos sinais vitais pelo menos 3x ao dia ou de acordo com a necessidade (PA, Pulso, Temperatura, Oximetria de Pulso);
10. Idosos grau III acamados, manter visitação por tempo curto, com horários pré-fixados, com uso EPI e certificando que o familiar respeita todas as medidas protetivas (disponibilizar máscaras, capotes e higienização das mãos deste familiar.

Atividades Terapêuticas

1. Aumentar a frequência de higienização (de acordo com as Regras para VIDA) das áreas de maior circulação
2. Alternar horários de banho de sol, uso de refeitório, e ambientes de convivência a fim de minimizar o risco de aglomerações;
3. Afixar cartazes informativos em diversas áreas dos consultórios e clínicas, com orientações sobre a forma de contágio e prevenção à Covid-19;
4. Na medida do possível, propiciar a adesão ao uso de máscaras pelos idosos em ambientes coletivos (atividades de grupos, oficinas);
5. Disponibilizar o banho de sol respeitando o distanciamento social;
6. Manter higienizados todos os equipamentos de fisioterapia antes e após o seu uso (álcool gel, hipoclorito ou água e sabão).

Posto de Enfermagem

1. Manter lavatório exclusivo para lavagem das mãos, com dispensadores de sabão, álcool gel, papel-toalha e lixeiras com tampa e acionamento por pedal;
2. Manter a higienização dos prontuários, pastas, bancadas, superfícies diariamente;
3. Manter a higienização da bandeja onde são dispensados os medicamentos, bem como os demais insumos utilizados no posto de enfermagem;
4. Afixar em locais visíveis as Regras da Vida disponibilizadas nesse material e demais orientações que possam contribuir para a prevenção e o combate à Covid-19, quanto a periodicidade da troca das máscaras;
5. Disponibilizar EPI de maneira a atender a demanda diária (gorro, avental, luvas de procedimento);
6. Manter as anotações atualizadas quanto ao monitoramento de parâmetros para Covid-19.

Vacinação

1. Certificar-se de que todos os residentes estejam com todas as vacinas em dia;
2. Certificar-se de que todos os profissionais e cuidadores que atuam na ILPI estejam com cartão de vacinação sempre atualizado.

Sanitários

1. Aumentar a frequência de higienização (de acordo com as Regras da Vida) das áreas de maior circulação, como recepção, banheiros.
2. Afixar cartazes informativos em diversas áreas dos consultórios e clínicas, com orientações sobre a forma de contágio e prevenção à Covid-19;
3. Na medida do possível, propiciar a adesão ao uso de máscaras pelos idosos em ambientes coletivos.
4. Manter dispensadores abastecidos com sabão líquido e papel toalha.
5. Manter a higienização das barras de contenção, cadeiras higiênicas, comadres e compadres.

Força de Trabalho

1. Os funcionários, colaboradores e terceirizados devem ser capacitados sobre os protocolos e procedimentos de funcionamento e higienização que fazem parte das medidas de prevenção à disseminação da Covid-19;
2. O profissional deve utilizar os equipamentos de proteção individual (EPIs) recomendados para o atendimento de casos suspeitos ou confirmados de Covid-19: gorro, luva, avental de manga longa, sapato fechado, óculos de proteção ou *face shield* e máscara N95 ou similar;
3. Os profissionais da recepção e das áreas administrativas devem atuar exclusivamente em suas atividades e usar o EPI recomendado para o atendimento específico: máscara cirúrgica ou de tecido;
4. A Instituição dispõe de registro de afastamento de funcionário ou colaborador de suas funções na Instituição caso haja suspeita ou diagnóstico de Covid-19 pelo prazo determinado por recomendação médica;
5. Os funcionários deverão utilizar uniforme exclusivo, incluindo calçado para uso no ambiente de trabalho;
6. Os funcionários deverão proceder à periodicidade de troca das máscaras e manter a higienização periódica das mesmas em caso de máscaras de tecido;
7. Monitorar diariamente os residentes quanto à febre, sintomas respiratórios e outros sinais e sintomas da Covid-19.
8. Orientar a etiqueta da tosse e a higiene respiratória
9. Orientar os funcionários a ajudarem os idosos com dificuldade de aplicarem estas orientações
10. Profissionais e cuidadores que prestam assistência aos idosos: usar máscara cirúrgica;
11. Para as ILPIs que possuem profissionais de saúde, caso estes realizem procedimentos geradores de aerossóis, deverão utilizar máscara N95/PPF2 e óculos de proteção (traqueostomia, nebulização, macronebulização).

Refeitórios da força de trabalho e Serviços de Alimentação

1. Antes de preparar os alimentos são necessários os seguintes cuidados:
 - a) Lave bem as mãos com água e sabão, antes e depois de manipular os alimentos e alimentar-se;
 - b) Higienize bem os mantimentos antes de guardá-los em armários, geladeiras, fruteiras e outros locais. Enlatados, garrafas pet e embalagens tetra pack devem ser lavados com água e sabão. Já a embalagem das embalagens plásticas (como as de macarrão, farinha, arroz e feijão) devem ser limpas com um pano úmido para a retirada da poeira, e finalizada com álcool 70% utilizando papel-toalha;
 - c) Para higienizar verduras, legumes e frutas, deixe de molho por, pelo menos, 20 minutos em solução de água sanitária 0,2% (uma colher de sopa de água sanitária a para cada litro de água);

- d) As sacolas plásticas utilizadas para transporte nas compras devem ser descartadas e as reutilizáveis higienizadas adequadamente;
 - e) Nos casos de isolamento por comprometimento respiratório em quarentena, separar os talheres e oferecer a refeição no quarto, com atenção para não entrar no local.
2. Manter o banheiro do manipulador abastecido com sabão líquido, papel toalha e dispensador de álcool gel;
 3. Disponibilizar lixeiras com tampas e acionamento por pedal.

Manejo de Resíduos

1. Os resíduos comuns devem ser acondicionados em abrigo próprio e coletores com tampa, devidamente dimensionados para o volume gerado.
2. O manejo de resíduos de serviços de saúde deve atender a RDC ANVISA 222/18, com atenção para as instalações adequadas do abrigo temporário.
3. Os abrigos de resíduos comuns e de serviço de saúde não podem ser compartilhados.
4. Atentar para o correto descarte de perfuro cortantes e outros provenientes dos exames de saúde.
5. Uma vez que o estabelecimento já tenha serviço de coleta de resíduos de serviço de saúde, considerar máscaras e demais EPIs não reprocessáveis.
6. O descarte de máscaras e outros EPI deve ser feito em lixeira exclusiva para esse fim, seguindo as orientações da RDC ANVISA 222/18.

Manutenção e Documentação

1. **Medidas a serem adotadas:**
 - a) Realizar a troca constante dos elementos filtrantes dos bebedouros, de acordo com as recomendações do fabricante.
 - b) Os bebedouros devem ter certificação dos órgãos competentes.
 - c) Em ambientes com ar-condicionado, o ar deve ser renovado de acordo com o exigido na legislação (27m³/hora/pessoa).
 - d) Caso não haja ar-condicionado, janelas e portas devem ser mantidas abertas.
2. **O que deve ser apresentado:**
 - a) Licença Sanitária de Funcionamento (LSF) para empresas sediadas no município de Campos dos Goytacazes/RJ.
 - b) Plano de Manutenção, Operação e Controle de Ar-Condicionado (PMOC).
 - c) Comprovante de limpeza de ductos de ar-condicionado anual.
 - d) Laudo da qualidade do ar na validade (semestral).
 - e) Certificado de higienização dos reservatórios de água de consumo (semestral).
 - f) Laudo de potabilidade da água (semestral).

ANEXO XXXIV**MEDIDAS PREVENTIVAS ESPECÍFICAS PARA O FUNCIONAMENTO DOS ESPAÇOS DE DIVERSÕES, GAMES E BOLICHE****Orientações Gerais**

1. A Administração dos espaços de diversões, games e boliche deverá promover capacitação interna referente às medidas de prevenção à Covid-19, extensiva ao staff administrativo e a toda força de trabalho (equipes de limpeza, segurança, recepcionistas, entre outros);
2. A Administração dos espaços de diversões, games e boliche deverá treinar seus colaboradores para orientação ao público em geral sobre a importância da adoção das medidas de prevenção à Covid-19: controle de filas, manutenção de distanciamento e uso obrigatório de máscaras;
3. Promover a orientação do público em geral, quanto à importância da adoção das medidas de prevenção à Covid-19;
4. Não permitir o acesso, nem a permanência de pessoas sem máscara em nenhum dos ambientes, exceto em ambientes destinados à alimentação;
5. Sempre que possível, manter todos os ambientes abertos para propiciar ventilação natural;
6. Proporcionar redução imediata da capacidade de visitantes para o mínimo de 50% da capacidade legal, respeitando o protocolo de distanciamento social.
7. Instalar marcação de piso, ou, para melhor visualização, na altura do busto, nas filas das atrações, garantindo a distância preconizada nas Regras para VIDA;
8. Instalar sinalização em frente aos balcões de atendimento, de forma a manter o distanciamento entre frequentadores e funcionários;
9. Manter fechadas as atrações com interações entre os frequentadores, as quais não propiciem condições para manutenção do distanciamento social;
10. Reduzir a capacidade de assentos nas atrações e equipamentos, para garantir o distanciamento exceto quando por membros da mesma família ou do mesmo convívio;
11. Preferencialmente a venda de ingressos deve ser realizada pelo auto-atendimento de forma a evitar filas na bilheteria. Caso haja venda no local, incentivar que o pagamento seja realizado através de cartão ou outro meio digital de aproximação;
12. Fechar áreas de convivência;
13. Evitar o contato físico entre visitantes e funcionários no momento de embarque e desembarque dos equipamentos;
14. Nas atrações em que a assistência geralmente é oferecida aos visitantes para embarque e desembarque, como crianças ou pessoas com mobilidade reduzida, ela deve ser realizada, preferencialmente, pelos membros da família.

Higienização de Instalações, Equipamentos e Utensílios

1. Aumentar a frequência de higienização nas áreas de maior circulação, incluindo os banheiros, sanitários, vestiários, corredores, elevadores, setor administrativo, salas de treinamento. É recomendado que seja feita a limpeza concorrente no mínimo a cada três horas, e a limpeza terminal antes ou depois do funcionamento. Em alguns casos, pode ser necessária a realização da limpeza imediata.
2. Implementar rotina de desinfecção com álcool 70% de objetos, superfícies e itens em geral que tenham grande contato manual, seja por colaboradores ou pelo público (máquinas de cartão, displays, mesas e bancadas de apoio, totes de autoatendimento, telas touch screen, teclados, aparelhos de rádios HTS, contadores numéricos, maçanetas, corrimãos, grades, mesas e assentos das instalações) e demais itens que possam ser compartilhados, como canetas, pranchetas e telefones;



3. Reforçar a desinfecção logo após o uso nas superfícies e nos equipamentos dos jogs (óculos, comandos, gôndolas, esteiras, cabines, travas de segurança, assentos);
4. Na higienização de equipamentos e utensílios, é recomendado o uso de papel-toalha ou panos multiuso descartáveis exclusivos para cada tipo de superfície;
5. Abastecer permanentemente os borrifadores ou dispensadores de álcool 70%, que devem ser previamente higienizados;
6. Programar sanitização do carpete com produto regulamentado e registrado pelo órgão competente e na periodicidade necessária.

Sinalização

1. Utilizar sinalização e marcações no piso, ou para melhor visualização, na altura do busto, direcionando o sentido do deslocamento e reforçar o distanciamento mínimo previsto nas Regras para VIDA nas diversas áreas como entradas, pontos para a higienização de mãos (e de informação, postos de segurança), guichês de pagamento, sanitários, elevadores e escadas (rolantes). Caso necessário, adotar barreiras físicas para separação, como vidros protetores, divisórias, totens ou correntes;
2. Organizar as filas em sentido único e ordenado, de modo a não comprometer a circulação de público nas áreas comuns, com marcação adequada para sinalizar a distância de precaução prevista nas Regras para VIDA;
3. Implantar sinalizações em pontos estratégicos para divulgar informações relativas às medidas a serem adotadas pelos usuários, como o uso obrigatório de máscaras e respeito às filas;
4. Delimitar nas áreas comuns mesas e assentos que não estejam disponíveis para o uso do público.

Acesso aos espaços de diversões, games e boliche

1. Seguir o horário estabelecido para o funcionamento. Não será permitido o acesso de clientes fora do horário determinado;
2. Estabelecer controle e escalonamento de horários para entrada e saída de staff, força de trabalho, fornecedores e público em geral, assim evitando a formação de aglomeração e cruzamento de fluxos;
3. Manter as portas abertas para propiciar a ventilação natural.

Sanitários

1. Estabelecer o controle de acesso aos sanitários para que seja mantido o distanciamento social mínimo previsto nas Regras para VIDA no interior dos mesmos. A fila deverá ser organizada na parte externa, preferencialmente com marcações no piso, obedecendo ao mesmo critério de afastamento;
2. Manter permanentemente abastecidos os dispensadores de sabonete líquido, toalhas descartáveis de papel não reciclado, álcool 70% e forros de papel descartável para os trocadores de bebês (banheiros família);
3. Prover os sanitários de lixeiras com tampa sem acionamento manual.

Serviços de Alimentação e Bebidas

1. Os serviços de alimentação deverão seguir os protocolos específicos;
2. Os clientes devem ser orientados a circular sempre com máscara, que só pode ser retirada no momento da refeição, e nunca colocada sobre a mesa. O acondicionamento das máscaras deve ser feito em sacos plásticos ou de papel, guardados na bolsa ou bolso do cliente. É recomendado que a máscara seja substituída ao término da refeição.

Assistência à Saúde

Na existência de sala de urgências, posto médico ou ambulatório de uso exclusivo dos frequentadores e/ou colaboradores, deverão ser seguidos protocolos específicos para serviço de saúde.

Força de Trabalho

1. Os colaboradores devem higienizar as mãos constantemente e utilizar máscaras ou demais EPIs necessários, inclusive nas cozinhas, durante o preparo das refeições. É proibido o uso de adornos nos ambientes de trabalho;
2. É recomendado o distanciamento mínimo entre os colaboradores previstos nas Regras para VIDA, inclusive no ambiente de trabalho. Onde não for possível, utilizar barreira física ou protetores adicionais ao uso da máscara (*faceshield*);
3. O uniforme de trabalho deve ser exclusivo para uso no estabelecimento (inclusive a máscara) durante o expediente. É proibido circular fora do estabelecimento com o uniforme de trabalho;
4. Estabelecer protocolo para a coleta e desinfecção de EPIs reutilizáveis e para seu descarte;
5. Organizar turnos de trabalho, alternando dias/horário de comparecimento entre os funcionários das equipes, evitando o maior fluxo de pessoas nos transportes e a aglomeração no local de trabalho;
6. Coibir atitudes que possam gerar contaminação nas áreas de trabalho como comer, fumar, tossir, cantar, assoviar ou outras anti-higiênicas. Não é recomendado o uso de celulares no ambiente de trabalho;
7. Após cada uso, higienizar com álcool 70% os utensílios de trabalho que possam vir a ser compartilhados entre os colaboradores, como rádios, contadores e telefones celulares;
8. Se algum colaborador apresentar sintomas gripais ou qualquer outro indicativo da Covid-19, a gerência local deve ser imediatamente informada para que o colaborador seja encaminhado à assistência médica;
9. Garantir a renovação do ar dos vestiários, banheiros e sanitários de funcionários através de janelas abertas ou dispositivos mecânicos;

Refeitório da Força de Trabalho

1. O período de funcionamento e distribuir os funcionários em horários de refeição distintos para evitar aglomerações;
2. Manter o distanciamento mínimo previsto nas Regras para VIDA nas filas para escolha do alimento, podendo ser utilizadas marcações no piso;
3. Reforçar a higienização de mesas, cadeiras e pontos de limpeza dos funcionários, como pias e banheiros.

Manutenção das Áreas Comuns

1. Realizar troca constante dos elementos filtrantes dos bebedouros e dos aparelhos de ar-condicionado, de acordo com o fabricante;
2. Bebedouros de uso direto são proibidos;
3. Sempre que possível manter os ambientes com as janelas e portas abertas para melhor circulação do ar, evitando a utilização do ar-condicionado;
4. Caso não haja ar-condicionado, as portas e janelas devem ser mantidas abertas;
5. O ar ambiente deve ser renovado de acordo com o exigido na legislação (27m³ / hora/pessoa);
6. Os resíduos comuns devem ser acondicionados separadamente em coletores com tampa e devidamente dimensionados para o volume gerado;
7. O descarte das máscaras ou de outros EPIs deve ser feito em lixeira exclusiva para esse fim, seguindo as orientações da RDC/ANVISA22/2018.

Documentação

1. Licença Sanitária de Funcionamento para empresas organizadoras e fornecedoras de serviços sediadas no município de Campos dos Goytacazes/RJ (LSF);
2. Certificado de higienização dos reservatórios de água de consumo (semestral);
3. Laudo de potabilidade da água (semestral);
4. Apresentação do Plano de Manutenção, Operação e Controle de Ar-condicionado (PMOC) para sistemas de climatização com capacidade igual ou superior a 60.000 BTUs (somatório da capacidade de todos os equipamentos de climatização instalados);
5. Comprovante de limpeza de dutos de ar-condicionado anual;
6. Laudo da Qualidade do Ar na validade (semestral).

ANEXO XXXV

MEDIDAS PREVENTIVAS ESPECÍFICAS PARA VISITAÇÃO EM CEMITÉRIOS

Orientações Gerais

1. As Concessionárias e/ou responsáveis pelos cemitérios deverão promover a capacitação interna referente às medidas de prevenção à Covid-19, extensiva ao staff, aos colaboradores e a toda força de trabalho (administrativos, staff técnico, equipe de limpeza, segurança, recepcionistas, entre outros);
2. Efetuar o escalonamento de equipes, reduzindo a quantidade de pessoas participando simultaneamente das atividades desenvolvidas;
3. Promover a orientação do público em geral, quanto à importância da adoção das medidas de prevenção à Covid-19;
4. Adotar medidas de controle no acesso e no deslocamento interno das pessoas, respeitando a taxa de ocupação em ambientes fechados (capelas), e o distanciamento mínimo previsto nas Regras para VIDA;
5. Utilizar sinalização e marcações no piso para reforçar o distanciamento mínimo social;
6. Usar indicadores visíveis, para comunicar informações relativas às condutas necessárias aos usuários tais como: uso obrigatório de máscaras e respeito ao distanciamento;
7. Não distribuir materiais impressos ao público que não sejam de fácil higienização, tendo em vista o compartilhamento e a impossibilidade de higienização. Priorizar os meios digitais de comunicação e divulgação;
8. Disponibilizar estações de lavatórios para a higienização adequada das mãos, providos de água, dispensadores de sabão líquido, papel toalha e lixeiras com tampa sem acionamento manual;
9. Disponibilizar totens com álcool em gel a 70% em diversos pontos de trajetos na parte interna do cemitério.

Orientações Específicas

1. Ampliar o horário de visitação (abertura e fechamento) a fim de evitar aglomerações;
2. Estabelecer circuito interno de visitação em fluxo contínuo, com entrada e saída demarcadas, em portões diferentes, quando possível;
3. Isolar locais que estejam indisponíveis ao uso do público;
4. Só realizar celebrações e/ou encontros nas capelas dos cemitérios, se for possível o controle de acesso e a manutenção de distanciamento entre as pessoas, bem como a capacidade do local;
5. Estabelecer que o atendimento ao público na área administrativa dos cemitérios seja apenas para consulta e agendamento de sepultamentos;
6. Providenciar a oferta de maior quantitativo possível de coletores de resíduos e identificar os coletores destinados ao descarte de máscaras.

Higienização de Instalações, Equipamentos e Utensílios

1. Programar rotina de desinfecção com álcool 70% de objetos, superfícies e itens em geral que possuam grande contato manual, seja pelos colaboradores ou pelo público (mesas, bancadas, cadeiras, toldos, recipientes para acondicionamento de produtos, etc);
2. Devem ser utilizados panos multiuso descartáveis ou papel toalha, exclusivos para cada tipo de limpeza;
3. Máquinas de pagamento com cartão deverão ser cobertas com filme plástico e higienizadas após cada utilização. Deve ser estimulado o pagamento por aproximação do cartão ou por QR Code, para evitar a manipulação da máquina;
4. Deve ser priorizado o pagamento de forma digital. Em situações de pagamentos em espécie a higienização das mãos deverá ocorrer imediatamente após o manuseio do dinheiro;
5. Abastecer permanentemente os borrifadores ou dispensadores de álcool a 70%, higienizando-os previamente;
6. Aumentar a frequência de higienização das áreas de maior circulação, incluindo os banheiros. É recomendado que a limpeza concorrente seja feita, no mínimo, a cada três horas, e a limpeza terminal antes ou depois do evento. Em alguns casos, pode ser necessária a realização da limpeza imediata;

Venda Ambulante de Flores, Velas e Afins

1. Na instalação de tendas ou barracas as mesmas, terão que obedecer ao distanciamento mínimo estabelecido nas Regras para VIDA;
2. Obrigatório o uso de máscaras pelos vendedores e consumidores;
3. Obrigatório o fornecimento de álcool 70% pelos vendedores para os consumidores;
4. É de responsabilidade dos vendedores ou responsáveis pelo ponto de vendas, em manter o controle do distanciamento mínimo entre as pessoas, conforme as Regras para VIDA;
5. Incentivar o pagamento por aproximação do cartão ou por QR Code, para evitar a manipulação da máquina. Máquinas de pagamento com cartão deverão ser cobertas com filme plástico e higienizadas após cada utilização;
6. Deve ser priorizado o pagamento de forma digital. Em situações de pagamentos em espécie a higienização das mãos deverá ocorrer imediatamente após o manuseio do dinheiro.

Comercialização de Alimentos

1. A comercialização de alimentos e bebidas deve seguir o determinado na legislação vigente;
2. É de responsabilidade dos vendedores ou responsáveis pelo ponto de vendas, em manter o controle do distanciamento mínimo entre as pessoas, conforme as Regras para VIDA;
3. Incentivar o pagamento por aproximação do cartão ou por QR Code, para evitar a manipulação da máquina. Máquinas de pagamento com cartão deverão ser cobertas com filme plástico e higienizadas após cada utilização;
4. Deve ser priorizado o pagamento de forma digital. Em situações de pagamentos em espécie a higienização das mãos deverá ocorrer imediatamente após o manuseio do dinheiro.

Sanitários

1. Estabelecer o controle de acesso aos sanitários para que seja mantido o distanciamento físico previsto nas Regras para VIDA, no interior dos mesmos;

2. A fila dos sanitários deverá ser organizada na parte externa, preferencialmente, com marcações no piso, obedecendo também o distanciamento mínimo entre as pessoas conforme previsto nas Regras para VIDA;

3. Os banheiros devem ter lavatórios com dispensadores de sabão líquido e de toalhas descartáveis de papel não reciclado e lixeira com acionamento não manual;

4. Promovera renovação do ar através das janelas abertas ou de dispositivos mecânicos.

Força de Trabalho

1. Os colaboradores devem higienizar as mãos constantemente e utilizar máscaras ou demais EPI necessários;

2. Deve ser respeitado o distanciamento mínimo entre os colaboradores conforme estabelecido nas Regras para VIDA, inclusive no ambiente de trabalho e, onde não for possível, utilizar barreira física ou protetores adicionais ao uso da máscara (*faceshield*);

3. O uniforme de trabalho, quando utilizado, deve ser exclusivo para utilização (inclusive a máscara) durante o expediente. É PROIBIDO circular fora do local de trabalho com o uniforme;

4. Não é recomendado o uso de celulares no ambiente de trabalho;

5. Após cada uso, higienizar com álcool 70% os utensílios de trabalho que possam vir a ser compartilhados entre os colaboradores. Se algum auxiliar apresentar sintomas gripais ou qualquer outro indicativo da Covid-19, a gerência local deve ser imediatamente informada para que o colaborador seja encaminhado à assistência médica.

Manejo de Resíduos

1. Os resíduos comuns devem ser acondicionados em coletores com tampa, devidamente dimensionados para o volume gerado;

Manutenção

1. Realizar a troca constante dos elementos filtrantes dos bebedouros, de acordo com as recomendações do fabricante;

2. Os bebedouros devem ter certificação dos órgãos competentes. Bebedouros de uso direto não são recomendados. Utilizar copos descartáveis ou garrafas de uso individual;

3. Sempre que possível manter os ambientes com as janelas e portas abertas para melhor circulação do ar, evitando a utilização do ar-condicionado;

4. Em ambientes com ar-condicionado, o ar deve ser renovado de acordo com o exigido na legislação (27m³/hora/pessoa);

5. Caso não haja ar-condicionado, janelas e portas devem ser mantidas abertas.

ANEXO XXXVI

MEDIDAS PREVENTIVAS ESPECÍFICAS PARA REALIZAÇÃO DAS ATIVIDADES ESPORTIVAS DE RUA (CORRIDAS, CICLISMO, TRIATLO E SIMILARES)

Orientações Gerais

1. A divulgação das medidas de prevenção à Covid-19 deve ser feita por cartazes e informações verbais, para o público ao longo de todo o percurso, como: **"Para sua segurança, não esqueça de higienizar as mãos"** e **"O uso da máscara é obrigatório"**.

2. Divulgar em pontos estratégicos os materiais educativos e outros meios de informação sobre as medidas de prevenção à Covid-19, como as Regras para VIDA.

3. Os funcionários, colaboradores e terceirizados devem ser capacitados sobre os protocolos e procedimentos de funcionamento e higienização que fazem parte das medidas de prevenção à disseminação da Covid-19.

4. Se algum funcionário, colaborador ou terceirizado apresentar sintomas gripais ou qualquer outro indicativo da Covid-19, o responsável local deve ser imediatamente informado para que o colaborador seja encaminhado à assistência médica.

Recomendações Específicas

1. As inscrições devem ser online ou por aplicativo, não sendo permitidas no local da competição.

2. A entrada dos atletas no evento deve ser realizada pelo check-in online.

3. Os kits (camiseta oficial do evento, garrafa d'água, toalha, pulseira, boné, viseira e placas de identificação) devem ser distribuídos em sacos plásticos higienizados e em local específico, sendo proibida a sua distribuição no momento da competição, para evitar aglomerações.

4. Todos devem estar usando máscara, mesmo os atletas enquanto no local, arena ou similar, na largada e na chegada, exceção apenas aos de atividades aquáticas.

5. Devem ser feitas diversas largadas para evitar aglomerações, restringindo poucos atletas por largada.

6. As instalações para descanso e suprimento das necessidades de alimentação e hidratação devem ser amplas, ventiladas e higienizadas. Deve ser obedecido o distanciamento previsto nas Regras para VIDA entre competidores.

7. Os pontos de distribuição de itens de hidratação – como água e isotônicos – e de alimentação devem estar higienizados.

8. Nos pontos ou tenda de distribuição de frutas, estas devem estar lavadas e higienizadas. Outros alimentos (biscoitos, barras de cereais, sanduíches, iogurte etc) devem ser entregues em sacos plásticos higienizados.

9. Adotar, caso necessário, sinalização flutuante a fim de demarcar a área que deverá ser utilizada por cada pessoa.

10. A utilização de espaços de concentração, como arenas, áreas demarcadas e similares, deve ter ocupação de acordo com o previsto nas Regras para VIDA.

11. O uso de máscara é obrigatório para todos que estiverem fora da água, o uso de *face shield* deve ser utilizado pelas pessoas que estiverem acompanhando estas competições.

12. Evitar o compartilhamento de boias, nadadeiras, pranchas, palmares, pesos, braçadeiras e outros materiais.

13. No caso de aluguel de bicicletas, estas devem estar higienizadas com álcool 70%.

14. As cerimônias de premiação devem ser restritas aos três primeiros colocados e as medalhas ou troféus devem ser entregues em sacos plásticos higienizados.

15. Evitar confraternizações com contato físico estreito, como beijos, abraços e cumprimentos.

Higienização de Instalações, Equipamentos e Utensílios

1. Programar rotina de desinfecção com álcool 70% de objetos, superfícies e itens em geral que possuam grande contato manual, seja pelos colaboradores, atletas ou público, tais como: mesas e bancadas de apoio na área de espera e na distribuição de alimentos e/ou de premiações, microfones e objetos que possam ser compartilhados entre os colaboradores, participantes e funcionários (canetas, pranchetas, telefones e similares), dentre outros.

2. Devem ser utilizados panos multiuso descartáveis ou papel toalha, exclusivos para cada tipo de superfície, para a higienização de equipamentos e utensílios.

3. Abastecer permanentemente os borrifadores ou dispensadores de álcool à 70%, higienizando-os previamente.

4. Aumentar a frequência de higienização das áreas de maior circulação, incluindo os banheiros. É recomendado que a limpeza concorrente seja feita, no mínimo, a cada três horas, e a limpeza terminal antes ou depois do evento. Em alguns casos, pode ser necessária a realização da limpeza imediata.

Sanitários

1. Estabelecer o controle de acesso aos sanitários para que seja mantido o distanciamento físico de dois metros no interior dos mesmos.

2. A fila dos sanitários deverá ser organizada na parte externa, preferencialmente, com marcações no piso, obedecendo também o distanciamento entre as pessoas, previsto nas Regras para VIDA.

3. Os banheiros devem ter lavatórios com dispensadores de sabão líquido e de toalhas descartáveis de papel não reciclado e lixeira com acionamento não manual. Na ausência de pontos de água corrente, será exigido o uso de pontos com solução alternativa.

4. Promovera renovação do ar através das janelas abertas ou de dispositivos mecânicos.

Assistência à Saúde

1. Conforme estabelecido pela Resolução SEDEC 83/2016, é obrigatória a disponibilização de serviço de assistência à saúde para os eventos com público estimado acima de 1.000 (mil) pessoas. Nesses casos devem ser adotadas as seguintes medidas de prevenção à Covid-19:

a) Os procedimentos de limpeza e desinfecção dos ambientes, equipamentos e materiais de postos médicos e das ambulâncias utilizadas no evento devem ser intensificados com saneantes de uso hospitalar registrados na Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa).

b) Efetuar regularmente a higienização concorrente, terminal e imediata sempre que necessário na área de assistência à saúde, por profissional capacitado e exclusivo para essa atividade.

c) Manter o distanciamento mínimo estabelecido pelas Regras para VIDA entre macas e cadeiras de hidratação nos postos médicos.

d) Durante os atendimentos, os profissionais de saúde devem utilizar EPIs completos: gorro, máscara cirúrgica ou N95, *face shield*, capote ou avental e luvas de procedimento.

e) Os colaboradores e profissionais de limpeza também devem utilizar EPIs adequados à atividade realizada.

f) Manter abastecidos os dispensadores de álcool 70% em gel e lavatórios equipados com sabonete líquido e papel-toalha não reciclado para uso de profissionais e pacientes.

g) Atentar ao controle de acesso de pessoas ao interior do posto médico.

Documentação

1. Consulta Prévia de Eventos (CPE).

2. Licença Sanitária de Funcionamento para empresas organizadoras e fornecedoras de serviços sediadas no município de Campos dos Goytacazes/RJ (LSF).

3. Licença Sanitária para Atividades Transitórias (LSAT) -

4. ELABORAR e APRESENTAR, no ato da solicitação de emissão da LSAT, ementa do evento e o protocolo específico com as medidas de segurança biológica para prevenção à Covid-19, baseadas nas orientações contidas neste documento.

5. Certificado de Anotação de Responsabilidade Técnica (CART) e Ficha de Avaliação de Risco em Eventos (FARE) - com público a partir de 1 mil pessoas.

6. Certificado de higienização dos reservatórios de água de consumo (semestral).

7. Laudo de potabilidade da água (semestral).

ANEXO XXXVII

MEDIDAS PREVENTIVAS ESPECÍFICAS PARA REALIZAÇÃO DOS EVENTOS DE HIPISMO E DAS ATIVIDADES DOS CENTROS HÍPICOS E AFINS

Orientações Gerais

1. A divulgação das medidas de prevenção à Covid-19 deve ser feita por cartazes diariamente nos locais de atividades e informações verbais por microfone (de 1/1 hora) nos eventos, para os atletas e público ao longo de todo o evento, como: **"Para sua segurança, não esqueça de higienizar as mãos"** e **"O uso da máscara é obrigatório o descumprimento dessa o infrator será convidado a se retirar do evento"**.

2. Divulgar em pontos estratégicos os materiais educativos e outros meios de informação sobre as medidas de prevenção à Covid-19, como as Regras da VIDA.

3. Os funcionários, colaboradores e terceirizados devem ser capacitados sobre os protocolos e procedimentos de funcionamento e higienização que fazem parte das medidas de prevenção à disseminação da Covid-19.

4. Se algum funcionário, colaborador ou terceirizado apresentar sintomas gripais ou qualquer outro indicativo da Covid-19, o responsável local deve ser imediatamente informado para que o colaborador seja encaminhado à assistência médica.

5. Bebedouros de uso direto são proibidos;

Recomendações Específicas para Eventos

1. As inscrições e pagamento destas para o evento devem ser online ou por aplicativo, não sendo permitidas no local da competição.

2. No programa, site do evento e/ou no ponto de entrada do evento deve ser divulgado os termos e condições de participação no evento assim como o aviso sobre medidas que serão tomadas caso os protocolos de segurança em vigor no local não sejam observados, **inclusive com a expulsão do infrator**.

3. Anunciar frequentemente o protocolo As Regras da Vida através do sistema de som do evento.

4. Sinalizar com cartazes ou banners em todas as entradas do evento a necessidade do uso de máscara nas áreas comuns.

5. Limitar ou proibir o público: considere inicialmente proibir o público ou os espectadores de entrarem no local da competição para reduzir o risco.

6. Os atletas devem desencorajar a presença de familiares e convidados. Se necessário, a organização pode limitar o número de acompanhantes de cada atleta.

7. Todos os presentes devem estar usando máscara, mesmo os atletas enquanto no local, cocheiras ou qualquer área comum, dispensável apenas para o atleta quando estiver montado.

8. Deve ser obedecido o distanciamento previsto nas Regras da VIDA entre todos os presentes.

9. Use ordens de entrada afixadas e/ou publicadas on-line.

10. Disponibilizar às estações de higienização das mãos com álcool em gel 70% ou desinfetantes a base de água e sabão em todo o local (área de competição, aquecimento, júri de campo, paddock, pista, área de estabulagem, área de alimentação, banheiros e pontos estratégicos).

11. Evitar o compartilhamento de material como EPIs, selas, chicotes e outros.

12. No reconhecimento de pista, aquecimento e distensão apenas o atleta inscrito na prova e seu treinador poderão acessar a pista, devendo todos estarem de máscara.

13. Adequar as áreas dos juízes e comissários, incluindo paddock, para cumprir o distanciamento social e Regras da vida.

14. Limitar e organizar os locais de assentos (marcação) para cumprir os requisitos do distanciamento social.

15. As cerimônias de premiação devem ser restritas aos premiados e as medalhas ou troféus devem ser entregues em sacos plásticos higienizados.

16. Evitar confraternizações com contato físico estreito, como beijos, abraços e cumprimentos.

17. O profissional Médico veterinário tem acesso permitido a todas as áreas com animais desde que siga as Regras da vida.

Recomendações Específicas para funcionamento de Centros Hípicos e afins

1. Sinalizar com cartazes ou banners em todas as entradas, a necessidade do uso de máscara nas áreas comuns.

2. Disponibilizar às estações de higienização das mãos com álcool em gel 70% ou desinfetantes a base de água e sabão em pontos estratégicos utilizados no dia a dia (cocheiras, área de arquibancada, banheiros, etc.)

3. Todos devem estar usando máscara, mesmo os atletas enquanto no local, cocheiras ou qualquer área comum, exceção apenas quando montados no cavalo.

4. As aulas devem ser agendadas previamente evitando aglomerações.

5. O uso do picadeiro pelos cavaleiros/ amazonas deve ser sem aglomeração

6. Deve ser obedecido o distanciamento previsto nas Regras da VIDA entre cavaleiros e amazonas e/ou alunos.

7. Nesse período de pandemia, fica PROIBIDO o compartilhamento dos EPIs entre os alunos e cavaleiros/amazonas

8. Evitar o compartilhamento de material como selas, chicotes e outros.

9. Limitar e organizar os locais de assentos (marcação) para cumprir os requisitos do distanciamento social.

10. Minimize o tempo de permanência no local, programe seus horários de montar e treinamento.

Higienização de Instalações, Equipamentos e Utensílios

1. Programar rotina de desinfecção com álcool 70% de objetos, superfícies e itens em geral que possuam grande contato manual, seja pelos colaboradores, cavaleiros, alunos, atletas ou público, tais como: mesas e bancadas de apoio na área de arquibancada, palanque e/ou de premiações, microfones e objetos que possam ser compartilhados entre os colaboradores, participantes e funcionários (canetas, pranchetas, telefones e similares), dentre outros.

2. Devem ser utilizados panos multiuso descartáveis ou papel toalha, exclusivos para cada tipo de superfície, para a higienização de equipamentos e utensílios.

3. Abastecer permanentemente os borrifadores ou dispensadores de álcool à 70%, higienizando-os previamente.

4. Aumentar a frequência de higienização das áreas de maior circulação, incluindo os banheiros. É recomendado que a limpeza concorrente seja feita, no mínimo, a cada três horas, e a limpeza terminal antes ou depois do evento. Em alguns casos, pode ser necessária a realização da limpeza imediata.

Sanitários

5. Estabelecer o controle de acesso aos sanitários para que seja mantido o distanciamento físico de dois metros no interior dos mesmos.

6. A fila dos sanitários deverá ser organizada na parte externa, preferencialmente, com marcações no piso, obedecendo também o distanciamento entre as pessoas, previsto nas Regras para VIDA.

7. Os banheiros devem ter lavatórios com dispensadores de sabão líquido e de toalhas descartáveis de papel não reciclado e lixeira com acionamento não manual. Proibido a presença de toalhas de pano e sabonete em barra. Na ausência de pontos de água corrente, será exigido o uso de pontos com solução alternativa.

Áreas de Alimentação em Eventos

1. Devem seguir os protocolos específicos dos serviços de alimentação

Documentação

1. Licença Sanitária para Atividades Transitórias (LSAT) - Eventos

2. ELABORAR E APRESENTAR, no ato da solicitação de emissão da LSAT, ementa do evento e o protocolo específico com as medidas de segurança biológica para prevenção à Covid-19, baseadas nas orientações contidas neste documento.

3. Certificado de higienização dos reservatórios de água de consumo (semestral).

4. Laudo de potabilidade da água (semestral).

ANEXO XXXVIII

PROTOCOLO DE PREVENÇÃO À COVID-19 MEDIDAS PREVENTIVAS ESPECÍFICAS PARA ESTABELECIMENTOS PET FRIENDLY

Orientações Gerais

1. A empresa deverá promover capacitação interna referente às medidas de prevenção à Covid-19 aos colaboradores e a toda força de trabalho (administrativos, equipe de limpeza, segurança, recepcionistas, entre outros);

2. Orientar o público em geral sobre a importância da adoção das medidas de prevenção à Covid-19;

3. Não permitir acesso nem permanência de pessoas sem máscara em nenhum dos ambientes, com exceção na hora de consumir as refeições;

4. Não permitir acesso nem permanência de animais sem guia/coleira;

5. Manter sempre que possível, todos os ambientes abertos para propiciar a ventilação natural;

6. Os animais devem ser tocados e manipulados apenas por seus tutores;

7. Proibido o compartilhamento de utensílios e brinquedos entre os animais;

8. Proibido o acesso ou permanência de qualquer animal nas áreas de alimentação e/ou Praças de alimentação de shoppings, bem como nas áreas dos serviços de alimentação onde haja preparo, manipulação, fracionamento, acondicionamento, venda e ou consumo, conservação e depósito de alimentos.

Higienização de Instalações, Equipamentos e Utensílios

1. Aumentar a frequência de higienização das áreas de maior circulação, incluindo os banheiros. É recomendada que seja feita a limpeza concorrente*, no mínimo, a cada três horas; e a limpeza terminal* antes ou depois da programação do dia. Em alguns casos, pode ser necessária a realização da limpeza imediata*;

2. Piso, teto, paredes e divisórias devem estar em adequado estado de conservação, revestidos em matéria de fácil higienização e resistentes ao uso de saneantes;

3. Ambientes de estadia, circulação ou permanência dos animais constantemente higienizados, fazendo o uso de produtos saneantes regularizados pelo Ministério da Saúde;

4. Os tutores devem se responsabilizar pelas necessidades dos seus animais, realizando o correto descarte e a higienização do local;

5. Reforçar a limpeza e desinfecção em todos os pontos de maior contato, como bancadas, mesas, cadeiras, stands ou barracas, piso, paredes, corrimãos, maçanetas, pias, torneiras, entre outros;

6. Para a higienização de equipamentos e utensílios devem ser utilizados panos multiuso descartáveis ou papel-toalha, exclusivos para cada tipo de superfície;

7. Disponibilizar e abastecer permanentemente borrifadores ou dispensadores de álcool 70% em gel, higienizando-os previamente;

8. Disponibilizar coletores exclusivos para descarte de máscaras e de outros EPIs e resíduos;

Dimensionamento e Organização do Ambiente

1. LIMITAR A CAPACIDADE MÁXIMA DO AMBIENTE, respeitando a área por pessoa, de acordo com as Regras para VIDA;

2. Utilizar sinalização e marcações no piso para reforçar o distanciamento mínimo social estabelecido nas Regras para VIDA em áreas, como entradas, pontos de informação, bares, sanitários, entre outras. Caso seja necessário, utilizar barreiras físicas para separar o espaço;

3. Promover orientações escritas, verbais e sonoras com informações relativas às condutas necessárias aos clientes, tais como: "O uso de máscara é obrigatório", "Respeite o distanciamento" e "Capacidade máxima do local";

4. Isolar locais que estejam indisponíveis aos animais;

5. Dispor de ambientes com dimensões proporcionais ao número de animais em circulação, dotados de dispositivos que impeçam fugas, e com estrutura para separação entre espécies caso tenha intenção de recepcionar mais de uma espécie;

6. Estabelecer fluxo contínuo de visitação do ambiente, com entrada e saída demarcadas.

7.

Tópicos Específicos para o Tipo de Atividade

1. Os tutores dos animais, quando em uso dos ambientes *PetFriendly* devem estar cientes:

a) Deverão portar certificado de vacinação e comprovante de vermifugação, em cópia física ou digital, para apresentação à autoridade competente, caso solicitado;

b) Os animais deverão estar vermifugados e livres de ectoparasitas, com a vacina antirrábica e demais vacinas atualizadas e não podem ser portadores de infecção ou doenças infecciosas transmissíveis (zoonoses);

c) Quando os animais estiverem utilizando os ambientes destinados à circulação do público os mesmos deverão permanecer contidos por coleiras, guias ou mantidos em transporte adequado;

d) Por serem de uso individual, os vasilhames destinados ao fornecimento de água ou alimento aos animais deverão ser providenciados pelos proprietários;

e) Disponibilizar água potável em quantidade suficiente para os animais;

2. O portador de deficiência visual tem direito, garantido pela Lei Federal nº 11.126, de 27/06/2005, de ingressar e permanecer com seu cão-guia em qualquer área de uso público e privado de uso coletivo.

Sanitários

1. Estabelecer o controle de acesso aos sanitários para manter o distanciamento previsto nas Regras para VIDA, especialmente durante as etapas de entrada, intervalos e de saída dos eventos;

2. A fila para uso do sanitário deve ser organizada, preferencialmente na parte externa, com marcações no piso e obedecendo ao mesmo critério de afastamento;

3. Os sanitários devem ter lavatórios com dispensadores abastecidos com sabão líquido e papel-toalha descartável e lixeira com tampa sem acionamento manual;

4. Garantir a exaustão/renovação do ar eficiente de banheiros e vestiários, por meio de janelas abertas ou dispositivos mecânicos.

5.

Manutenção das Áreas Comuns

1. Bebedouros de uso direto não são recomendados;

2. O ar ambiente deve ser renovado de acordo com o exigido na legislação (27m3/hora/pessoa);

3. Possuir condições de manter o ambiente de permanência dos animais livre de ectoparasitos, insetos, roedores ou seus vestígios, adotando medidas preventivas para impedir acesso e ou proliferação de vetores e pragas urbanas e ordem de serviço atualizada para comprovação do controle integrado de pragas, emitida por empresa credenciada com registro no INEA;

Manejo de Resíduos

1. Realizar o descarte de resíduos em recipientes de fácil higienização e transporte, dotados de tampas acionadas sem contato manual e higienizados constantemente;
2. Resíduos comuns devem ser acondicionados em abrigo próprio e coletores com tampa devidamente dimensionada para o volume gerado;
3. O descarte das máscaras ou de outros EPIs deve ser feito em lixeira exclusiva para esse fim, seguindo as orientações do artigo 11 do Decreto 118/2020.

Manutenção

1. Realizar a troca constante dos elementos filtrantes dos bebedouros e dos aparelhos de ar-condicionado, de acordo com o fabricante.

Documentação

1. Apresentação do Plano de Manutenção, Operação e Controle de Ar condicionado (PMOC).
2. Comprovante de limpeza de ductos de ar-condicionado anual.
3. Laudo da Qualidade do Ar na validade (semestral).
4. Certificado de higienização dos reservatórios de água de consumo (semestral)
5. Laudo de potabilidade da água (semestral).
6. Licença Sanitária de acordo com o tipo de atividade do estabelecimento.

ANEXO XXXIX**PROTOCOLO DE PREVENÇÃO À COVID-19 MEDIDAS PREVENTIVAS ESPECÍFICAS PARA SERVIÇOS FUNERÁRIOS**

Neste protocolo, a Vigilância Sanitária, órgão vinculado à Secretaria Municipal de Saúde, reuniu as principais medidas preventivas a serem praticadas pelas empresas do setor. Além da Lei Federal 8080/1990 que norteia as ações de saúde e é referência para legislações de todas as esferas, as orientações têm por base estudos que demonstram que a Covid-19 pode sobreviver em superfícies inanimadas (como metal, vidro e plástico) por horas e até dias. Mesmo com a necessidade de mais pesquisas e investigações para a melhor caracterização deste novo coronavírus, a Vigilância Sanitária reforça as orientações fundamentais para a redução de riscos à saúde não só dos profissionais que atuam neste importante segmento, como da população em geral.

Orientações Gerais

1. Ao receber o corpo, verifique na documentação enviada pela unidade de saúde o motivo da *causa mortis*.
2. Todos os funcionários envolvidos na preparação e no acondicionamento dos corpos devem utilizar equipamentos de proteção individual (EPI) recomendados para as ações: avental impermeável, máscara (respirador facial N-95), protetor ocular (óculos de proteção), luvas impermeáveis, botas impermeáveis e gorro.
3. É fundamental que os profissionais envolvidos em todos os procedimentos relativos à preparação, acondicionamento e transporte dos corpos higienizem as mãos com frequência com água e sabonete líquido, esfregando bem os dedos, as unhas, as palmas, os dorsos e os punhos por, pelo menos, 20 segundos, completando com álcool 70% gel.
4. Para que os funcionários mantenham a rotina da higienização das mãos, os estabelecimentos devem manter lavatórios abastecidos com água corrente, dispensadores de sabonete líquido e de papel-toalha descartável não reciclado e depositado em saco plástico acondicionado em lixeira com tampa acionada por pedal, para evitar o contato com as mãos já limpas. Ao término dos preparativos de cada cadáver, o saco deve ser descartado em local apropriado para este tipo de resíduo e a lixeira desinfetada.
5. Os ambientes da preparação e do acondicionamento do corpo devem ser arejados e conter o mínimo de funcionários necessários à atividade.
6. Na preparação do corpo, evitar o uso de equipamentos ou práticas que produzam partículas em suspensão, como aerossóis e respingos de gotículas.
7. O tempo da manipulação e contato direto com o cadáver deve ser reduzido, a fim de minimizar os riscos de potencial contaminação. Para tanto, são contraindicadas as maquiagens, que aumentam o tempo de interação do profissional com o corpo.
8. Para impedir a liberação de secreções, os orifícios naturais do cadáver devem ser protegidos com compressas de algodão.
9. Por conta da facilidade de transmissão do novo vírus Covid-19 - assim como as já conhecidas e as demais que, porventura, sejam descobertas - também não é recomendado o embalsamento e a indicação é, sempre que possível, optar pela cremação.
10. Se a opção for sepultar, depois da embalagem primária o corpo deve ser mantido em uma funerária lacrada (esquife fechado), dispondo apenas de visor, se o quadro permitir este recurso. A recomendação é que a urna permaneça fechada também durante a cerimônia, não devendo ser aberta para toques ou qualquer outro tipo de contato.
11. A identificação do corpo deve ser enviada para o destino final, contendo os dados remetidos pela unidade de saúde e o local dos despojos.
12. É recomendado que o tempo das cerimônias fúnebres seja reduzido, assim como o número de participantes nesses eventos, a serem realizados em locais arejados.
13. Todos os profissionais envolvidos no preparo, acondicionamento e transporte devem receber capacitação sobre biossegurança.

As recomendações para os serviços funerários estão baseadas também em duas normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA): a RDC 222/2018, que regulamenta as boas práticas de gerenciamento de resíduos do serviço de saúde, e a RDC 33/2011, que dispõe sobre o controle e fiscalização sanitária do traslado de restos mortais de seres humanos.

Processos de Higienização

1. É muito importante que esses estabelecimentos adotem uma rotina de higienização e organização do ambiente onde é feita a preparação do cadáver. A limpeza do local deve ser feita com saneantes apropriados para o serviço, usados também nas superfícies e objetos de contato que precisam ser lavados e higienizados após cada uso.

2. Após cada atividade, os instrumentos (fômites) utilizados na preparação e no acondicionamento do cadáver devem ser lavados em água corrente com sabão líquido, passando em seguida por desinfecção com produtos apropriados, feita por um profissional utilizando os EPIs adequados.

3. Para a desinfecção de instrumentos e superfícies, é recomendado o uso de produtos como o hipoclorito de sódio a 1%, álcool 70° ou outros de acordo com os indicados pelo Ministério da Saúde.

4. Os estabelecimentos que tiverem aparelhos de ar-condicionado devem manter limpos os componentes do sistema de climatização (bandejas, serpentinas, umidificadores, ventiladores e dutos) em prol da qualidade interna do ar, assim evitando a difusão ou multiplicação de agentes nocivos à saúde humana.

5. Os sacos que contenham os corpos devem ser devidamente desinfetados externamente e colocados nas urnas, fechadas em seguida para o transporte.

6. As luvas, máscaras e outros equipamentos de proteção individual devem ser descartados e identificados como resíduo contaminado, e encaminhados para a coleta feita por empresa específica para este serviço.

7. O manejo dos resíduos sólidos de saúde deve seguir as recomendações da RDC 222 da ANVISA, com a retirada feita por empresas credenciadas nos órgãos competentes.

Procedimentos de Transportes

1. Para o transporte propriamente dito, o corpo deve ser acondicionado primeiramente em invólucro (saco) impermeável devidamente lacrado.

2. O veículo de transporte de corpos deve ter compartimentos separados, sem qualquer comunicação entre eles.

3. Após cada transporte, o veículo deve ter suas superfícies desinfetadas, tanto no compartimento do condutor quanto no compartimento destinado ao corpo. o procedimento deve ser feito com hipoclorito de sódio a 1%, álcool 70° ou outro saneante apropriado, por profissional com os epis adequados: avental impermeável, máscara (respirador facial N-95), protetor ocular (óculos de proteção), luvas impermeáveis, botas impermeáveis e gorro.

4. O veículo deve ser higienizado também externamente, com água e sabão líquido e por meio de equipamento próprio.

5. O veículo de transporte de corpos não deve ser utilizado para outros fins. Ele deve ficar parqueado em local próprio e reservado para esta finalidade, junto aos demais veículos que tenham a mesma função, em área sob responsabilidade da empresa prestadora deste serviço.

6. No compartimento destinado ao corpo, o veículo de transporte deve ser revestido por material de superfície lisa e impermeável, que permita a sua limpeza e desinfecção com os produtos adequados. Este compartimento não deve abrigar qualquer material ou equipamento, a não ser o corpo em seu devido invólucro.

7. Devido ao fator de risco à saúde coletiva, não é recomendada a realização de traslados, sejam intermunicipais, interestaduais ou internacionais.

8. Caso o veículo que transporta o corpo apresente no trajeto situações de falha mecânica, colisão ou outro problema, o motorista deve sinalizar imediatamente à empresa, que tem a responsabilidade de comunicar o fato às autoridades sanitárias e policiais e enviar novo veículo em condições de seguir com o cadáver até o destino.

9. No caso de acidente, importante observar a integridade do esquife. Se tiver ruptura ou comprometimento da urna ou do saco envoltório, o local deve ser imediatamente isolado, com as autoridades sanitária e policial imediatamente comunicadas.

ANEXO XL**MEDIDAS DE PREVENÇÃO E CONTROLE AO CORONAVÍRUS - SERVIÇOS DE DELIVERY****Para quem Entrega**

1. Lave bem as mãos com água e sabão líquido antes de sair com as entregas do serviço de alimentação. Seque com papel-toalha descartável não reciclado, que deve ser descartado imediatamente em lixeira com tampa acionada por pedal, para que não haja o contato com as mãos já limpas.
2. Não é recomendável a utilização de máscaras e luvas por esses profissionais, pois o uso incorreto deste EPI (equipamento de proteção individual) pode facilitar a propagação do vírus.
3. Para evitar contaminação, esteja atento para não levar as mãos ao rosto.
4. Evite tocar em superfícies ou objetos de áreas comuns dos condomínios residenciais.
5. Leve álcool 70° para utilizar entre uma entrega e outra.
6. Não coloque o pedido no chão.
7. Solicite ao cliente para inserir o cartão na máquina, evitando manuseio-ló.
8. Mantenha distância mínima de um metro e meio da pessoa que recebe a mercadoria.
9. As máquinas de cartão devem ser higienizadas com álcool 70% gel após cada entrega.
10. Para facilitar a higienização, as máquinas de cartão devem estar cobertas com filme plástico.
11. Ao retornar ao serviço de alimentação, o profissional responsável pela entrega deve repetir a lavagem das mãos com água e sabão líquido e secar em seguida com papel-toalha a ser descartado imediatamente em lixeira com tampa acionada por pedal, para que não haja o contato com as mãos já limpas.

Para quem Recebe

1. Procure sempre fazer o pedido e efetuar o pagamento pelo aplicativo.
2. Mantenha uma distância mínima de um metro e meio do entregador.
3. Não permita que o entregador coloque o pedido no chão. Como medida de segurança, coloque um puff ou uma cadeira na porta para apoiar a embalagem.
4. Se o pagamento for efetuado na máquina, evite que o entregador manuseie o cartão e em seguida passe álcool 70% nas mãos e no cartão. Se pagar em dinheiro, lave imediatamente muito bem as mãos com água e sabão líquido e seque, de preferência, com papel-toalha.
5. Não toque em nada após receber as mercadorias. Lave muito bem as mãos com água e sabão líquido após pagar e desembalar os produtos. Procure fazer isso em local diferente do que vai consumir, descartando os pacotes. Em seguida, higienize a superfície antes de colocar as embalagens com as comidas e lave de novo as mãos antes de se servir.
6. As embalagens descartáveis ou a superfície dos alimentos industrializados devem ser higienizadas com água e sabão líquido ou álcool 70°.
7. Os alimentos não devem ser conservados nas embalagens de entrega.
8. Ao fim, sempre higienizar as superfícies que tiveram contato com as embalagens ou as mercadorias entregues.

DECRETO Nº 029, DE 21 DE JANEIRO DE 2021 - LEI N.9029

O PREFEITO MUNICIPAL DE Campos dos Goytacazes - RJ, no uso de suas atribuições legais.

DECRETA:

Artigo 1o.- Fica aberto no orçamento vigente, um crédito adicional suplementar na importância de R\$ 3.600.000,00 distribuídos nas seguintes dotações, conforme Convênios 887.743/2019, 888.292/2019, 888.270/2019 e 893.813/2019:

Suplementação (+).....3.600.000,00

| PROGRAMA DE TRABALHO | CD | FICHA | UNIDADE ORCAMENTARIA | FONTES | VALOR |
|-----------------------|--------------|-------|---------------------------------------|------------|--------------|
| 08.244.0038.4061.0000 | 3.3.90.30.00 | 1020 | FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTENCIA SOCIAL | 24 024 024 | 1.674.746,08 |
| 08.242.0042.4080.0000 | 3.3.90.30.00 | 963 | FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTENCIA SOCIAL | 24 024 024 | 876.083,97 |
| 08.244.0102.4073.0000 | 3.3.90.30.00 | 1098 | FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTENCIA SOCIAL | 24 024 024 | 949.169,95 |
| 08.243.0102.4501.0000 | 3.3.90.30.00 | 2020 | FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTENCIA SOCIAL | 24 024 024 | 100.000,00 |

Artigo 2o.- O crédito aberto na forma do artigo anterior será coberto com recursos provenientes de:

Excesso:..... 3.600.000,00

Artigo 3o.- Este decreto entra em vigor na data de sua publicação, com seus efeitos em 21/01/2021.

WLADIMIR GAROTINHO
- PREFEITO -

DECRETO Nº 030, DE 21 DE JANEIRO DE 2021 - LEI N.9029

O PREFEITO MUNICIPAL DE Campos dos Goytacazes - RJ, no uso de suas atribuições legais.

DECRETA:

Artigo 1o.- Fica aberto no orçamento vigente, um crédito adicional suplementar na importância de R\$ 12.000,00 distribuídos nas seguintes dotações:

Suplementação (+).....12.000,00

| PROGRAMA DE TRABALHO | CD | FICHA | UNIDADE ORCAMENTARIA | FONTES | VALOR |
|-----------------------|--------------|-------|---|------------|-----------|
| 08.244.0095.4175.0000 | 3.3.90.30.00 | 632 | SECRETARIA MUN DE DESENVOLVIMENTO HUMANO SOCIAL | 33 033 033 | 12.000,00 |

Artigo 2o.- O crédito aberto na forma do artigo anterior será coberto com recursos provenientes de:

Anulação:

| PROGRAMA DE TRABALHO | CD | FICHA | UNIDADE ORCAMENTARIA | FONTES | VALOR |
|-----------------------|--------------|-------|---|------------|------------|
| 08.244.0095.4175.0000 | 3.3.90.30.00 | 634 | SECRETARIA MUN DE DESENVOLVIMENTO HUMANO SOCIAL | 33 033 033 | -12.000,00 |

Anulação (-)..... 12.000,00

Artigo 3o.- Este decreto entra em vigor na data de sua publicação.

WLADIMIR GAROTINHO
- PREFEITO -

PORTARIA Nº405/2021

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE CAMPOS DOS GOYTACAZES, no uso de suas atribuições legais,

RESOLVE, nomear, com base nas Leis nº 8.344/2013, 8.622/2015 e Decreto nº 001/2021, **José Antônio Cordeiro Cruz** para exercer na Companhia de Desenvolvimento do Município de Campos dos Goytacazes - CODEMCA, o cargo em comissão de Diretor Administrativo Financeiro, **Símbolo DAS-3**, com vigência a contar de 01/01/2021.

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPOS DOS GOYTACAZES, 20 de janeiro de 2021.

Wladimir Garotinho
- Prefeito -

REPUBLICADA POR TER SAÍDO COM INCORREÇÃO

PORTARIA Nº406/2021

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE CAMPOS DOS GOYTACAZES, no uso de suas atribuições legais,

RESOLVE, nomear, com base nas Leis nº 8.344/2013, 8.622/2015 e Decreto nº 001/2021, **Afranio dos Santos Junior** para exercer na Companhia de Desenvolvimento do Município de Campos dos Goytacazes - CODEMCA, o cargo em comissão de Presidente, **Símbolo DAS-1**, com vigência a contar de 01/01/2021.

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPOS DOS GOYTACAZES, 20 de janeiro de 2021.

Wladimir Garotinho
- Prefeito -

REPUBLICADA POR TER SAÍDO COM INCORREÇÃO

Câmara Municipal

PORTARIA Nº 0095/2021

O Presidente da Câmara Municipal de Campos dos Goytacazes, Estado do Rio de Janeiro, no uso de suas atribuições legais,

R-E-S-O-L-V-E, nomear Daniel de Souza Santos, para exercer o cargo de provimento em comissão de Assessor Político do Gabinete do Vereador Thiago Rangel Lima, Símbolo CC-1-N3, a partir de 04 de janeiro de 2021.

Câmara Municipal de Campos dos Goytacazes/RJ, 21 de janeiro de 2021, 344º da Vila de São Salvador dos Campos, 186º da Cidade de Campos dos Goytacazes e 369º da criação da Câmara Municipal de Campos dos Goytacazes.

FABIO AUGUSTO VIANA RIBEIRO
- Presidente -

PORTARIA Nº 0096/2021

O Presidente da Câmara Municipal de Campos dos Goytacazes, Estado do Rio de Janeiro, no uso de suas atribuições legais,

R-E-S-O-L-V-E, nomear Rene Satiro, para exercer o cargo de provimento em comissão de Assessor Político do Gabinete do Vereador Thiago Rangel Lima, Símbolo CC-1-N3, a partir de 04 de janeiro de 2021.

Câmara Municipal de Campos dos Goytacazes/RJ, 21 de janeiro de 2021, 344º da Vila de São Salvador dos Campos, 186º da Cidade de Campos dos Goytacazes e 369º da criação da Câmara Municipal de Campos dos Goytacazes.

FABIO AUGUSTO VIANA RIBEIRO
- Presidente -

PORTARIA Nº 0097/2021

O Presidente da Câmara Municipal de Campos dos Goytacazes, Estado do Rio de Janeiro, no uso de suas atribuições legais,

R-E-S-O-L-V-E, nomear Marinês dos Santos Barreto, para exercer o cargo de provimento em comissão de Assessora Político do Gabinete do Vereador Thiago Rangel Lima, Símbolo CC-1-N3, a partir de 04 de janeiro de 2021.

Câmara Municipal de Campos dos Goytacazes/RJ, 21 de janeiro de 2021, 344º da Vila de São Salvador dos Campos, 186º da Cidade de Campos dos Goytacazes e 369º da criação da Câmara Municipal de Campos dos Goytacazes.

FABIO AUGUSTO VIANA RIBEIRO
- Presidente -

PORTARIA Nº 0098/2021

O Presidente da Câmara Municipal de Campos dos Goytacazes, Estado do Rio de Janeiro, no uso de suas atribuições legais,

R-E-S-O-L-V-E, nomear Rodrigo Cavalcante Feitoza, para exercer o cargo de provimento em comissão de Chefe do Gabinete do Vereador Carlos Frederico Machado dos Santos, Símbolo CC-1, a partir de 04 de janeiro de 2021.

Câmara Municipal de Campos dos Goytacazes/RJ, 21 de janeiro de 2021, 344º da Vila de São Salvador dos Campos, 186º da Cidade de Campos dos Goytacazes e 369º da criação da Câmara Municipal de Campos dos Goytacazes.

FABIO AUGUSTO VIANA RIBEIRO
- Presidente -

PORTARIA Nº 0099/2021

O Presidente da Câmara Municipal de Campos dos Goytacazes, Estado do Rio de Janeiro, no uso de suas atribuições legais,

R-E-S-O-L-V-E, nomear Carlos Americo Siqueira Alvarenga, para exercer o cargo de provimento em comissão de Assessor Político do Gabinete do Vereador Carlos Frederico Machado dos Santos, Símbolo CC-1, a partir de 04 de janeiro de 2021.

Câmara Municipal de Campos dos Goytacazes/RJ, 21 de janeiro de 2021, 344º da Vila de São Salvador dos Campos, 186º da Cidade de Campos dos Goytacazes e 369º da criação da Câmara Municipal de Campos dos Goytacazes.

FABIO AUGUSTO VIANA RIBEIRO
- Presidente -

PORTARIA Nº 0100/2021

O Presidente da Câmara Municipal de Campos dos Goytacazes, Estado do Rio de Janeiro, no uso de suas atribuições legais,

R-E-S-O-L-V-E, nomear Rodrigo Batista Rangel, para exercer o cargo de provimento em comissão de Assessor Político do Gabinete do Vereador Carlos Frederico Machado dos Santos, Símbolo CC-1, a partir de 04 de janeiro de 2021.

Câmara Municipal de Campos dos Goytacazes/RJ, 21 de janeiro de 2021, 344º da Vila de São Salvador dos Campos, 186º da Cidade de Campos dos Goytacazes e 369º da criação da Câmara Municipal de Campos dos Goytacazes.

FABIO AUGUSTO VIANA RIBEIRO
– Presidente –

TODOS CONTRA O CORONAVÍRUS



PRINCIPAIS SINTOMAS



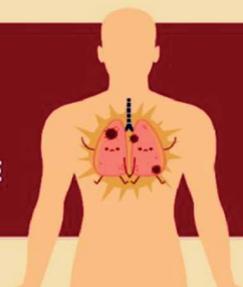
ATENDIMENTO

Em caso de suspeita de coronavírus, entre em contato pelo telefone 192. Uma equipe médica de plantão poderá tirar suas dúvidas e orientar sobre o tratamento.



EM CASOS MAIS GRAVES:

- PNEUMONIA
- SÍNDROME RESPIRATÓRIA AGUDA GRAVE



DOE SANGUE

o hemocentro precisa de você!



Wladimir Garotinho
PREFEITO

Frederico Paes
VICE-PREFEITO

DIÁRIO OFICIAL PUBLICAÇÕES

Setor de Publicações Oficiais
TELEFONE: (22) 9 8168-1379

OUVIDORIA

www.campos.rj.gov.br
E-mail – ouvidoria@campos.rj.gov.br
Telefones: (22) 981750969 / 981751431

PODER EXECUTIVO

EQUIPE DE PUBLICAÇÃO
Secretaria Municipal de Governo

SIC

Serviço de Informação ao Cidadão
sistemas.campos.rj.gov.br/sic

Lei Municipal Nº 8794/2017 e Dec. 249/2017

Prefeitura de Campos dos Goytacazes - Rua Coronel Ponciano de Azevedo Furtado, 47 - Pq. Santo Amaro - CEP 28030-045 - Campos dos Goytacazes-RJ



Diário Oficial Assinado Eletronicamente com Certificado Padrão ICP-Brasil, em conformidade com a MP nº 2.200-2, de 2001. O Município de Campos dos Goytacazes garante a autenticidade deste documento, desde que visualizado através do site www.campos.rj.gov.br