

ORIENTAÇÕES SANITÁRIAS



ORIENTAÇÕES SANITÁRIAS PARA CONVÍVIO SEGURO NA RETOMADA DAS ATIVIDADES COMERCIAIS

Diante da emergência ocasionada pelo novo coronavírus (SARS-COV-2), o reconhecimento da pandemia pela Organização Mundial de Saúde (OMS) e a declaração de Emergência de Saúde Pública de Importância Nacional (ESPIN), o Ministério da Saúde (MS) tem estabelecido sistematicamente medidas para resposta e enfrentamento da COVID-19.

Dentre as medidas mais indicadas, estão o distanciamento social, etiqueta respiratória e higienização das mãos, uso de máscaras, limpeza e desinfecção de ambientes e isolamento domiciliar de casos suspeitos e confirmados, que devem ser utilizadas de forma integrada, a fim de prevenir o adoecimento e controlar a transmissão da COVID-19, permitindo também a retomada das diversas atividades profissionais e empresariais de forma segura e gradativa, a fim de minimizar os riscos de contaminação pelo novo Coronavírus.

Retomar as atividades e o convívio social são também fatores de promoção da saúde mental das pessoas, uma vez que o confinamento, o medo do adoecimento e da perda de pessoas próximas, a incerteza sobre o futuro, o desemprego e a diminuição da renda, são efeitos colaterais da pandemia pelo SARS-COV-2 e têm produzido adoecimento mental em todo o mundo.

Porém, a retomada das atividades deve ocorrer de forma segura, gradativa, planejada, regionalizada, monitorada e dinâmica, considerando as especificidades de cada setor e dos territórios, de forma a preservar a saúde e a vida das pessoas. Para isso, é essencial a observação e a avaliação periódica, no âmbito estadual, do cenário epidemiológico da COVID-19, da capacidade de resposta da rede de atenção à saúde, dos aspectos socioeconômicos e culturais dos territórios e, principalmente, das orientações emitidas pelas autoridades locais e órgãos de saúde.

Dessa forma, os representantes das entidades empresariais e os gestores públicos devem conjuntamente pactuar o desenvolvimento, implantação e cumprimento de ações e medidas, seja na fase de resposta à crise no sistema de saúde, provocada pelo Coronavírus, ou nas fases de recuperação e sustentação da economia, com a finalidade de mitigar os efeitos da pandemia, proteger as pessoas e salvar vidas e as atividades empresariais e econômicas fonte de sustento das famílias e do Estado.

É importante que os setores de atividades elaborem e divulguem protocolos específicos de acordo com os riscos avaliados para o setor, considerando os ambientes e processos produtivos, os trabalhadores, os consumidores e usuários e a população em geral. Destaca-se também a necessidade de que cada estabelecimento desenvolva seu plano de ação para reabertura gradativa da atividade, incluindo a possibilidade de desmobilizar o processo de abertura, em função de mudanças no contexto local de transmissão da COVID-19.

Com esse propósito, as orientações gerais e específicas estabelecidas neste documento são fruto do olhar das autoridades de saúde e dos representantes das entidades empresariais que fizeram um esforço de pesquisa e apresentaram ao Governo do Estado um conjunto de medidas sanitárias, que se comprometem a implantar e cumprir rigorosamente, de modo a subsidiar a retomada ao funcionamento seguro das atividades empresariais no Acre.

Orientações Para Cada Categoria de Atividade Comercial

- Espaços públicos (parques, quadras poliesportivas, campos de futebol comunitário, espaços destinados para atividades físicas) e similares que ocasionem aglomeração de pessoas.
 - Aplicação das orientações gerais no que couber.
 - Evitar aglomeração e manter distância entre as pessoas superior a 2 (dois) metros.
 - Evitar realizar uso compartilhado de objetos e equipamentos nos espaços.
 - Uso obrigatório de máscara (pode ser caseira), prezando pela manutenção e higienização a cada uso (se caseira) ou descarte.
- Lojas de Móveis, eletrodomésticos, eletrônicos, comunicação, informática, áudio, vídeo e colchoarias
 - Aplicação das orientações gerais no que couber.
 - Caso utilize uniforme da empresa, o funcionário não deve retornar para casa diariamente vestindo o uniforme. Para tanto deve ser disponibilizado vestiário para adequada troca de roupa, sendo esse ambiente periodicamente higienizado, e os uniformes adequadamente armazenados.
 - Controlar o limite máximo definido de pessoas dentro do estabelecimento para evitar aglomerações.
 - Disponibilizar para clientes e funcionários, na entrada do estabelecimento, sanitários e outros pontos estratégicos, lavatório com dispensador de sabonete líquido e papel toalha ou dispensador com álcool gel a 70%.
 - Disponibilizar produtos e tecnologias para a higienização e desinfecção dos sapatos na entrada dos estabelecimentos.
 - Dispor de comunicados que instruem clientes e funcionários sobre as normas de proteção sanitária que estão em vigência no estabelecimento.
 - Evitar aglomeração nos caixas e sinalizar o distanciamento linear de 2 (dois) metros.
 - Evitar atividades promocionais que possam causar aglomerações.
 - Implantar, quando possível, corredores de fluxo unidirecional para coordenar o fluxo de clientes nas lojas.
 - Não oferecer serviços e amenidades adicionais que retardem a saída do consumidor do estabelecimento, como oferecer café, poltronas para espera, áreas infantis etc.
 - Os saneantes utilizados devem estar regularizados junto a ANVISA e o modo de uso deve seguir as instruções descritas nos rótulos dos produtos.
 - Se possível, isolar áreas dos estacionamentos para facilitar o controle do número de pessoas no local.
 - Utilizar canais on-line para continuar atendendo clientes que ainda tenham movimentação restringida.
 - Vetar o uso de sacolas reutilizáveis.
- Lojas de materiais de construção, empresas e obras do ramo da construção civil e demais estabelecimentos de sua cadeia de produção, distribuição e comercialização (olaria/cerâmicas, serraria, marcenarias marmoraria, etc.)
 - Aplicação das orientações gerais no que couber.
 - Caso utilize uniforme da empresa, o funcionário não deve retornar para casa diariamente vestindo o uniforme. Para tanto deve ser disponibilizado vestiário para adequada troca de roupa, sendo esse ambiente periodicamente higienizado, e os uniformes adequadamente armazenados.

- Controlar o limite máximo definido de pessoas dentro do estabelecimento para evitar aglomerações.
- Disponibilizar para clientes e funcionários, na entrada do estabelecimento, sanitários e outros pontos estratégicos, lavatório com dispensador de sabonete líquido e papel toalha ou dispensador com álcool gel a 70%.
- Disponibilizar produtos e tecnologias para a higienização e desinfecção dos sapatos na entrada dos estabelecimentos.
- Dispor de comunicados que instruem clientes e funcionários sobre as normas de proteção sanitária que estão em vigência no estabelecimento.
- Evitar aglomeração nos caixas e sinalizar o distanciamento linear de 2 (dois) metros.
- Evitar atividades promocionais que possam causar aglomerações.
- Implantar, quando possível, corredores de fluxo unidirecional para coordenar o fluxo de clientes nas lojas.
- Manter o distanciamento dos profissionais nos canteiros de obras (construção civil).
- Não oferecer serviços e amenidades adicionais que retardem a saída do consumidor do estabelecimento, como oferecer café, poltronas para espera, áreas infantis etc.
- Os saneantes utilizados devem estar regularizados junto a ANVISA e o modo de uso deve seguir as instruções descritas nos rótulos dos produtos.
- Redobrar a atenção com a desinfecção durante a entrega.
- Se possível, isolar áreas dos estacionamentos para facilitar o controle do número de pessoas no local.
- Utilizar canais on-line para continuar atendendo clientes que ainda tenham movimentação restringida.

4. Bares e similares

- Aplicação das orientações gerais no que couber.
- Caso utilize uniforme da empresa, o funcionário não deve retornar para casa diariamente vestindo o uniforme. Para tanto deve ser disponibilizado vestiário para adequada troca de roupa, sendo esse ambiente periodicamente higienizado, e os uniformes adequadamente armazenados.
- Demarcar, com sinalização, a circulação interna, com fluxo determinado para a entrada e saída.
- Disponibilizar meios para higienização das mãos com água e sabão ou álcool em gel a 70% a qualquer momento dependendo da atividade realizada ou quando em contato com o cliente, incluindo antes e após utilizar máquinas de cartões de crédito.
- Eliminar galheteiros, saleiros, açucareiros, ou qualquer outro alimento/tempero que seja acondicionado dessa forma, provendo sachês para uso individual.
- Fornecer Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) adequados para a atividade exercida e em quantidade suficiente, e exigir a sua utilização correta. Caso alguma atividade não possua protocolo específico deverá ser fornecido no mínimo máscara para os funcionários.
- Higienizar quando do início das atividades, e após cada uso, durante o período de funcionamento, as superfícies de toque, com álcool a 70%, solução de hipoclorito de sódio ou outro produto adequado.
- Indicar o uso de toalhas de papel não reciclado e lixeira acionada sem contato manual.

- Intensificar a higienização de todos os ambientes, como sanitários e áreas de circulação de clientes, além da higienização frequente das maçanetas, corrimãos, mesas, cadeiras, teclados, computadores, botões de elevadores, telefones, máquinas de cartão e todas as superfícies metálicas constantemente com álcool a 70%. Sendo que o funcionário deverá utilizar os equipamentos de proteção apropriados, tais como: luva de borracha, avental, calça comprida, sapato fechado e máscara. Realizar a limpeza e desinfecção das luvas utilizadas com água e sabão seguido de fricção com álcool a 70% por 20 segundos, reforçando o correto uso das mesmas e não tocar com as mãos enluvadas em maçanetas, telefones, botões de elevadores etc.
- Limitar o número de funcionários ao estritamente necessário para o funcionamento do serviço, considerando o distanciamento mínimo de 2 (dois) metros de distância entre eles.
- Manter as mesas dispostas de forma a haver 2 (dois) metros de distância entre os clientes, orientando a sentar na mesma mesa apenas pessoas de convívio próximo. Podendo utilizar separadores físicos entre as mesas, caso julgue pertinente.
- Manter o ambiente com ventilação adequada sempre que possível, deixando portas e janelas abertas, incluindo áreas de convivência de funcionários, tais como refeitórios e locais de descanso. Evitar o uso de ar condicionado.
- Não disponibilizar alimentos e bebidas para degustação.
- Não utilizar ou compartilhar itens de uso pessoal com os colegas de trabalho, como EPIs, fones, aparelhos de telefone, e outros, fornecendo esses materiais individualmente para cada trabalhador caso seja imprescindível à execução do seu trabalho.
- Nas áreas de circulação interna dos estabelecimentos sempre demarcar com sinalização a distância de 2 (dois) metros que deverá ser mantida entre um cliente e outro.
- O acesso ao estabelecimento deverá ser controlado evitando aglomeração além do número máximo de pessoas permitido. Demarcar com sinalização no lado externo do estabelecimento a distância de 2 (dois) metros para as pessoas que ficarem nas filas aguardando para adentrar no estabelecimento.
- Oferecer álcool em gel a 70% para os clientes higienizarem as mãos antes e após tocar em máquinas de cartão de crédito, e outros equipamentos.
- Orientar a higienização das mãos e antebraços dos manipuladores de alimentos que deve ser realizada com água, sabonete líquido inodoro e agente antisséptico após a secagem das mãos em papel toalha (preferencialmente álcool gel a 70% ou outro antisséptico registrado na ANVISA).
- Orientar funcionários para servirem a comida e bebidas aos clientes de forma individual, respeitando a distância mínima de 2 (dois) metros.
- Os estabelecimentos deverão fornecer copos descartáveis aos clientes e funcionários. Na impossibilidade, fornecer aos funcionários copos ou canecas não descartáveis, desde que sejam de uso individual e higienizadas com regularidade.
- Os saneantes utilizados devem estar regularizados junto a ANVISA e o modo de uso deve seguir as instruções descritas nos rótulos dos produtos.
- Priorizar meios eletrônicos de pagamento.
- Proibir a entrada de pessoas externas, como entregadores, no local de manipulação dos alimentos.
- Providenciar barreira de proteção física quando em contato com o cliente.
- Respeitar as demais normas sanitárias previstas em legislação específica.

- Só permitir a entrada de clientes se estiverem utilizando máscaras, retirando-as somente se for alimentar-se no local, no momento da refeição.

5. Distribuidoras de bebidas

- Aplicação das orientações gerais no que couber.
- Disponibilizar meios para higienização das mãos com água e sabão ou álcool em gel a 70% a qualquer momento, dependendo da atividade realizada ou quando em contato com o cliente, incluindo antes e após utilizar máquinas de cartões de crédito.
- Não permitir o consumo de alimentos e bebidas no local.
- Os saneantes utilizados devem estar regularizados junto a ANVISA e o modo de uso deve seguir as instruções descritas nos rótulos dos produtos.
- Providenciar barreira de proteção física quando em contato com o cliente.
- Reforçar as medidas de desinfecção dos produtos encaminhados para entrega.

6. Restaurantes, pizzarias, lanchonetes, sorveterias e similares

- Aplicação das orientações gerais no que couber.
- Caso o estabelecimento possua “Espaço Kids”, o mesmo deve permanecer fechado.
- Caso utilize uniforme da empresa, o funcionário não deve retornar para casa diariamente vestindo o uniforme. Para tanto deve ser disponibilizado vestiário para adequada troca de roupa, sendo esse ambiente periodicamente higienizado, e os uniformes adequadamente armazenados.
- Demarcar, com sinalização, a circulação interna, com fluxo determinado para a entrada e saída.
- Disponibilizar meios para higienização das mãos com água e sabão ou álcool em gel a 70% a qualquer momento, dependendo da atividade realizada ou quando em contato com o cliente, incluindo antes e após utilizar máquinas de cartões de crédito.
- Eliminar galheteiros, saleiros, açucareiros, ou qualquer outro alimento/tempero que seja acondicionado dessa forma, provendo sachês para uso individual.
- Em relação ao comércio por “delivery”, o transporte de refeições prontas para o consumo imediato deverá ser realizado logo após o seu acondicionamento em equipamento de conservação a quente ou a frio e sob temperatura que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária do produto.
- Evitar o uso de ar condicionado, na impossibilidade seguir rigorosamente os procedimentos de manutenção e limpeza dos equipamentos segundo as normas vigentes e orientações do fabricante.
- Fornecer Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) adequados para a atividade exercida e em quantidade suficiente, e exigir a sua utilização correta. Caso alguma atividade não possua protocolo específico deverá ser fornecido no mínimo máscara para os funcionários.
- Higienizar quando do início das atividades, e após cada uso, durante o período de funcionamento, as superfícies de toque, com álcool a 70%, solução de hipoclorito de sódio ou outro produto adequado.
- Indicar o uso de toalhas de papel não reciclado e lixeira acionada sem contato manual.

- Intensificar a higienização de todos os ambientes, como sanitários e áreas de circulação de clientes, além da higienização frequente das maçanetas, corrimãos, mesas, cadeiras, teclados, computadores, botões de elevadores, telefones, máquinas de cartão e todas as superfícies metálicas constantemente com álcool a 70%. Sendo que o funcionário deverá utilizar os equipamentos de proteção apropriados, tais como: luva de borracha, avental, calça comprida, sapato fechado e máscara. Realizar a limpeza e desinfecção das luvas utilizadas com água e sabão seguido de fricção com álcool a 70% por 20 segundos, reforçando o correto uso das mesmas e não tocar com as mãos enluvadas em maçanetas, telefones, botões de elevadores etc.
- Limitar o número de funcionários ao estritamente necessário para o funcionamento do serviço, considerando o distanciamento mínimo de 2 (dois) metros de distância entre eles.
- Manter as mesas dispostas de forma a haver 2 (dois) metros de distância entre os clientes, orientando a sentar na mesma mesa apenas pessoas de convívio próximo. Podendo utilizar separadores físicos entre as mesas, caso julgue pertinente.
- Manter o ambiente com ventilação adequada sempre que possível, deixando portas e janelas abertas, incluindo áreas de convivência de funcionários, tais como refeitórios e locais de descanso. Evitar o uso de ar condicionado.
- Não disponibilizar alimentos e bebidas para degustação.
- Não utilizar ou compartilhar itens de uso pessoal com os colegas de trabalho, como EPIs, fones, aparelhos de telefone, e outros, fornecendo esses materiais individualmente para cada trabalhador caso seja imprescindível à execução do seu trabalho.
- Nas áreas de circulação interna dos estabelecimentos sempre demarcar com sinalização a distância de 2 (dois) metros que deverá ser mantida entre um cliente e outro.
- O acesso ao estabelecimento deverá ser controlado evitando aglomeração além do número máximo de pessoas permitido. Demarcar com sinalização no lado externo do estabelecimento a distância de 2 (dois) metros para as pessoas que ficarem nas filas aguardando para adentrar no estabelecimento.
- Oferecer álcool em gel a 70% para os clientes higienizarem as mãos antes e após tocar em máquinas de cartão de crédito, e outros equipamentos.
- Orientar a higienização das mãos e antebraços dos manipuladores de alimentos que deve ser realizada com água, sabonete líquido inodoro e agente antisséptico após a secagem das mãos em papel toalha (preferencialmente álcool gel a 70% ou outro antisséptico registrado na ANVISA).
- Orientar funcionários para servirem a comida e bebidas aos clientes de forma individual, respeitando a distância mínima de 2 (dois) metros.
- Os estabelecimentos deverão fornecer copos descartáveis aos clientes e funcionários. Na impossibilidade, fornecer aos funcionários copos ou canecas não descartáveis, desde que sejam de uso individual e higienizadas com regularidade.
- Os saneantes utilizados devem estar regularizados junto a ANVISA e o modo de uso deve seguir as instruções descritas nos rótulos dos produtos.
- Priorizar meios eletrônicos de pagamento.
- Proibir a entrada de pessoas externas, como entregadores, no local de manipulação dos alimentos.
- Proibir o serviço de “self service”, bem como rodízio. Adotar o atendimento em mesa ou prato executivo.
- Providenciar barreira de proteção física quando em contato com o cliente.

- Respeitar as demais normas sanitárias previstas em legislação específica.
- Só permitir a entrada de clientes se estiverem utilizando máscaras, retirando-as somente se forem alimentar-se no local, no momento da refeição.

7. Escritórios e atividades do ramo imobiliário

- Aplicação das orientações gerais no que couber.
- Aprimoramento do layout das mesas para atender à distância mínima segura de 2 (dois) metros entre os funcionários.
- Caso utilize uniforme da empresa, o funcionário não deve retornar para casa diariamente vestindo o uniforme. Para tanto deve ser disponibilizado vestiário para adequada troca de roupa, sendo esse ambiente periodicamente higienizado, e os uniformes adequadamente armazenados.
- Controlar o número de pessoas na área interna do escritório, a fim de manter distância mínima de segurança.
- Instalar, quando possível, barreiras de proteção física para evitar o contato dos funcionários com clientes.
- Manter as portas e janelas abertas em tempo integral, sempre que possível
- Manter rigor com a limpeza, higiene e desinfecção do local, durante o turno de atendimento.
- Não realizar reuniões presenciais, priorizando reuniões à distância, por exemplo, videoconferência, caso não seja possível, fornecer máscaras aos participantes, e manter a distância mínima de 2 (dois) metros entre eles.
- Os saneantes utilizados devem estar regularizados junto a ANVISA e o modo de uso deve seguir as instruções descritas nos rótulos dos produtos.
- Realizar a higienização frequente, pelo menos antes e após uso, dos fones, dos aparelhos de telefone, das mesas, balcões, e outros superfícies, com desinfetantes a base de cloro para piso e álcool a 70% para as demais superfícies, no mínimo, duas vezes ao dia, ou conforme a necessidade.

8. Escritórios de profissionais liberais (engenharia, arquitetura, advocacia, contabilidade, consultoria econômica e administrativa, etc.)

- Aplicação das orientações gerais no que couber.
- Aprimoramento do layout das mesas para atender à distância mínima segura de 2 (dois) metros entre os funcionários.
- Caso utilize uniforme da empresa, o funcionário não deve retornar para casa diariamente vestindo o uniforme. Para tanto deve ser disponibilizado vestiário para adequada troca de roupa, sendo esse ambiente periodicamente higienizado, e os uniformes adequadamente armazenados.
- Controlar o número de pessoas na área interna do escritório, a fim de manter distância mínima de segurança.
- Instalar, quando possível, barreiras de proteção física para evitar o contato dos funcionários com clientes.
- Manter as portas e janelas abertas em tempo integral, sempre que possível.
- Manter rigor com a limpeza, higiene e desinfecção do local, durante o turno de atendimento.
- Não realizar reuniões presenciais, priorizando reuniões à distância, por exemplo, videoconferência, caso não seja possível, fornecer máscaras aos participantes, e manter a distância mínima de 2 (dois) metros entre eles.
- Os saneantes utilizados devem estar regularizados junto a ANVISA e o modo de uso deve seguir as instruções descritas nos rótulos dos produtos.

- Realizar a higienização frequente, pelo menos antes e após uso, dos fones, dos aparelhos de telefone, das mesas, balcões, e outras superfícies, com desinfetantes a base de cloro para piso e álcool a 70% para as demais superfícies, no mínimo, duas vezes ao dia, ou conforme a necessidade.

9. Concessionárias e lojas de comércio de automóveis e motocicletas, lojas de autopeças

- Aplicação das orientações gerais no que couber.
- Caso utilize uniforme da empresa, o funcionário não deve retornar para casa diariamente vestindo o uniforme. Para tanto deve ser disponibilizado vestiário para adequada troca de roupa, sendo esse ambiente periodicamente higienizado, e os uniformes adequadamente armazenados.
- Controlar o limite máximo definido de pessoas dentro do estabelecimento para evitar aglomerações.
- Disponibilizar para clientes e funcionários, na entrada do estabelecimento, sanitários e outros pontos estratégicos, lavatório com dispensador de sabonete líquido e papel toalha ou dispensador com álcool gel a 70%.
- Disponibilizar produtos e tecnologias para a higienização e desinfecção dos sapatos na entrada dos estabelecimentos.
- Dispor de comunicados que instruem clientes e funcionários sobre as normas de proteção sanitária que estão em vigência no estabelecimento.
- Evitar aglomeração nos caixas e sinalizar o distanciamento linear de 2 (dois) metros.
- Evitar atividades promocionais que possam causar aglomerações.
- Evitar presença de vendedores ambulantes e/ou consumo de alimentos no local (no caso das oficinas e borracharias).
- Implantar, quando possível, corredores de fluxo unidirecional para coordenar o fluxo de clientes nas lojas.
- Não oferecer serviços e amenidades adicionais que retardem a saída do consumidor do estabelecimento, como oferecer café, poltronas para espera, áreas infantis etc.
- Os saneantes utilizados devem estar regularizados junto a ANVISA e o modo de uso deve seguir as instruções descritas nos rótulos dos produtos.
- Priorizar o atendimento por agendamento com hora marcada para evitar aglomeração no local (no caso das oficinas).
- Realizar a desinfecção dos veículos e motocicletas antes de repassar ao cliente.
- Se possível, isolar áreas dos estacionamentos para facilitar o controle do número de pessoas no local.
- Utilizar canais on-line para continuar atendendo clientes que ainda tenham movimentação restringida.

10. Oficinas mecânicas, serviços de manutenção veicular em geral, borracharias, serviços de guincho, estabelecimentos de higienização veicular

- Aplicação das orientações gerais no que couber.
- Caso utilize uniforme da empresa, o funcionário não deve retornar para casa diariamente vestindo o uniforme. Para tanto deve ser disponibilizado vestiário para adequada troca de roupa, sendo esse ambiente periodicamente higienizado, e os uniformes adequadamente armazenados.
- Controlar o limite máximo definido de pessoas dentro do estabelecimento para evitar aglomerações.
- Disponibilizar para clientes e funcionários, na entrada do estabelecimento, sanitários e outros pontos estratégicos, lavatório com dispensador de sabonete líquido e papel toalha ou dispensador com álcool gel a 70%.

- Disponibilizar produtos e tecnologias para a higienização e desinfecção dos sapatos na entrada dos estabelecimentos.
- Dispor de comunicados que instruem clientes e funcionários sobre as normas de proteção sanitária que estão em vigência no estabelecimento.
- Evitar aglomeração nos caixas e sinalizar o distanciamento linear de 2 (dois) metros.
- Evitar atividades promocionais que possam causar aglomerações.
- Evitar presença de vendedores ambulantes e/ou consumo de alimentos no local (no caso das oficinas e borracharias).
- Implantar, quando possível, corredores de fluxo unidirecional para coordenar o fluxo de clientes nas lojas.
- Não oferecer serviços e amenidades adicionais que retardem a saída do consumidor do estabelecimento, como oferecer café, poltronas para espera, áreas infantis etc.
- Os saneantes utilizados devem estar regularizados junto a ANVISA e o modo de uso deve seguir as instruções descritas nos rótulos dos produtos.
- Priorizar o atendimento por agendamento com hora marcada para evitar aglomeração no local (no caso das oficinas).
- Realizar a desinfecção dos veículos e motocicletas antes de repassar ao cliente.
- Se possível, isolar áreas dos estacionamentos para facilitar o controle do número de pessoas no local.
- Utilizar canais on-line para continuar atendendo clientes que ainda tenham movimentação restringida.

11. Comércio atacadista e varejista de gêneros alimentícios e de saúde em geral (supermercados, mercadinhos, mercearias, açougues, frigoríficos, peixarias, padarias/panificadoras, lojas de conveniência e demais estabelecimentos voltados ao abastecimento alimentar da população, drogarias e farmácias de manipulação)

- Aplicação das orientações gerais no que couber.
- Caso utilize uniforme da empresa, o funcionário não deve retornar para casa diariamente vestindo o uniforme. Para tanto deve ser disponibilizado vestiário para adequada troca de roupa, sendo esse ambiente periodicamente higienizado, e os uniformes adequadamente armazenados.
- Controlar o limite máximo definido de pessoas dentro do estabelecimento para evitar aglomerações.
- Disponibilizar para clientes e funcionários, na entrada do estabelecimento, sanitários e outros pontos estratégicos, lavatório com dispensador de sabonete líquido e papel toalha ou dispensador com álcool gel a 70%.
- Disponibilizar produtos e tecnologias para a higienização e desinfecção dos sapatos na entrada dos estabelecimentos.
- Dispor de comunicados que instruem clientes e funcionários sobre as normas de proteção sanitária que estão em vigência no estabelecimento.
- Evitar aglomeração nos caixas e sinalizar o distanciamento linear de 2 (dois) metros.
- Evitar atividades promocionais que possam causar aglomerações.
- Implantar, quando possível, corredores de fluxo unidirecional para coordenar o fluxo de clientes nas lojas.
- Não oferecer serviços e amenidades adicionais que retardem a saída do consumidor do estabelecimento, como oferecer café, poltronas para espera, áreas infantis etc.
- Os saneantes utilizados devem estar regularizados junto a ANVISA e o modo de uso deve seguir as instruções descritas nos rótulos dos produtos.
- Providenciar barreira de proteção física quando em contato com o cliente.

- Realizar a higienização dos cabos de condução dos carrinhos, ou seja, a área de apoio das mãos, e as alças das cestinhas após o uso de cada cliente, com álcool a 70% ou outro sanitizante adequado, segundo recomendações da ANVISA, garantindo a segurança do funcionário executor da operação, ofertando treinamento e fornecendo EPIs, conforme a exigência do fabricante do produto utilizado.
- Se possível, isolar áreas dos estacionamentos para facilitar o controle do número de pessoas no local.
- Só permitir a entrada de clientes se estiverem utilizando máscaras.
- Utilizar canais on-line para continuar atendendo clientes que ainda tenham movimentação restringida.
- Vetar o uso de sacolas reutilizáveis.

12. Lojas de artigos de confecções e comércio varejista de atividades não essenciais

- Aplicação das orientações gerais no que couber.
- Caso utilize uniforme da empresa, o funcionário não deve retornar para casa diariamente vestindo o uniforme. Para tanto deve ser disponibilizado vestiário para adequada troca de roupa, sendo esse ambiente periodicamente higienizado, e os uniformes adequadamente armazenados.
- Disponibilizar para clientes e funcionários, na entrada do estabelecimento, sanitários e outros pontos estratégicos, lavatório com dispensador de sabonete líquido e papel toalha ou dispensador com álcool gel a 70%.
- Disponibilizar produtos e tecnologias para a higienização e desinfecção dos sapatos na entrada dos estabelecimentos.
- Dispor de comunicados que instruem clientes e funcionários sobre as normas de proteção sanitária que estão em vigência no estabelecimento.
- Evitar aglomeração nos caixas e sinalizar o distanciamento linear de 2 (dois) metros.
- Evitar atividades promocionais que possam causar aglomerações.
- Implantar, quando possível, corredores de fluxo unidirecional para coordenar o fluxo de clientes nas lojas.
- Limitar o acesso às lojas, com controle do número de entradas.
- Não oferecer serviços e amenidades adicionais que retardem a saída do consumidor do estabelecimento, como oferecer café, poltronas para espera, áreas infantis etc.
- Os saneantes utilizados devem estar regularizados junto a ANVISA e o modo de uso deve seguir as instruções descritas nos rótulos dos produtos.
- Quando receber devoluções de produtos, mantê-los sob quarentena por setenta e duas horas e, sempre que possível, passar o item com ferro à vapor, caso seja adequado ao tipo de produto/ tecido, ou higienizá-lo com uso de álcool a 70% ou outro sanitizante adequado antes de disponibilizá-los para acesso pelos clientes.
- Realizar a apresentação de produtos e a coleta de pedidos através de redes sociais, páginas na internet, entre outras ferramentas tecnológicas, reduzindo o tempo demandado na venda.
- Reduzir o fluxo e permanência de pessoas (clientes e colaboradores) dentro do estabelecimento para uma ocupação de 4 (quatro) m² por pessoa (Exemplo: área livre de 32 m² / 4 m² = 8 pessoas no máximo).
- Se possível, isolar áreas dos estabelecimentos para facilitar o controle da operação e reduzir custos.
- Utilizar canais on-line para continuar atendendo clientes que ainda tenham movimentação restringida.
- Vetar o uso de sacolas reutilizáveis.

13. Shoppings centers, galerias e centros comerciais

- Ajustar a mensagem eletrônica nas cancelas dos estacionamentos sobre a importância do cuidado e atenção às medidas de saúde para combater a Covid-19.
- Aplicação das orientações gerais no que couber.
- Aplicar nas áreas comuns comunicados de prevenção à Covid-19 em elevadores de carga e sociais.
- Caso utilize uniforme da empresa, o funcionário não deve retornar para casa diariamente vestindo o uniforme. Para tanto deve ser disponibilizado vestiário para adequada troca de roupa, sendo esse ambiente periodicamente higienizado, e os uniformes adequadamente armazenados.
- Circular entre lojistas orientações para que implementem distanciamento social dentro dos estabelecimentos.
- Criar comitês multidisciplinares para elaboração de planos de reabertura envolvendo todas as áreas do shopping.
- Disponibilizar máscaras e demais proteções para o atendente do caixa para pagamento de estacionamento, e se possível uma barreira física de acrílico para limitar contato com o cliente, além de procurar manter somente um operador nesta função.
- Elaborar campanhas de comunicação que transmitam segurança de forma efetiva e eficaz para os lojistas e consumidores.
- Estruturar campanhas internas e externas de prevenção à Covid-19 e informar sobre as mudanças de horário que podem ocorrer nesse período.
- Evitar a operação de “valet” nesta fase.
- Garantir uma distância mínima segura entre os usuários nas praças de alimentação.
- Manter as portas dos sanitários prioritariamente abertas para beneficiar a ventilação.
- Manter distanciamento linear de 2 (dois) metros entre cada cliente e/ou funcionários nas áreas comuns em filas de estacionamento, bancos, lotéricas e caixas eletrônicos, entre outros, utilizando sinalização no piso.
- Manter uma comunicação clara e eficiente com seus funcionários, lojistas e clientes.
- Nas áreas comuns delimitar mesas e bancos que podem ser usados, respeitando o distanciamento, inclusive em elevadores.
- Nos sanitários manter controle de quantidade de pessoas, respeitando as regras de distanciamento.
- Os saneantes utilizados devem estar regularizados junto a ANVISA e o modo de uso deve seguir as instruções descritas nos rótulos dos produtos.
- Reforçar a higienização nas cancelas dos estacionamentos e nos equipamentos de entrada dos veículos.

14. Salão de beleza, clínica de estética e similares

- Aplicação das orientações gerais no que couber.
- As cadeiras de atendimento devem respeitar a distância mínima de 2 (dois) metros entre elas. Quando isso não for possível, a utilização de barreiras físicas é uma alternativa.
- As portas internas do estabelecimento devem permanecer abertas, sempre que possível.
- Caso utilize uniforme da empresa, o funcionário não deve retornar para casa diariamente vestindo o uniforme. Para tanto deve ser disponibilizado vestiário para adequada troca de roupa, sendo esse ambiente periodicamente higienizado, e os uniformes adequadamente armazenados.
- O ambiente e os mobiliários devem ser higienizados, no mínimo, 4 vezes ao dia.

- Os saneantes utilizados devem estar regularizados junto a ANVISA e o modo de uso deve seguir as instruções descritas nos rótulos dos produtos.
- Recomenda-se que os atendimentos sejam feitos mediante agendamento prévio, com intervalo de, no mínimo, 30 minutos entre eles para a higienização dos equipamentos.

15. Academias de ginástica, clubes esportivos e de lazer e similares

- Aplicação das orientações gerais no que couber.
- Caso utilize uniforme da empresa, o funcionário não deve retornar para casa diariamente vestindo o uniforme. Para tanto deve ser disponibilizado vestiário para adequada troca de roupa, sendo esse ambiente periodicamente higienizado, e os uniformes adequadamente armazenados.
- Delimitar com fita o espaço em que cada cliente deve se exercitar nas áreas de peso livre e nas salas de atividades coletivas.
- Disponibilizar álcool em gel a 70% próximo à entrada da piscina.
- Disponibilizar para clientes e funcionários, na entrada do estabelecimento, sanitários e outros pontos estratégicos, lavatório com dispensador de sabonete líquido e papel toalha ou dispensador com álcool gel a 70%.
- Duas vezes ao dia, interditar áreas por 30 minutos para limpeza geral e desinfecção.
- Estabelecer o uso obrigatório de máscaras para funcionários, *personal trainers* e terceiros.
- Exigir o uso de chinelos no ambiente de práticas aquáticas.
- Limitar a quantidade de clientes que entram na academia: ocupação simultânea de 1 (um) cliente a cada 4 (quatro) m² nas áreas de treino, piscina e vestiário.
- Nas áreas das piscinas disponibilizar suportes para que cada cliente possa pendurar sua toalha.
- Nas piscinas após o término de cada aula, higienizar as escadas, balizas e bordas da piscina.
- Os saneantes utilizados devem estar regularizados junto a ANVISA e o modo de uso deve seguir as instruções descritas nos rótulos dos produtos.
- Posicionar kits de limpeza em pontos estratégicos das áreas de musculação e peso livre.
- Realizar a medição de temperatura com infravermelho em todos os alunos na entrada e vetar os febris.
- Renovar regularmente a água das piscinas.
- Renovar todo o ar do ambiente várias vezes ao dia, e trocar os filtros de ar 1 (uma) vez por mês.
- Utilizar apenas 50% dos aparelhos de cárdio, deixando o espaçamento de 2 (dois) metros de um equipamento em uso para o outro, também em uso, e fazer o mesmo com os armários.

16. Teatros, cinemas e apresentações culturais

- A programação deve prever intervalo suficiente entre sessões para higienização completa de todos os ambientes.
- Advertir os participantes de que aqueles que tiverem sintomas de COVID 19 não devem participar do encontro.
- Aplicação das orientações gerais no que couber.
- Após a realização do evento, manter os nomes e contatos dos participantes por pelo menos um mês.

- Colocar e manter abastecidos recipientes de higienização das mãos, em vários pontos do local do evento.
- Colocar, em local visível, sinal indicativo de número máximo de pessoas permitido para garantir o distanciamento social nos ambientes.
- Comunicar os funcionários que qualquer um que apresente febre ou tosse (mesmo que pouca) fique em casa.
- Demarcar o piso com fitas de sinalização, informando a distância mínima que deverá ser adotada por todos.
- Deve-se facultar o uso de máscaras pelos artistas durante as apresentações, atuações e performances dos mesmos, desde que respeitado o limite mínimo de distanciamento com o público. Contudo, é obrigatório o uso de máscara por parte dos expectadores, bem como dos funcionários, desde a preparação até o encerramento dos trabalhos.
- Deve-se substituir o microfone de lapela por outro meio de captação de som sem contato direto
- Deve-se utilizar kits individuais para maquiagem, que serão descartados após o uso.
- Durante a realização do evento, informar aos participantes as medidas planejadas relacionadas à COVID, além de promover formas descontraídas de cumprimento sem se tocar, e encorajar as pessoas a cobrirem espirros ou tosse usando o cotovelo.
- Em se tratando de familiares e habitantes de uma mesma residência, a distância mínima entre eles não será aplicável. Todavia, eles deverão respeitar a distância mínima de segurança em relação aos demais presentes.
- Estabelecer local específico para descarte de máscaras com recolhimento por empresas de coleta de produtos contamináveis.
- Estabelecer protocolo de saída das sessões a fim de evitar aglomerações.
- Figurinos, cenários, instrumentos e objetos de cena devem ser higienizados antes e depois do uso.
- Instalar sinalização reforçada com recomendação de cumprimentos e condições de higiene.
- Intensificar a higienização de todos os ambientes, como sanitários e áreas de circulação de clientes, além da higienização frequente das maçanetas, corrimãos, mesas, cadeiras, teclados, computadores, botões de elevadores, telefones, máquinas de cartão e todas as superfícies metálicas constantemente com álcool a 70%. Sendo que o funcionário deverá utilizar os equipamentos de proteção apropriados, tais como: luva de borracha, avental, calça comprida, sapato fechado e máscara. Realizar a limpeza e desinfecção das luvas utilizadas com água e sabão seguido de fricção com álcool a 70% por 20 segundos, reforçando o correto uso das mesmas e não tocar com as mãos enluvadas em maçanetas, telefones, botões de elevadores etc.
- Manter distância segura mínima de 2 (dois) metros entre pessoas, mudando a disposição de mobiliário ou alternando assentos, demarcando lugares que precisarão ficar vazios, e considerando não somente o distanciamento lateral, mas também o distanciamento entre pessoas em diferentes fileiras.
- Manter prestação de atividade de autosserviço para retirada de alimentos ou manter barreira física entre funcionário e cliente.
- Objetos de cena devem ser de uso individual, sem compartilhamento, e higienizados antes e após o uso.
- Os saneantes utilizados devem estar regularizados junto a ANVISA e o modo de uso deve seguir as instruções descritas nos rótulos dos produtos.

- Priorizar a venda de ingressos por meio digital, sendo a conferência de forma visual ou através de leitores óticos, sem contato manual por parte do atendente.
- Público e pessoas não envolvidas diretamente nas apresentações, atuações e performances devem ser mantidos a uma distância segura, para prevenção de contaminações e contágio.
- Suspender a participação do público nos palcos durante as apresentações, bem como as fotos com artistas.
- Testes de artistas e reuniões/leituras devem ser realizados de forma virtual.
- Usar o maior número possível de entradas/saídas no estabelecimento para garantir maior distanciamento.

17. Eventos religiosos em templos ou locais públicos, de qualquer credo ou religião, inclusive reuniões de sociedades ou associações sem fins lucrativos

- Aplicação das orientações gerais no que couber.
- Disponibilização dos lugares de assento de maneira alternada nas fileiras de bancos, com isolamento físico dos assentos não disponíveis, respeitando-se um distanciamento linear de 2 (dois) metros entre as pessoas.
- Disponibilizar na entrada do estabelecimento, sanitários e outros pontos estratégicos, lavatório com dispensador de sabonete líquido e papel toalha ou dispensador com álcool gel a 70%.
- Nos cultos e missas em que ocorra a celebração da ceia ou comunhão, os elementos partilhados deverão estar pré-embalados para uso individual.
- Os saneantes utilizados devem estar regularizados junto a ANVISA e o modo de uso deve seguir as instruções descritas nos rótulos dos produtos.
- Suspender a participação do público nos palcos durante os cultos, bem como as fotos entre membros.
- Priorização de atendimento individualizado com agendamento prévio.
- Restrição da quantidade de pessoas participantes da gravação de cultos e missas ou da transmissão online.

18. Hotéis, pousadas, motéis e similares

- A equipe de serviço de quarto deve cobrir bandejas, protegendo os alimentos durante o transporte até a unidade habitacional e, ao término das refeições, os utensílios devem ser dispostos do lado de fora do quarto (no corredor, ao lado da porta) pelo hóspede, para que sejam recolhidos.
- A recomendação é que o hóspede não tenha nenhum contato com o alimento, que estará protegido e não deverá ficar exposto ao ambiente.
- Ao final da estadia do hóspede, deverá ser realizada limpeza e desinfecção completa do apartamento e superfícies, antes da entrada de novo hóspede.
- Aplicação das orientações gerais no que couber.
- Brinquedotecas devem permanecer fechadas durante a reabertura das atividades. Atividades ao ar livre podem ser incentivadas, desde que respeitem a distância mínima recomendada.
- Caso utilize uniforme da empresa, o funcionário não deve retornar para casa diariamente vestindo o uniforme. Para tanto deve ser disponibilizado vestiário para adequada troca de roupa, sendo esse ambiente periodicamente higienizado, e os uniformes adequadamente armazenados.
- Deve ser dado atendimento preferencial às pessoas do grupo de risco, em todos os setores do hotel, garantindo um fluxo ágil para que permaneçam o mínimo de tempo possível na recepção do estabelecimento.

- Devem ser realizadas inspeções diárias pela liderança em todas as áreas de preparo e serviço de alimentos para garantir que os métodos de limpeza e higienização sejam seguidos e realizados de modo consistente, conforme manual interno.
- Durante a realização de “serviço de quarto”, o garçom/copeiro não deve acessar a unidade do cliente, entregando a bandeja ao cliente em frente ao respectivo quarto.
- Manobristas devem higienizar volante, botões, maçaneta, sensor/chave do carro antes de dirigir o veículo e na entrega ao cliente. Além disso, a higienização das mãos, com água e sabão ou, na impossibilidade, álcool em gel a 70%, deve ser realizada antes e depois de cada carro manobrado e o uso de máscara deve ser essencial durante o trajeto e manobra.
- Manter todas as unidades habitacionais em boas condições de higiene durante o processo de higienização, deixando portas e janelas abertas e ar condicionado desligado.
- O cartão-chave deve ser efetivamente higienizado ao ser recebido e antes de ser reutilizado. No “*check-out*”, recomenda-se que o recepcionista não pegue o cartão da mão do hóspede, e sim que o hóspede o deposite em local específico.
- O hóspede deve receber informações sobre novos protocolos sanitários, bem como deve informar sobre sua condição e estado de saúde, indicando se está dentro do grupo de risco (idosos, diabéticos etc.) e se possui plano de saúde.
- O mensageiro deve higienizar a alça da mala, o puxador do zíper e o cadeado/lacre antes e depois de realizar a entrega.
- Oferecer ao hóspede, no “*check-in*”, um extenso pacote de produtos no frigobar, reduzindo assim a necessidade de reabastecimento e a presença de colaboradores no quarto.
- Os saneantes utilizados devem estar regularizados junto a ANVISA e o modo de uso deve seguir as instruções descritas nos rótulos dos produtos.
- Os talheres utilizados nos refeitórios devem ser entregues junto com o prato pelo auxiliar ou copeira ou embalados individualmente.
- Os uniformes da equipe de governança (equipe de higiene e lavanderia) devem ser lavados no hotel ou em lavanderia terceirizada.
- Para o serviço de “*coffee break*”, devem ser considerados kits individuais para reduzir o contato de pessoas próximas às mesas de serviço.
- Para restaurantes com espaços reduzidos, deve-se considerar a reserva de horários junto ao cliente, de forma antecipada.
- Proibir a formação de filas para solicitação e retirada do alimento pelo próprio hóspede em local de cocção visível.
- Providenciar o afastamento de mobiliário em áreas de lazer (espreguiçadeiras, esteiras, mesas etc.) e orientar os hóspedes para que evitem aglomerações.
- Realizar a aferição de temperatura dos funcionários no início do turno e dos hóspedes no “*check-in*”.
- Recomenda-se que o serviço de alimentos e bebidas seja entregue no ato de consumo do hóspede na mesa, servido de forma empratada ou com pequenas porções personalizadas.
- Remover o lixo com frequência, de forma a não gerar acúmulo, utilizando procedimentos seguros para prevenção de contaminações e contágio. Todas as lixeiras devem ter sacos plásticos a fim de evitar que fluidos corpóreos tenham contato com a lixeira.
- Remover objetos de uso tipicamente compartilhado (como jornais, revistas e livros) de espaços comuns e dos quartos para evitar a contaminação indireta.

- Retirar todos os utensílios de mesas de restaurantes de hóspedes e refeitórios de funcionários imediatamente após a desocupação e proceder a higienização dos mesmos após a saída do cliente. Dá preferência para o uso de sachês descartáveis.
- Toda a equipe de “*front office*”, principalmente mensageiros e manobristas, deve higienizar as mãos após carregar malas e bagagens, utilizando água e sabão ou, na impossibilidade, álcool em gel a 70%.

19. Centros e escolas de formação e capacitação profissional, estúdios de dança, escolas/estúdios de música, centro de formação de condutores de veículos automotores e similares

- Aplicação das orientações gerais no que couber.
- Aumentar o fluxo de ar e a ventilação sempre que possível, mantendo janelas e portas sempre abertas.
- Usar máscara dentro do estabelecimento, no transporte escolar e em todo o percurso de casa até a instituição de ensino.
- Caso utilize uniforme da empresa, o funcionário não deve retornar para casa diariamente vestindo o uniforme. Para tanto deve ser disponibilizado vestiário para adequada troca de roupa, sendo esse ambiente periodicamente higienizado, e os uniformes adequadamente armazenados.
- Disponibilizar e exigir o uso de EPIs necessários aos funcionários para cada tipo de atividade, principalmente para atividades de limpeza, retirada e troca do lixo, manuseio e manipulação de alimentos ou livros e aferição de temperatura.
- Certificar-se de que álcool em gel a 70% esteja disponível em todas as salas de aula e espaços de uso geral, como biblioteca e refeitórios.
- Limitar o número de alunos e fazer rodízios entre grupos no uso de laboratórios, respeitando o distanciamento mínimo de 2 (dois) metros e mantendo o uso de máscaras.
- O uso de salas dos professores, de reuniões e de apoio deve ser limitado a grupos pequenos e respeitar o distanciamento mínimo de 2 (dois) metros entre as pessoas, optando por ventilação natural, e evitando o uso de ar condicionado.
- Realizar limpeza periódica dos veículos utilizados atividades de formação de condutores, a cada viagem, especialmente das superfícies comumente tocadas pelas pessoas, além de disponibilizar álcool em gel 70% nos veículos para que as possam higienizar as mãos.
- Refeitórios e cantinas devem garantir distanciamento mínimo de 2 (dois) metros nas filas e proibir aglomeração nos balcões utilizando sinalização no piso.
- Priorizar, sempre que possível, refeições empratadas ao invés do autosserviço (self-service).
- Higienizar bancadas, computadores, equipamentos e utensílios antes de cada aula, sobretudo de laboratórios e de outros espaços de realização de atividades práticas.
- Profissionais que preparam e servem alimentos devem utilizar EPIs e seguir protocolos de higiene de manipulação dos produtos.
- Fornecer alimentos e água potável de modo individualizado. Caso a água seja fornecida em galões, purificadores, bebedouros ou filtros de água, cada um deve ter e usar seu próprio copo, o qual deve ser higienizado frequentemente.
- Certificar-se de que o lixo seja removido ao menos duas vezes por dia e descartado com segurança.
- Demonstrar a correta lavagem das mãos e comportamentos positivos de higiene, monitorando os alunos.
- Afixar nos estabelecimentos, cartazes encorajando boas práticas de higiene.

- Garantir banheiros adequados e limpos.
- Limpar e desinfetar com maior frequência os prédios escolares, as salas de aula e particularmente as superfícies que são tocadas por muitas pessoas (grades, mesas do refeitório, puxadores de portas etc.).
- Os funcionários, professores e alunos devem lavar as mãos com água e sabão ou higienizar com álcool em gel 70% ao entrar e sair da instituição de ensino, ao entrar e sair da biblioteca e antes das refeições.
- Na entrada das escolas utilizar o Termômetro Digital Infravermelho de Testa para aferir a temperatura dos alunos e realizar rápida entrevista para identificação de possíveis sintomas da Covid-19.
- A diretoria do estabelecimento deve orientar e incentivar sobre a utilização obrigatória de máscara, lavagem de mãos ou higienização com álcool em gel 70% após tossir, espirrar, usar o banheiro, tocar em dinheiro, manusear alimentos cozidos, prontos ou in natura, manusear lixo ou objetos de trabalho compartilhados, tocar em superfícies de uso comum, e antes e após a colocação da máscara.
- Limitar o número de alunos nas salas de aula, respeitando o distanciamento mínimo de 2 (dois) metros e mantendo o uso de máscaras.
- Os intervalos ou recreios devem ser feitos com revezamento de turmas em horários alternados, respeitando o distanciamento mínimo de 2 (dois) metros entre as pessoas, para evitar aglomerações.
- Atividades de educação física e correlatas, quando autorizadas devem ser realizadas mediante cumprimento do distanciamento mínimo de 2 (dois) metros entre os participantes, preferencialmente ao ar livre.
- Colocar os berços ou outros locais onde as crianças dormem com distanciamento mínimo de 2 (dois) metros. Profissionais que trabalham com crianças em creches devem fazer uso de máscara a todo momento.
- Atividades de avaliação da formação quando autorizados devem ser realizados desde mediante o cumprimento do distanciamento mínimo de 2 (dois) metros e demais diretrizes aplicáveis nestas orientações, sobretudo higienização de espaços e equipamentos.
- Os saneantes utilizados devem estar regularizados junto a ANVISA e o modo de uso deve seguir as instruções descritas nos rótulos dos produtos.

20. Transporte público coletivo de passageiros urbano e rodoviário

- Adaptar o número máximo de pessoas por unidade de transporte para manter a segurança e a distância mínima entre passageiros.
- Aplicação das orientações gerais no que couber.
- Caso utilize uniforme da empresa, o funcionário não deve retornar para casa diariamente vestindo o uniforme. Para tanto deve ser disponibilizado vestiário para adequada troca de roupa, sendo esse ambiente periodicamente higienizado, e os uniformes adequadamente armazenados.
- Estimular o uso de máscaras de proteção para todos que utilizem o transporte coletivo.
- Fornecer e estimular o uso frequente de álcool em gel a 70% ou outro produto, devidamente aprovado pela ANVISA, para higienização das mãos de condutores e passageiros, nos veículos e nos pontos de embarque e desembarque de passageiros.
- Manter o distanciamento social e evitar a formação de aglomerações e filas, no embarque e no desembarque de passageiros.

- Manter preferencialmente a ventilação natural dentro dos veículos e, quando for necessária a utilização do sistema de ar condicionado, deve-se evitar a recirculação do ar e realizar rigorosamente a manutenção preventiva.
- Os saneantes utilizados devem estar regularizados junto a ANVISA e o modo de uso deve seguir as instruções descritas nos rótulos dos produtos.
- Realizar regularmente a limpeza e desinfecção do veículo com produtos desinfetantes, devidamente aprovados pela ANVISA, em particular os assentos e demais superfícies de contato com os passageiros, nos veículos e nos pontos de embarque e desembarque de passageiros, com controle do registro da efetivação nos horários pré-definidos.

21. Transporte público fluvial de passageiros

- Adaptar o número máximo de pessoas por unidade de transporte para manter a segurança e a distância mínima entre passageiros.
- Aplicação das orientações gerais no que couber.
- Estimular o uso de máscaras de proteção para todos que utilizem o transporte coletivo.
- Fornecer e estimular o uso frequente de álcool em gel a 70% ou outro produto, devidamente aprovado pela ANVISA, para higienização das mãos de condutores e passageiros, nas embarcações e nos pontos de embarque e desembarque de passageiros.
- Manter o distanciamento social e evitar a formação de aglomerações e filas, no embarque e no desembarque de passageiros.
- Manter preferencialmente a ventilação natural.
- Os saneantes utilizados devem estar regularizados junto a ANVISA e o modo de uso deve seguir as instruções descritas nos rótulos dos produtos.
- Realizar regularmente a limpeza e desinfecção da embarcação com produtos desinfetantes, devidamente aprovados pela ANVISA, em particular os assentos e demais superfícies de contato, além dos pontos de embarque e desembarque de passageiros, com controle do registro da efetivação nos horários pré-definidos.

22. Transporte e entrega remunerada de cargas em geral

- Aplicação das orientações gerais no que couber.
- Disponibilizar para clientes e funcionários, na entrada do estabelecimento, sanitários e outros pontos estratégicos, lavatório com dispensador de sabonete líquido e papel toalha ou dispensador com álcool gel a 70%.
- Em caso de existir elevadores no local, estes devem operar sempre com 1/3 de sua capacidade oficial. Se necessário, deve ser designado colaborador utilizando máscara para organização da fila e entrada de pessoas, mantendo a distância mínima de 2 (dois) metros entre os usuários.
- Flexibilizar os horários de trabalho com a adoção de sistemas de escalas mínimas, alterações de jornadas, revezamentos de turnos e saídas para almoço e lanches, visando reduzir a proximidade entre os colaboradores/trabalhadores, inclusive durante o percurso casa/trabalho em transporte público ou fretado pelo estabelecimento.
- Fornecer Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) adequados para a atividade exercida e em quantidade suficiente, e exigir a sua utilização correta. Caso alguma atividade não possua protocolo específico deverá ser fornecido no mínimo máscara para os funcionários.

- Higienizar as mãos com água e sabão ou álcool gel a 70% com periodicidade mínima de a cada 2 horas, e sempre que for pegar o produto para entrega e ao entregá-lo após o recebimento.
- Indicar o uso de toalhas de papel não reciclado e lixeira acionada sem contato manual.
- Intensificar a higienização de todos os ambientes, como sanitários e áreas de circulação de clientes, além da higienização frequente das maçanetas, corrimãos, mesas, cadeiras, teclados, computadores, botões de elevadores, telefones, máquinas de cartão e todas as superfícies metálicas constantemente com álcool a 70%. Sendo que o funcionário deverá utilizar os equipamentos de proteção apropriados, tais como: luva de borracha, avental, calça comprida, sapato fechado e máscara. Realizar a limpeza e desinfecção das luvas utilizadas com água e sabão seguido de fricção com álcool a 70% por 20 segundos, reforçando o correto uso das mesmas e não tocar com as mãos enluvadas em maçanetas, telefones, botões de elevadores etc.
- Limitar o número de funcionários ao estritamente necessário para o funcionamento do serviço, considerando o distanciamento mínimo de 2 (dois) metros de distância entre eles.
- Manter o ambiente com ventilação adequada sempre que possível, deixando portas e janelas abertas, incluindo áreas de convivência de funcionários, tais como refeitórios e locais de descanso. Evitar o uso de ar condicionado.
- Não compartilhar capacetes, e higienizar com álcool a 70% a caixa de transporte antes de colocar o produto.
- Não cumprimentar os colegas de trabalho ou clientes, com apertos de mãos, abraços, beijos ou outro tipo de contato físico.
- Não utilizar ou compartilhar itens de uso pessoal com os colegas de trabalho, como EPIs, fones, aparelhos de telefone, e outros, fornecendo esses materiais individualmente para cada trabalhador caso seja imprescindível à execução do seu trabalho.
- Oferecer álcool em gel a 70% para os clientes higienizarem as mãos antes e após tocar em máquinas de cartão de crédito, e outros equipamentos.
- Os dispensadores de água que exigem aproximação da boca para ingestão, devem ser lacrados em todos os bebedouros, permitindo se o funcionamento apenas do dispensador de água para copos. Os estabelecimentos deverão fornecer copos descartáveis aos clientes e funcionários. Também é permitido aos funcionários copos ou canecas não descartáveis, desde que de uso individual e higienizadas com regularidade.
- Os saneantes utilizados devem estar regularizados junto a ANVISA e o modo de uso deve seguir as instruções descritas nos rótulos dos produtos.
- Realizar a higienização frequente das maçanetas, torneiras, corrimãos, mesas, cadeiras, teclados, computadores, botões de elevadores, telefones e todas as superfícies metálicas com álcool a 70%.
- Realizar a higienização frequente, pelo menos antes e após uso, dos fones, dos aparelhos de telefone, das mesas, balcões, e outras superfícies, com desinfetantes a base de cloro para piso e álcool a 70% para as demais superfícies, no mínimo, duas vezes ao dia, ou conforme a necessidade.

23. Transporte remunerado de passageiro individual (táxi, mototáxi, aplicativos, etc.)

- Aplicação das orientações gerais no que couber.

- Disponibilizar álcool em gel a 70% para uso próprio (prestadores de serviços) e de passageiros.
- Disponibilizar para clientes e funcionários, na entrada do estabelecimento, sanitários e outros pontos estratégicos, lavatório com dispensador de sabonete líquido e papel toalha ou dispensador com álcool gel a 70%.
- Higienizar as mãos com água e sabão ou álcool gel a 70% com periodicidade mínima de a cada 2 horas.
- Manter a maior distância possível entre os prestadores de serviços e passageiros, evitando o contato físico. No caso de mototáxi, utilizar colete e fazer a higienização do mesmo a cada viagem.
- Não cumprimentar os colegas de trabalho ou clientes, com apertos de mãos, abraços, beijos ou outro tipo de contato físico.
- No caso de carros recomenda-se a instalação de barreira de acrílico (cabine escudo protetor salivar) para dividir o contato do motorista com o passageiro.
- Nos pontos de táxi/mototáxi evitar o contato entre os colegas de trabalho, mantendo pelo menos um espaço de 2 (dois) metros de distância entre as pessoas.
- Nos pontos de táxi/mototáxi intensificar os procedimentos de higienização de todos os ambientes, sanitários e áreas de circulação, sendo que a pessoa que fizer tal higienização deverá utilizar os equipamentos de proteção apropriados tais como: luva de borracha, avental, calça comprida e sapato fechado. Realizar a limpeza e desinfecção das luvas utilizadas com água e sabão seguido de fricção com álcool a 70% por 20 segundos, reforçando o correto uso das mesmas e não tocar com as mãos enluvadas em maçanetas, telefones, etc.
- Os saneantes utilizados devem estar regularizados junto a ANVISA e o modo de uso deve seguir as instruções descritas nos rótulos dos produtos.
- Quando o veículo for utilizado por mais de uma pessoa, manter sempre os vidros abertos para facilitar a circulação do ar.
- Realizar a higienização frequente, pelo menos antes e após uso, dos fones, dos aparelhos de telefone, das mesas, balcões, e outros superfícies, com desinfetantes a base de cloro para piso e álcool a 70% para as demais superfícies, no mínimo, duas vezes ao dia, ou conforme a necessidade.
- Reforçar a higienização dos veículos (volante, janelas, câmbio, portas e todas as outras partes que são usualmente manuseadas), especialmente a cada troca de passageiros, mantendo higienizados os espaços utilizados pelos mesmos.
- Transportar apenas passageiros que estejam utilizando máscara.

24. Eventos, feiras, seminários e congressos

- Advertir os participantes de que aqueles que tiverem sintomas de COVID 19 não devem participar do encontro.
- Ajustar a mensagem eletrônica nas cancelas dos estacionamentos sobre a importância do cuidado e atenção às medidas de saúde para combater a Covid-19.
- Aplicação das orientações gerais no que couber.
- Após a realização do evento, manter os nomes e contatos dos participantes por pelo menos um mês.
- Colocar e manter abastecidos recipientes de higienização das mãos, em vários pontos do local do evento.
- Colocar, em local visível, sinal indicativo de número máximo de pessoas permitido para garantir o distanciamento social nos ambientes.
- Comunicar os funcionários que qualquer um que apresente febre ou tosse (mesmo que pouca) fique em casa.

- Criar um plano para o caso de um dos participantes testar positivo para o COVID 19 durante ou logo após o encontro.
- Disponibilizar máscaras e demais proteções para o atendente do caixa para pagamento de estacionamento, e se possível uma barreira física de acrílico para limitar contato com o cliente, além de procurar manter somente um operador nesta função.
- Durante a realização do evento, informar aos participantes as medidas planejadas relacionadas à COVID, além de promover formas descontraídas de cumprimento sem se tocar, e encorajar as pessoas a cobrirem espirros ou tosse usando o cotovelo.
- Em caso de eventos que contenham 'plateias', como no caso de congressos, disponibilizar assentos com pelo menos 2 (dois) metros de distância entre os assentos. No caso de shows em espaços abertos, com participantes em pé, solicitar do público o distanciamento de 2 (dois) metros entre as pessoas.
- Estabelecer local específico para descarte de máscaras com recolhimento por empresas de coleta de produtos contamináveis.
- Estabelecer local específico para que a pessoa com sintomas possa ficar isolada, até os especialistas em saúde fazerem os encaminhamentos.
- Evitar a operação de "valet" nesta fase.
- Evitar atividades promocionais que possam causar aglomerações.
- Exigir dos expositores que também disponibilizem álcool em gel a 70% dentro dos estandes.
- Exigir o uso de máscaras por todos os participantes (staff, expositores, congressistas e palestrantes), em todo o período do evento (montagem, realização, desmontagem, entrega de materiais e movimentação de cargas).
- Implantar a praça de alimentação de acordo com as normas sanitárias vigentes, utilizando materiais descartáveis e organização das filas de espera.
- Implantar processo de comunicação intensivo sobre as normas para realização de eventos dentro dos protocolos de segurança estabelecidos pelas autoridades locais.
- Implantar, quando possível, corredores de uma via só de circulação para coordenar o fluxo de clientes em salões, pavilhões e nos próprios estandes, sempre incentivando o distanciamento mínimo de 2 (dois) metros entre as pessoas.
- Incentivar que os funcionários lavem as mãos regularmente.
- Instalar guarda volumes nas áreas de entrada (preferencialmente autosserviço) com álcool/lenço para desinfetar bolsas, malas etc.
- Instalar no acesso do hall de entrada do evento, tapete contendo produto desinfetante.
- Instalar ponto de descontaminação na entrada do evento, com álcool gel a 70%, álcool com lenços descartáveis para limpeza de bolsas, cesto de descarte, monitoramento de temperatura, sinalização, entrega de máscaras e crachás higienizados.
- Instalar ponto em cada rua do evento com pias, toalhas de papel e saboneteiras automáticas, álcool em gel, à disposição dos participantes.
- Instalar posto de atendimento na entrada do evento com medição de temperatura pela equipe de saúde, em caso de alteração encaminhamento para o centro médico.
- Instalar sinalização reforçada com recomendação de cumprimentos e condições de higiene.

- Intensificar a higienização de todos os ambientes, como sanitários e áreas de circulação de clientes, além da higienização frequente das maçanetas, corrimãos, mesas, cadeiras, teclados, computadores, botões de elevadores, telefones, máquinas de cartão e todas as superfícies metálicas constantemente com álcool a 70%. Sendo que o funcionário deverá utilizar os equipamentos de proteção apropriados, tais como: luva de borracha, avental, calça comprida, sapato fechado e máscara. Realizar a limpeza e desinfecção das luvas utilizadas com água e sabão seguido de fricção com álcool a 70% por 20 segundos, reforçando o correto uso das mesmas e não tocar com as mãos enluvadas em maçanetas, telefones, botões de elevadores etc.
- Manter o distanciamento de pelo menos 2 (dois) metros entre as pessoas nas filas de acesso ao evento, bem como no balcão de credenciamento e CAEX (Central de Atendimento ao Expositor).
- Nos casos de eventos em local fechado, manter arejado, se possível, com janelas abertas.
- Optar por estandes abertos e ventilados (exceto depósito), e ruas e corredores mais largos.
- Optar por praça de alimentação com maior espaçamento entre as mesas, pelo menos 2 (dois) metros de distância entre os assentos.
- Os saneantes utilizados devem estar regularizados junto a ANVISA e o modo de uso deve seguir as instruções descritas nos rótulos dos produtos.
- Preservar o distanciamento de pelo menos 2 (dois) metros entre os participantes.
- Priorizar o credenciamento online de visitantes, com a impressão da credencial em casa/escritório, ou, apresentação/verificação de credencial digital (pelo celular), evitando os totens, promovendo a diminuição de filas para credenciamento.
- Proibir a oferta e consumo de alimentos e bebidas dentro dos estandes.
- Promover workshops de segurança e prevenção.
- Realizar a higienização frequente dos materiais de EPI.
- Realizar o afastamento das mesas no escritório, mantendo uma distância mínima entre postos de trabalho de 2 (dois) metros.
- Reforçar a higienização nas cancelas dos estacionamentos e nos equipamentos de entrada dos veículos.

25. Serviços de captação, tratamento e abastecimento de água, coleta de lixo, tratamento de esgotamento sanitário

- Afixar cartazes com orientações e incentivos para a correta higienização das mãos.
- Aplicação das orientações gerais no que couber.
- Caso utilize uniforme da empresa, o funcionário não deve retornar para casa diariamente vestindo o uniforme. Para tanto deve ser disponibilizado vestiário para adequada troca de roupa, sendo esse ambiente periodicamente higienizado, e os uniformes adequadamente armazenados.
- Disponibilizar aos funcionários e clientes meios para higienização das mãos com água e sabão ou álcool gel a 70% com periodicidade mínima de a cada 2 horas, ou a qualquer momento, dependendo da atividade realizada.
- Evitar o uso de ar condicionado, na impossibilidade seguir rigorosamente os procedimentos de manutenção e limpeza dos equipamentos segundo as normas vigentes e orientações do fabricante.

- Flexibilizar os horários de trabalho com a adoção de sistemas de escalas mínimas, alterações de jornadas, revezamentos de turnos e saídas para almoço e lanches, visando reduzir a proximidade entre os colaboradores/trabalhadores, inclusive durante o percurso casa/trabalho em transporte público ou fretado pelo estabelecimento.
- Fornecer Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) adequados para a atividade exercida e em quantidade suficiente, e exigir a sua utilização correta. Caso alguma atividade não possua protocolo específico deverá ser fornecido no mínimo máscara para os funcionários.
- Indicar o uso de toalhas de papel não reciclado e lixeira acionada sem contato manual.
- Intensificar a higienização de todos os ambientes, como sanitários e áreas de circulação de clientes, além da higienização frequente das maçanetas, corrimãos, mesas, cadeiras, teclados, computadores, botões de elevadores, telefones, máquinas de cartão e todas as superfícies metálicas constantemente com álcool a 70%. Sendo que o funcionário deverá utilizar os equipamentos de proteção apropriados, tais como: luva de borracha, avental, calça comprida, sapato fechado e máscara. Realizar a limpeza e desinfecção das luvas utilizadas com água e sabão seguido de fricção com álcool a 70% por 20 segundos, reforçando o correto uso das mesmas e não tocar com as mãos enluvadas em maçanetas, telefones, botões de elevadores etc.
- Limitar o número de funcionários ao estritamente necessário para o funcionamento do serviço, considerando o distanciamento mínimo de 2 (dois) metros de distância entre eles. Quando do trabalho externo os funcionários devem também manter o distanciamento mínimo de 2 (dois) metros entre os membros da equipe.
- Manter o ambiente com ventilação adequada sempre que possível, deixando portas e janelas abertas, incluindo áreas de convivência de funcionários, tais como refeitórios e locais de descanso. Evitar o uso de ar condicionado.
- Não cumprimentar os colegas de trabalho ou clientes, com apertos de mãos, abraços, beijos ou outro tipo de contato físico.
- Não utilizar ou compartilhar itens de uso pessoal com os colegas de trabalho, como EPIs, fones, aparelhos de telefone, e outros, fornecendo esses materiais individualmente para cada trabalhador caso seja imprescindível à execução do seu trabalho.
- Os dispensadores de água que exigem aproximação da boca para ingestão, devem ser lacrados em todos os bebedouros, permitindo se o funcionamento apenas do dispensador de água para copos. Os estabelecimentos deverão fornecer copos descartáveis aos clientes e funcionários. Também é permitido aos funcionários copos ou canecas não descartáveis, desde que de uso individual e higienizadas com regularidade.
- Os saneantes utilizados devem estar regularizados junto a ANVISA e o modo de uso deve seguir as instruções descritas nos rótulos dos produtos.
- Quando do deslocamento em veículos a equipe de trabalho deve utilizar os EPIs, principalmente a máscara, mantendo os vidros abertos para ventilação.
- Realizar a higienização frequente das maçanetas, torneiras, corrimãos, mesas, cadeiras, teclados, computadores, botões de elevadores, telefones e todas as superfícies metálicas com álcool a 70%.

- Realizar a higienização frequente, pelo menos antes e após uso, dos fones, dos aparelhos de telefone, das mesas, balcões, e outras superfícies, com desinfetantes a base de cloro para piso e álcool a 70% para as demais superfícies, no mínimo, duas vezes ao dia, ou conforme a necessidade.
- Realizar a limpeza e desinfecção das luvas utilizadas com água e sabão seguido de fricção com álcool a 70% por 20 segundos, reforçando o correto uso das mesmas e não tocar com as mãos enluvadas em maçanetas, telefones, etc.
- Reforçar os procedimentos de higiene de todos os ambientes como depósitos, sanitários e áreas de circulação de clientes, além dos pontos de retaguarda do estabelecimento, como a área do estoque e de apoio para recebimento de produtos e insumos.
- Sistematizar a limpeza local do piso, balcão e outras superfícies com desinfetantes a base de cloro para piso e álcool a 70% para as demais superfícies, no mínimo, duas vezes ao dia, ou conforme a necessidade.
- Só permitir a entrada de clientes se estiverem utilizando máscaras.

26. Serviços e estabelecimentos ligados à transmissão e distribuição de energia elétrica, fornecimento de gás e combustíveis, incluindo postos de abastecimento

- Afixar cartazes com orientações e incentivos para a correta higienização das mãos.
- Aplicação das orientações gerais no que couber.
- Caso utilize uniforme da empresa, o funcionário não deve retornar para casa diariamente vestindo o uniforme. Para tanto deve ser disponibilizado vestiário para adequada troca de roupa, sendo esse ambiente periodicamente higienizado, e os uniformes adequadamente armazenados.
- Disponibilizar aos funcionários e clientes meios para higienização das mãos com água e sabão ou álcool gel a 70% com periodicidade mínima de a cada 2 horas, ou a qualquer momento, dependendo da atividade realizada.
- Evitar o uso de ar condicionado, na impossibilidade seguir rigorosamente os procedimentos de manutenção e limpeza dos equipamentos segundo as normas vigentes e orientações do fabricante.
- Flexibilizar os horários de trabalho com a adoção de sistemas de escalas mínimas, alterações de jornadas, revezamentos de turnos e saídas para almoço e lanches, visando reduzir a proximidade entre os colaboradores/trabalhadores, inclusive durante o percurso casa/trabalho em transporte público ou fretado pelo estabelecimento.
- Fornecer Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) adequados para a atividade exercida e em quantidade suficiente, e exigir a sua utilização correta. Caso alguma atividade não possua protocolo específico deverá ser fornecido no mínimo máscara para os funcionários.
- Indicar o uso de toalhas de papel não reciclado e lixeira acionada sem contato manual.

- Intensificar a higienização de todos os ambientes, como sanitários e áreas de circulação de clientes, além da higienização frequente das maçanetas, corrimãos, mesas, cadeiras, teclados, computadores, botões de elevadores, telefones, máquinas de cartão e todas as superfícies metálicas constantemente com álcool a 70%. Sendo que o funcionário deverá utilizar os equipamentos de proteção apropriados, tais como: luva de borracha, avental, calça comprida, sapato fechado e máscara. Realizar a limpeza e desinfecção das luvas utilizadas com água e sabão seguido de fricção com álcool a 70% por 20 segundos, reforçando o correto uso das mesmas e não tocar com as mãos enluvadas em maçanetas, telefones, botões de elevadores etc.
- Limitar o número de funcionários ao estritamente necessário para o funcionamento do serviço, considerando o distanciamento mínimo de 2 (dois) metros de distância entre eles. Quando do trabalho externo os funcionários devem também manter o distanciamento mínimo de 2 (dois) metros entre os membros da equipe.
- Manter o ambiente com ventilação adequada sempre que possível, deixando portas e janelas abertas, incluindo áreas de convivência de funcionários, tais como refeitórios e locais de descanso. Evitar o uso de ar condicionado.
- Não cumprimentar os colegas de trabalho ou clientes, com apertos de mãos, abraços, beijos ou outro tipo de contato físico.
- Não utilizar ou compartilhar itens de uso pessoal com os colegas de trabalho, como EPIs, fones, aparelhos de telefone, e outros, fornecendo esses materiais individualmente para cada trabalhador caso seja imprescindível à execução do seu trabalho.
- Os dispensadores de água que exigem aproximação da boca para ingestão, devem ser lacrados em todos os bebedouros, permitindo se o funcionamento apenas do dispensador de água para copos. Os estabelecimentos deverão fornecer copos descartáveis aos clientes e funcionários. Também é permitido aos funcionários copos ou canecas não descartáveis, desde que de uso individual e higienizadas com regularidade.
- Os saneantes utilizados devem estar regularizados junto a ANVISA e o modo de uso deve seguir as instruções descritas nos rótulos dos produtos.
- Quando do deslocamento em veículos a equipe de trabalho deve utilizar os EPIs, principalmente a máscara, mantendo os vidros abertos para ventilação.
- Realizar a higienização frequente das maçanetas, torneiras, corrimãos, mesas, cadeiras, teclados, computadores, botões de elevadores, telefones e todas as superfícies metálicas com álcool a 70%.
- Realizar a higienização frequente, pelo menos antes e após uso, dos fones, dos aparelhos de telefone, das mesas, balcões, e outras superfícies, com desinfetantes a base de cloro para piso e álcool a 70% para as demais superfícies, no mínimo, duas vezes ao dia, ou conforme a necessidade.
- Realizar a limpeza e desinfecção das luvas utilizadas com água e sabão seguido de fricção com álcool a 70% por 20 segundos, reforçando o correto uso das mesmas e não tocar com as mãos enluvadas em maçanetas, telefones, etc.
- Reforçar os procedimentos de higiene de todos os ambientes como depósitos, sanitários e áreas de circulação de clientes, além dos pontos de retaguarda do estabelecimento, como a área do estoque e de apoio para recebimento de produtos e insumos.
- Sistematizar a limpeza local do piso, balcão e outras superfícies com desinfetantes a base de cloro para piso e álcool a 70% para as demais superfícies, no mínimo, duas vezes ao dia, ou conforme a necessidade.

- Só permitir a entrada de clientes se estiverem utilizando máscaras.

27. Hospitais, clínicas e consultórios médicos e odontológicos, laboratórios de análises clínicas, farmacêuticos, psicólogos, clínicas de vacinação, óticas e demais estabelecimentos da cadeia de saúde da população

- Afixar cartazes com orientações e incentivos para a correta higienização das mãos.
- Aplicação das orientações gerais no que couber.
- Caso o estabelecimento possua “Espaço Kids”, o mesmo deve permanecer fechado.
- Caso utilize uniforme da empresa, o funcionário não deve retornar para casa diariamente vestindo o uniforme. Para tanto deve ser disponibilizado vestiário para adequada troca de roupa, sendo esse ambiente periodicamente higienizado, e os uniformes adequadamente armazenados.
- Demarcar, com sinalização, a circulação interna, com fluxo determinado para a entrada e saída.
- Deve ser dado atendimento preferencial e especial a idosos, hipertensos, diabéticos e gestantes garantindo um fluxo ágil de maneira que estas pessoas permaneçam o mínimo de tempo possível no interior do estabelecimento.
- Disponibilizar aos funcionários e clientes meios para higienização das mãos com água e sabão ou álcool gel a 70% com periodicidade mínima de a cada 2 horas, ou a qualquer momento, dependendo da atividade realizada ou quando em contato com o cliente, incluindo antes e após a utilizar máquinas de cartões de crédito.
- Disponibilizar para clientes e funcionários, na entrada do estabelecimento, sanitários e outros pontos estratégicos, lavatório com dispensador de sabonete líquido e papel toalha ou dispensador com álcool gel a 70%.
- Disponibilizar para clientes, funcionários e entregadores, na entrada do estabelecimento, sanitários e outros pontos estratégicos, lavatório com dispensador de sabonete líquido e papel toalha ou dispensador com álcool gel a 70%.
- Em caso de existir elevadores no local, estes devem operar sempre com 1/3 de sua capacidade oficial. Se necessário, deve ser designado colaborador utilizando máscara para organização da fila e entrada de pessoas, mantendo a distância mínima de 2 (dois) metros entre os usuários.
- Evitar o uso de ar condicionado, na impossibilidade seguir rigorosamente os procedimentos de manutenção e limpeza dos equipamentos segundo as normas vigentes e orientações do fabricante.
- Flexibilizar os horários de trabalho com a adoção de sistemas de escalas mínimas, alterações de jornadas, revezamentos de turnos e saídas para almoço e lanches, visando reduzir a proximidade entre os colaboradores/trabalhadores, inclusive durante o percurso casa/trabalho em transporte público ou fretado pelo estabelecimento.
- Fornecer Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) adequados para a atividade exercida e em quantidade suficiente, e exigir a sua utilização correta. Caso alguma atividade não possua protocolo específico deverá ser fornecido no mínimo máscara para os funcionários.
- Indicar o uso de toalhas de papel não reciclado e lixeira acionada sem contato manual.
- Instalar marcações para delimitar o espaço entre as mesas, de no mínimo 2 (dois) metros de distância, para provar/experimentar os produtos.
- Instalar, quando possível, barreiras de proteção física para evitar o contato dos funcionários com clientes.

- Intensificar a higienização de todos os ambientes, como sanitários e áreas de circulação de clientes, além da higienização frequente das maçanetas, corrimãos, mesas, cadeiras, teclados, computadores, botões de elevadores, telefones, máquinas de cartão e todas as superfícies metálicas constantemente com álcool a 70%. Sendo que o funcionário deverá utilizar os equipamentos de proteção apropriados, tais como: luva de borracha, avental, calça comprida, sapato fechado e máscara. Realizar a limpeza e desinfecção das luvas utilizadas com água e sabão seguido de fricção com álcool a 70% por 20 segundos, reforçando o correto uso das mesmas e não tocar com as mãos enluvadas em maçanetas, telefones, botões de elevadores etc.
- Limitar o número de funcionários ao estritamente necessário para o funcionamento do serviço, considerando o distanciamento mínimo de 2 (dois) metros de distância entre eles.
- Manter o ambiente com ventilação adequada sempre que possível, deixando portas e janelas abertas, incluindo áreas de convivência de funcionários, tais como refeitórios e locais de descanso. Evitar o uso de ar condicionado.
- Não cumprimentar os colegas de trabalho ou clientes, com apertos de mãos, abraços, beijos ou outro tipo de contato físico.
- Não oferecer produtos para experimentação.
- Não realizar reuniões presenciais, priorizando reuniões à distância, por exemplo, videoconferência, caso não seja possível, fornecer máscaras aos participantes, e manter a distância mínima de 2 (dois) metros entre eles.
- Não utilizar bebedouros coletivos. Caso possua bebedouro, os mesmos devem ser lacrados e não utilizados por trabalhadores ou clientes.
- Não utilizar ou compartilhar itens de uso pessoal com os colegas de trabalho, como EPIs, fones, aparelhos de telefone, e outros, fornecendo esses materiais individualmente para cada trabalhador caso seja imprescindível à execução do seu trabalho.
- Nas áreas de circulação interna dos estabelecimentos sempre demarcar com sinalização a distância de 2 (dois) metros que deverá ser mantida entre um cliente e outro, incluindo quando forem pegar produtos em prateleiras, ou afins e filas de qualquer natureza.
- No caso de drogarias, farmácias e perfumarias, limitar a um cliente por carrinho ou cesto de compras dentro do estabelecimento.
- O acesso ao estabelecimento deverá ser controlado evitando aglomeração além do número máximo de pessoas permitido. Demarcar com sinalização no lado externo do estabelecimento a distância de 2 (dois) metros para as pessoas que ficarem nas filas aguardando para adentrar no estabelecimento.
- Oferecer álcool em gel a 70% para os clientes higienizarem as mãos antes e após tocar em máquinas de cartão de crédito, e outros equipamentos.
- Orientar a higienização das mãos e antebraços dos manipuladores de alimentos que deve ser realizada com água, sabonete líquido inodoro e agente antisséptico após a secagem das mãos em papel toalha (preferencialmente álcool gel a 70% ou outro antisséptico registrado na ANVISA).
- Os dispensadores de água que exigem aproximação da boca para ingestão, devem ser lacrados em todos os bebedouros, permitindo se o funcionamento apenas do dispensador de água para copos. Os estabelecimentos deverão fornecer copos descartáveis aos clientes e funcionários. Também é permitido aos funcionários copos ou canecas não descartáveis, desde que de uso individual e higienizadas com regularidade.

- Os produtos expostos em vitrine deverão ter sua higienização realizada com álcool 70%, de forma frequente, recomenda-se redução da exposição de produtos sempre que possível.
- Os saneantes utilizados devem estar regularizados junto a ANVISA e o modo de uso deve seguir as instruções descritas nos rótulos dos produtos.
- Priorizar meios eletrônicos de pagamento.
- Proibir que clientes consumam produtos dentro do estabelecimento quando estiverem realizando compras.
- Realizar a higienização dos cabos de condução dos carrinhos e alças das cestinhas após o uso de cada cliente, com álcool a 70% ou outro sanitizante adequado segundo recomendações da ANVISA, garantindo a segurança do funcionário executor da operação.
- Realizar a higienização e antissepsia de lentes e armações antes e depois de cada uso.
- Realizar a higienização frequente das maçanetas, torneiras, corrimãos, mesas, cadeiras, teclados, computadores, botões de elevadores, telefones e todas as superfícies metálicas com álcool a 70%.
- Realizar a higienização frequente, pelo menos antes e após uso, dos fones, dos aparelhos de telefone, das mesas, balcões, e outras superfícies, com desinfetantes a base de cloro para piso e álcool a 70% para as demais superfícies, no mínimo, duas vezes ao dia, ou conforme a necessidade.
- Realizar a limpeza e desinfecção das luvas utilizadas com água e sabão seguido de fricção com álcool a 70% por 20 segundos, reforçando o correto uso das mesmas e não tocar com as mãos enluvadas em maçanetas, telefones, botões de elevadores etc.
- Realizar com frequência a higienização e antissepsia de cadeiras, balcões, espelhos, aparelhos e equipamentos manuseados no atendimento de cada cliente.
- Reduzir o fluxo e permanência de pessoas (clientes e colaboradores) dentro do estabelecimento para uma ocupação de 4 (quatro) m² por pessoa (Exemplo: área livre de 32 m² / 4 m² = 8 pessoas no máximo).
- Reforçar os procedimentos de higiene de todos os ambientes como depósitos, sanitários e áreas de circulação de clientes, além dos pontos de retaguarda da loja, como a área do estoque e de apoio para recebimento de mercadorias.
- Se o cliente for experimentar mercadoria, orientar a retirada correta da máscara e solicitar que os mesmos higienizem as mãos antes de experimentar as mercadorias.
- Sistematizar a limpeza local do piso, balcão e outras superfícies com desinfetantes a base de cloro para piso e álcool a 70% para as demais superfícies, no mínimo, duas vezes ao dia, ou conforme a necessidade.
- Só permitir a entrada de clientes se estiverem utilizando máscaras.

28. Consultórios e clínicas veterinárias, pet shops, casas de ração e nutrição animal, comércio de produtos agropecuários e defensivos agrícolas e demais estabelecimentos da cadeia de saúde e nutrição animal e produção agrícola

- Afixar cartazes com orientações e incentivos para a correta higienização das mãos.
- Aplicação das orientações gerais no que couber.
- atendimentos para compra de produtos para o pet podem ser feitos sem agendamento, desde que respeitada a dimensão do estabelecimento e mantido o distanciamento mínimo de 2 (dois) metros entre os clientes, de preferência, sozinhos, sem os seus pets.

- Caso utilize uniforme da empresa, o funcionário não deve retornar para casa diariamente vestindo o uniforme. Para tanto deve ser disponibilizado vestiário para adequada troca de roupa, sendo esse ambiente periodicamente higienizado, e os uniformes adequadamente armazenados.
- Demarcar com sinalização a distância de 2 (dois) metros que deve ser mantida entre um cliente e outro no local de pagamento, seja caixa ou balcão.
- Demarcar, com sinalização, a circulação interna, com fluxo determinado para a entrada e saída.
- Deve ser dado atendimento preferencial e especial a idosos, hipertensos, diabéticos e gestantes garantindo um fluxo ágil de maneira que estas pessoas permaneçam o mínimo de tempo possível no interior do estabelecimento.
- Disponibilizar aos funcionários e clientes meios para higienização das mãos com água e sabão ou álcool gel a 70% com periodicidade mínima de a cada 2 horas, ou a qualquer momento, dependendo da atividade realizada ou quando em contato com o cliente, incluindo antes e após a utilizar máquinas de cartões de crédito.
- Disponibilizar para clientes e funcionários, na entrada do estabelecimento, sanitários e outros pontos estratégicos, lavatório com dispensador de sabonete líquido e papel toalha ou dispensador com álcool gel a 70%.
- Disponibilizar para clientes, funcionários e entregadores, na entrada do estabelecimento, sanitários e outros pontos estratégicos, lavatório com dispensador de sabonete líquido e papel toalha ou dispensador com álcool gel a 70%.
- Em caso de existir elevadores no local, estes devem operar sempre com 1/3 de sua capacidade oficial. Se necessário, deve ser designado colaborador utilizando máscara para organização da fila e entrada de pessoas, mantendo a distância mínima de 2 (dois) metros entre os usuários.
- Evitar o uso de ar condicionado, na impossibilidade seguir rigorosamente os procedimentos de manutenção e limpeza dos equipamentos segundo as normas vigentes e orientações do fabricante.
- Flexibilizar os horários de trabalho com a adoção de sistemas de escalas mínimas, alterações de jornadas, revezamentos de turnos e saídas para almoço e lanches, visando reduzir a proximidade entre os colaboradores/trabalhadores, inclusive durante o percurso casa/trabalho em transporte público ou fretado pelo estabelecimento.
- Fornecer Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) adequados para a atividade exercida e em quantidade suficiente, e exigir a sua utilização correta. Caso alguma atividade não possua protocolo específico deverá ser fornecido no mínimo máscara para os funcionários.
- Indicar o uso de toalhas de papel não reciclado e lixeira acionada sem contato manual.
- Instalar marcações para delimitar o espaço entre as mesas, de no mínimo 2 (dois) metros de distância, para provar/experimentar os produtos.
- Instalar, quando possível, barreiras de proteção física para evitar o contato dos funcionários com clientes.

- Intensificar a higienização de todos os ambientes, como sanitários e áreas de circulação de clientes, além da higienização frequente das maçanetas, corrimãos, mesas, cadeiras, teclados, computadores, botões de elevadores, telefones, máquinas de cartão e todas as superfícies metálicas constantemente com álcool a 70%. Sendo que o funcionário deverá utilizar os equipamentos de proteção apropriados, tais como: luva de borracha, avental, calça comprida, sapato fechado e máscara. Realizar a limpeza e desinfecção das luvas utilizadas com água e sabão seguido de fricção com álcool a 70% por 20 segundos, reforçando o correto uso das mesmas e não tocar com as mãos enluvadas em maçanetas, telefones, botões de elevadores etc.
- Limitar a um cliente por carrinho ou cesto de compras dentro do estabelecimento.
- Limitar o número de funcionários ao estritamente necessário para o funcionamento do serviço, considerando o distanciamento mínimo de 2 (dois) metros de distância entre eles.
- Manter o ambiente com ventilação adequada sempre que possível, deixando portas e janelas abertas, incluindo áreas de convivência de funcionários, tais como refeitórios e locais de descanso. Evitar o uso de ar condicionado.
- Não cumprimentar os colegas de trabalho ou clientes, com apertos de mãos, abraços, beijos ou outro tipo de contato físico.
- Não oferecer produtos para experimentação.
- Não realizar reuniões presenciais, priorizando reuniões à distância, por exemplo, videoconferência, caso não seja possível, fornecer máscaras aos participantes, e manter a distância mínima de 2 (dois) metros entre eles.
- Não utilizar bebedouros coletivos. Caso possua bebedouro, os mesmos devem ser lacrados e não utilizados por trabalhadores ou clientes.
- Não utilizar ou compartilhar itens de uso pessoal com os colegas de trabalho, como EPIs, fones, aparelhos de telefone, e outros, fornecendo esses materiais individualmente para cada trabalhador caso seja imprescindível à execução do seu trabalho.
- Nas áreas de circulação interna dos estabelecimentos sempre demarcar com sinalização a distância de 2 (dois) metros que deverá ser mantida entre um cliente e outro, incluindo quando forem pegar produtos em prateleiras, ou afins e filas de qualquer natureza.
- O acesso ao estabelecimento deverá ser controlado evitando aglomeração além do número máximo de pessoas permitido. Demarcar com sinalização no lado externo do estabelecimento a distância de 2 (dois) metros para as pessoas que ficarem nas filas aguardando para adentrar no estabelecimento.
- Oferecer álcool em gel a 70% para os clientes higienizarem as mãos antes e após tocar em máquinas de cartão de crédito, e outros equipamentos.
- Orientar a higienização das mãos e antebraços dos manipuladores de alimentos que deve ser realizada com água, sabonete líquido inodoro e agente antisséptico após a secagem das mãos em papel toalha (preferencialmente álcool gel a 70% ou outro antisséptico registrado na ANVISA).
- Os dispensadores de água que exigem aproximação da boca para ingestão, devem ser lacrados em todos os bebedouros, permitindo se o funcionamento apenas do dispensador de água para copos. Os estabelecimentos deverão fornecer copos descartáveis aos clientes e funcionários. Também é permitido aos funcionários copos ou canecas não descartáveis, desde que de uso individual e higienizadas com regularidade.

- Os produtos expostos em vitrine deverão ter sua higienização realizada com álcool 70%, de forma frequente, recomenda-se redução da exposição de produtos sempre que possível.
- Os saneantes utilizados devem estar regularizados junto a ANVISA e o modo de uso deve seguir as instruções descritas nos rótulos dos produtos.
- Priorizar meios eletrônicos de pagamento.
- Proibir que clientes consumam produtos dentro do estabelecimento quando estiverem realizando compras.
- Realizar a higienização dos cabos de condução dos carrinhos e alças das cestinhas após o uso de cada cliente, com álcool a 70% ou outro sanitizante adequado segundo recomendações da ANVISA, garantindo a segurança do funcionário executor da operação.
- Realizar a higienização e antissepsia de lentes e armações antes e depois de cada uso.
- Realizar a higienização frequente das maçanetas, torneiras, corrimãos, mesas, cadeiras, teclados, computadores, botões de elevadores, telefones e todas as superfícies metálicas com álcool a 70%.
- Realizar a higienização frequente, pelo menos antes e após uso, dos fones, dos aparelhos de telefone, das mesas, balcões, e outras superfícies, com desinfetantes a base de cloro para piso e álcool a 70% para as demais superfícies, no mínimo, duas vezes ao dia, ou conforme a necessidade.
- Realizar a limpeza e desinfecção das luvas utilizadas com água e sabão seguido de fricção com álcool a 70% por 20 segundos, reforçando o correto uso das mesmas e não tocar com as mãos enluvadas em maçanetas, telefones, botões de elevadores etc.
- Realizar com frequência a higienização e antissepsia de cadeiras, balcões, espelhos, aparelhos e equipamentos manuseados no atendimento de cada cliente.
- Reduzir o fluxo e permanência de pessoas (clientes e colaboradores) dentro do estabelecimento para uma ocupação de 4 (quatro) m² por pessoa (Exemplo: área livre de 32 m² / 4 m² = 8 pessoas no máximo).
- Reforçar os procedimentos de higiene de todos os ambientes como depósitos, sanitários e áreas de circulação de clientes, além dos pontos de retaguarda da loja, como a área do estoque e de apoio para recebimento de mercadorias.
- Se o cliente for experimentar mercadoria, orientar a retirada correta da máscara e solicitar que os mesmos higienizem as mãos antes de experimentar as mercadorias.
- Serviços e atendimentos destinados ao Pet devem ser realizados apenas com agendamento, principalmente em se tratando de banho e/ou tosa do pet.
- Sistematizar a limpeza local do piso, balcão e outras superfícies com desinfetantes a base de cloro para piso e álcool a 70% para as demais superfícies, no mínimo, duas vezes ao dia, ou conforme a necessidade.
- Só permitir a entrada de clientes se estiverem utilizando máscaras.

29. Serviços funerários e cemitérios

- A empresa deve monitorar automaticamente os sintomas respiratórios dos trabalhadores que transladaram ou manipularam cadáver acometido por Covid-19 por 14 dias após a última exposição. Caso haja suspeita de contaminação de algum funcionário, este deverá ser afastado por 14 dias a fim de providenciar a investigação diagnóstica.
- Afixar cartazes com orientações e incentivos para a correta higienização das mãos.
- Aplicação das orientações gerais no que couber.

- Disponibilizar para clientes e funcionários, na entrada do estabelecimento, sanitários e outros pontos estratégicos, lavatório com dispensador de sabonete líquido e papel toalha ou dispensador com álcool gel a 70%.
- É recomendável que se manipule o corpo o mínimo possível, evitando-se procedimentos que gerem gases ou extravasamento de fluídos corpóreos.
- Evitar o uso de ar condicionado, na impossibilidade seguir rigorosamente os procedimentos de manutenção e limpeza dos equipamentos segundo as normas vigentes e orientações do fabricante.
- Flexibilizar os horários de trabalho com a adoção de sistemas de escalas mínimas, alterações de jornadas, revezamentos de turnos e saídas para almoço e lanches, visando reduzir a proximidade entre os colaboradores/trabalhadores, inclusive durante o percurso casa/trabalho em transporte público ou fretado pelo estabelecimento.
- Fornecer Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) adequados para a atividade exercida e em quantidade suficiente, e exigir a sua utilização correta. Caso alguma atividade não possua protocolo específico deverá ser fornecido no mínimo máscara para os funcionários.
- Garantir todos os cuidados recomendados pelo ministério da saúde e Anvisa no processo de contato e traslado de cadáver, especialmente no uso de EPI.
- Indicar o uso de toalhas de papel não reciclado e lixeira acionada sem contato manual.
- Instalar, quando possível, barreiras de proteção física para evitar o contato dos funcionários com clientes.
- Intensificar a higienização de todos os ambientes, como sanitários e áreas de circulação de clientes, além da higienização frequente das maçanetas, corrimãos, mesas, cadeiras, teclados, computadores, botões de elevadores, telefones, máquinas de cartão e todas as superfícies metálicas constantemente com álcool a 70%. Sendo que o funcionário deverá utilizar os equipamentos de proteção apropriados, tais como: luva de borracha, avental, calça comprida, sapato fechado e máscara. Realizar a limpeza e desinfecção das luvas utilizadas com água e sabão seguido de fricção com álcool a 70% por 20 segundos, reforçando o correto uso das mesmas e não tocar com as mãos enluvadas em maçanetas, telefones, botões de elevadores etc.
- Manter o ambiente com ventilação adequada sempre que possível, deixando portas e janelas abertas, incluindo áreas de convivência de funcionários, tais como refeitórios e locais de descanso. Evitar o uso de ar condicionado.
- Não cumprimentar os colegas de trabalho ou clientes, com apertos de mãos, abraços, beijos ou outro tipo de contato físico.
- Não realizar técnicas de limpeza e somatoconservação/tanatopraxia em cadáveres de pessoas falecidas pela Covid-19
- Não utilizar ou compartilhar itens de uso pessoal com os colegas de trabalho, como EPIs, fones, aparelhos de telefone, e outros, fornecendo esses materiais individualmente para cada trabalhador caso seja imprescindível à execução do seu trabalho.
- Os dispensadores de água que exigem aproximação da boca para ingestão, devem ser lacrados em todos os bebedouros, permitindo se o funcionamento apenas do dispensador de água para copos. Os estabelecimentos deverão fornecer copos descartáveis aos clientes e funcionários. Também é permitido aos funcionários copos ou canecas não descartáveis, desde que de uso individual e higienizadas com regularidade.

- Os saneantes utilizados devem estar regularizados junto a ANVISA e o modo de uso deve seguir as instruções descritas nos rótulos dos produtos.
- Para garantir um sistema de trabalho seguro, devem ser seguidos os protocolos de descontaminação, manutenção e eliminação de resíduos enquadrados na categoria A1, conforme Resolução RDC N° 222/ANVISA/MS, de 28 de março de 2018.
- Priorizar meios eletrônicos de pagamento.
- Realizar a higienização frequente das maçanetas, torneiras, corrimãos, mesas, cadeiras, teclados, computadores, botões de elevadores, telefones e todas as superfícies metálicas com álcool a 70%.
- Realizar a higienização frequente, pelo menos antes e após uso, dos fones, dos aparelhos de telefone, das mesas, balcões, e outras superfícies, com desinfetantes a base de cloro para piso e álcool a 70% para as demais superfícies, no mínimo, duas vezes ao dia, ou conforme a necessidade.
- Realizar a limpeza e desinfecção das luvas utilizadas com água e sabão seguido de fricção com álcool a 70% por 20 segundos, reforçando o correto uso das mesmas e não tocar com as mãos enluvadas em maçanetas, telefones, botões de elevadores etc.
- Realizar com frequência a higienização e antissepsia de cadeiras, balcões, espelhos, aparelhos e equipamentos manuseados no serviço funerário.
- Recomenda-se que o enterro ocorra com no máximo 10 pessoas, mantendo o distanciamento mínimo de 2 (dois) metros entre as pessoas.
- Reforçar os procedimentos de higiene de todos os ambientes como depósitos, sanitários e áreas de circulação de clientes, além dos pontos de retaguarda da funerária, como a área de manejo/preparação de cadáveres.
- Sistematizar a limpeza local do piso, balcão e outras superfícies com desinfetantes a base de cloro para piso e álcool a 70% para as demais superfícies, no mínimo, duas vezes ao dia, ou conforme a necessidade.
- Só permitir a entrada de clientes se estiverem utilizando máscaras, principalmente nos velórios e sepultamentos, mantendo o distanciamento mínimo de 2 (dois) metros entre as pessoas, e distanciamento de 4 (quatro) metros para com a pessoa falecida.

30. Empresas de manutenção, reposição, inspeção assistência técnica de máquinas e equipamentos em geral, incluindo elevadores, escadas rolantes, equipamentos médicos e odontológicos, equipamentos de refrigeração e climatização

- Afixar cartazes com orientações e incentivos para a correta higienização das mãos.
- Aplicação das orientações gerais no que couber.
- Caso utilize uniforme da empresa, o funcionário não deve retornar para casa diariamente vestindo o uniforme. Para tanto deve ser disponibilizado vestiário para adequada troca de roupa, sendo esse ambiente periodicamente higienizado, e os uniformes adequadamente armazenados.
- Disponibilizar aos funcionários e clientes meios para higienização das mãos com água e sabão ou álcool gel a 70% com periodicidade mínima de a cada 2 horas, ou a qualquer momento, dependendo da atividade realizada ou quando em contato com o cliente, incluindo antes e após a utilizar máquinas de cartões de crédito.
- Disponibilizar para clientes, funcionários e entregadores, na entrada do estabelecimento, sanitários e outros pontos estratégicos, lavatório com dispensador de sabonete líquido e papel toalha ou dispensador com álcool gel a 70%.

- Em caso de existir elevadores no local, estes devem operar sempre com 1/3 de sua capacidade oficial. Se necessário, deve ser designado colaborador utilizando máscara para organização da fila e entrada de pessoas, mantendo a distância mínima de 2 (dois) metros entre os usuários.
- Evitar o uso de ar condicionado, na impossibilidade seguir rigorosamente os procedimentos de manutenção e limpeza dos equipamentos segundo as normas vigentes e orientações do fabricante.
- Flexibilizar os horários de trabalho com a adoção de sistemas de escalas mínimas, alterações de jornadas, revezamentos de turnos e saídas para almoço e lanches, visando reduzir a proximidade entre os colaboradores/trabalhadores, inclusive durante o percurso casa/trabalho em transporte público ou fretado pelo estabelecimento.
- Fornecer Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) adequados para a atividade exercida e em quantidade suficiente, e exigir a sua utilização correta. Caso alguma atividade não possua protocolo específico deverá ser fornecido no mínimo máscara para os funcionários.
- Indicar o uso de toalhas de papel não reciclado e lixeira acionada sem contato manual.
- Instalar, quando possível, barreiras de proteção física para evitar o contato dos funcionários com clientes.
- Intensificar a higienização de todos os ambientes, como sanitários e áreas de circulação de clientes, além da higienização frequente das maçanetas, corrimãos, mesas, cadeiras, teclados, computadores, botões de elevadores, telefones, máquinas de cartão e todas as superfícies metálicas constantemente com álcool a 70%. Sendo que o funcionário deverá utilizar os equipamentos de proteção apropriados, tais como: luva de borracha, avental, calça comprida, sapato fechado e máscara. Realizar a limpeza e desinfecção das luvas utilizadas com água e sabão seguido de fricção com álcool a 70% por 20 segundos, reforçando o correto uso das mesmas e não tocar com as mãos enluvadas em maçanetas, telefones, botões de elevadores etc.
- Limitar o número de funcionários ao estritamente necessário para o funcionamento do serviço, considerando o distanciamento mínimo de 2 (dois) metros de distância entre eles.
- Manter o ambiente com ventilação adequada sempre que possível, deixando portas e janelas abertas, incluindo áreas de convivência de funcionários, tais como refeitórios e locais de descanso. Evitar o uso de ar condicionado.
- Não cumprimentar os colegas de trabalho ou clientes, com apertos de mãos, abraços, beijos ou outro tipo de contato físico.
- Não utilizar ou compartilhar itens de uso pessoal com os colegas de trabalho, como EPIs, fones, aparelhos de telefone, e outros, fornecendo esses materiais individualmente para cada trabalhador caso seja imprescindível à execução do seu trabalho.
- O acesso ao estabelecimento deverá ser controlado evitando aglomeração além do número máximo de pessoas permitido. Demarcar com sinalização no lado externo do estabelecimento a distância de 2 (dois) metros para as pessoas que ficarem nas filas aguardando para adentrar no estabelecimento.
- Oferecer álcool em gel a 70% para os clientes higienizarem as mãos antes e após tocar em máquinas de cartão de crédito, e outros equipamentos.

- Os dispensadores de água que exigem aproximação da boca para ingestão, devem ser lacrados em todos os bebedouros, permitindo-se o funcionamento apenas do dispensador de água para copos. Os estabelecimentos deverão fornecer copos descartáveis aos clientes e funcionários. Também é permitido aos funcionários copos ou canecas não descartáveis, desde que de uso individual e higienizadas com regularidade.
- Os saneantes utilizados devem estar regularizados junto a ANVISA e o modo de uso deve seguir as instruções descritas nos rótulos dos produtos.
- Priorizar meios eletrônicos de pagamento.
- Realizar a higienização frequente das maçanetas, torneiras, corrimãos, mesas, cadeiras, teclados, computadores, botões de elevadores, telefones e todas as superfícies metálicas com álcool a 70%.
- Realizar a higienização frequente, pelo menos antes e após uso, dos fones, dos aparelhos de telefone, das mesas, balcões, e outras superfícies, com desinfetantes a base de cloro para piso e álcool a 70% para as demais superfícies, no mínimo, duas vezes ao dia, ou conforme a necessidade.
- Realizar a limpeza e desinfecção das luvas utilizadas com água e sabão seguido de fricção com álcool a 70% por 20 segundos, reforçando o correto uso das mesmas e não tocar com as mãos enluvadas em maçanetas, telefones, botões de elevadores etc.
- Realizar com frequência a higienização e antisepsia de cadeiras, balcões, espelhos, aparelhos e equipamentos manuseados no atendimento de cada cliente.
- Reforçar os procedimentos de higiene de todos os ambientes como depósitos, sanitários e áreas de circulação de clientes, além dos pontos de retaguarda da loja, como a área do estoque e de apoio para recebimento de mercadorias.
- Sistematizar a limpeza local do piso, balcão e outras superfícies com desinfetantes a base de cloro para piso e álcool a 70% para as demais superfícies, no mínimo, duas vezes ao dia, ou conforme a necessidade.
- Só permitir a entrada de clientes se estiverem utilizando máscaras.

31. Bancos, lotéricas, correspondentes bancários e financeiras

- Afixar cartazes com orientações e incentivos para a correta higienização das mãos.
- Aplicação das orientações gerais no que couber.
- Caso utilize uniforme da empresa, o funcionário não deve retornar para casa diariamente vestindo o uniforme. Para tanto deve ser disponibilizado vestiário para adequada troca de roupa, sendo esse ambiente periodicamente higienizado, e os uniformes adequadamente armazenados.
- Diminuir o número de clientes dentro da agência bancária, mantendo dentro do estabelecimento somente 50% de sua capacidade.
- Disponibilizar álcool gel a 70%, em pontos estratégicos tais como: entrada, próximos dos caixas eletrônicos e área de espera de atendimento, para os clientes higienizarem as mãos antes e após tocar em máquinas de cartão, caixas eletrônicos de autoatendimento, entre outros equipamentos, e também para funcionários e entregadores de carro forte.
- Disponibilizar aos funcionários e clientes meios para higienização das mãos com água e sabão ou álcool gel a 70% com periodicidade mínima de a cada 2 horas, ou a qualquer momento.

- Em caso de existir elevadores no local, estes devem operar sempre com 1/3 de sua capacidade oficial. Se necessário, deve ser designado colaborador utilizando máscara para organização da fila e entrada de pessoas, mantendo a distância mínima de 2 (dois) metros entre os usuários.
- Evitar o uso de ar condicionado, na impossibilidade seguir rigorosamente os procedimentos de manutenção e limpeza dos equipamentos segundo as normas vigentes e orientações do fabricante.
- Flexibilizar os horários de trabalho com a adoção de sistemas de escalas mínimas, alterações de jornadas, revezamentos de turnos e saídas para almoço e lanches, visando reduzir a proximidade entre os colaboradores/trabalhadores, inclusive durante o percurso casa/trabalho em transporte público ou fretado pelo estabelecimento.
- Fornecer Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) adequados para a atividade exercida e em quantidade suficiente, e exigir a sua utilização correta. Caso alguma atividade não possua protocolo específico deverá ser fornecido no mínimo máscara para os funcionários.
- Higienizar sempre as mãos após contato com cédulas de dinheiro.
- Indicar o uso de toalhas de papel não reciclado e lixeira acionada sem contato manual.
- Intensificar a higienização de todos os ambientes, como sanitários e áreas de circulação de clientes, além da higienização frequente das maçanetas, corrimãos, mesas, cadeiras, teclados, computadores, botões de elevadores, telefones, máquinas de cartão e todas as superfícies metálicas constantemente com álcool a 70%. Sendo que o funcionário deverá utilizar os equipamentos de proteção apropriados, tais como: luva de borracha, avental, calça comprida, sapato fechado e máscara. Realizar a limpeza e desinfecção das luvas utilizadas com água e sabão seguido de fricção com álcool a 70% por 20 segundos, reforçando o correto uso das mesmas e não tocar com as mãos enluvadas em maçanetas, telefones, botões de elevadores etc.
- Limitar o número de funcionários ao estritamente necessário para o funcionamento do serviço, considerando o distanciamento mínimo de 2 (dois) metros de distância entre eles.
- Manter o ambiente com ventilação adequada sempre que possível, deixando portas e janelas abertas, incluindo áreas de convivência de funcionários, tais como refeitórios e locais de descanso. Evitar o uso de ar condicionado.
- Não cumprimentar os colegas de trabalho ou clientes, com apertos de mãos, abraços, beijos ou outro tipo de contato físico.
- Não realizar reuniões presenciais, priorizando reuniões à distância, por exemplo, videoconferência, caso não seja possível, fornecer máscaras aos participantes, e manter a distância mínima de 2 (dois) metros entre eles.
- Não utilizar ou compartilhar itens de uso pessoal com os colegas de trabalho, como EPIs, fones, aparelhos de telefone, e outros, fornecendo esses materiais individualmente para cada trabalhador caso seja imprescindível à execução do seu trabalho.
- Nas áreas de circulação interna dos estabelecimentos sempre demarcar com sinalização a distância de 2 (dois) metros que deverá ser mantida entre um cliente e outro.

- O acesso ao estabelecimento deverá ser controlado evitando aglomeração além do número máximo de pessoas permitido. Demarcar com sinalização no lado externo do estabelecimento a distância de 2 (dois) metros para as pessoas que ficarem nas filas aguardando para adentrar no estabelecimento.
- Os saneantes utilizados devem estar regularizados junto a ANVISA e o modo de uso deve seguir as instruções descritas nos rótulos dos produtos.
- Permitir apenas a entrada de clientes que estejam utilizando máscaras.
- Priorizar meios eletrônicos de pagamento.
- Providenciar barreira de proteção física quando em contato com o cliente.
- Realizar a higienização frequente, pelo menos antes e após uso, dos fones, dos aparelhos de telefone, das mesas, balcões, e outras superfícies, com desinfetantes a base de cloro para piso e álcool a 70% para as demais superfícies, no mínimo, duas vezes ao dia, ou conforme a necessidade.
- Realizar higienização das portas giratórias pelo menos a cada hora de funcionamento da agência.
- Sistematizar a limpeza local do piso, balcão e outras superfícies com desinfetantes a base de cloro para piso e álcool a 70% para as demais superfícies, no mínimo, duas vezes ao dia, ou conforme a necessidade.

32. Serviços de imprensa e jornalismo

- Aplicação das orientações gerais no que couber.
- Controlar o número de pessoas na área interna das salas, a fim de manter distância mínima de segurança.
- Disponibilizar microfones e demais equipamentos necessários de modo a não expor as pessoas à contaminação.
- Instalar, quando possível, barreiras de proteção física para evitar o contato dos funcionários com clientes.
- Manter as portas e janelas abertas em tempo integral, sempre que possível.
- Manter distância mínima de 2 (dois) metros das pessoas a serem entrevistadas, sendo imprescindível o uso de máscara por ambos.
- Manter rigor com a limpeza, higiene e desinfecção do local, durante o turno de atendimento.
- Não realizar reuniões presenciais, priorizando reuniões à distância, por exemplo, videoconferência, caso não seja possível, fornecer máscaras aos participantes, e manter a distância mínima de 2 (dois) metros entre eles.
- Nos setores de trabalho interno fazer aprimoramento do layout das mesas para atender à distância mínima segura entre os funcionários.
- Os saneantes utilizados devem estar regularizados junto a ANVISA e o modo de uso deve seguir as instruções descritas nos rótulos dos produtos.
- Realizar a higienização frequente, pelo menos antes e após uso, dos fones, dos aparelhos de telefone, das mesas, balcões, e outras superfícies, com desinfetantes a base de cloro para piso e álcool a 70% para as demais superfícies, no mínimo, duas vezes ao dia, ou conforme a necessidade.

33. Empresas e serviços de segurança privada, vigilância e transporte de valores

- Aplicação das orientações gerais no que couber.
- Caso utilize uniforme da empresa, o funcionário não deve retornar para casa diariamente vestindo o uniforme. Para tanto deve ser disponibilizado vestiário para adequada troca de roupa, sendo esse ambiente periodicamente higienizado, e os uniformes adequadamente armazenados.

- Disponibilizar para clientes e funcionários, na entrada do estabelecimento, sanitários e outros pontos estratégicos, lavatório com dispensador de sabonete líquido e papel toalha ou dispensador com álcool gel a 70%.
- Fornecer Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) adequados para a atividade exercida e em quantidade suficiente, e exigir a sua utilização correta. Caso alguma atividade não possua protocolo específico deverá ser fornecido no mínimo máscara para os funcionários.
- Higienizar quando do início das atividades, e após cada uso, durante o período de funcionamento, as superfícies de toque, com álcool a 70%, solução de hipoclorito de sódio ou outro produto adequado.
- Higienizar, com frequência, o interior do veículo e os pontos de maior contato.
- Instalar, quando possível, barreiras de proteção física para evitar o contato dos funcionários com clientes.
- Manter álcool em gel a 70% ou outro produto, devidamente aprovado pela ANVISA, e lenços ou toalhas de papel disponíveis e com fácil acesso.
- Manter as janelas abertas, sempre que possível.
- Manter as portas e janelas abertas em tempo integral, sempre que possível.
- Manter rigor com a limpeza, higiene e desinfecção do local, durante o turno de atendimento.
- Não realizar reuniões presenciais, priorizando reuniões à distância, por exemplo, videoconferência, caso não seja possível, fornecer máscaras aos participantes, e manter a distância mínima de 2 (dois) metros entre eles.
- Nos setores de trabalho interno fazer aprimoramento do layout das mesas para atender à distância mínima segura entre os funcionários.
- Os saneantes utilizados devem estar regularizados junto a ANVISA e o modo de uso deve seguir as instruções descritas nos rótulos dos produtos.
- Realizar a higienização frequente, pelo menos antes e após uso, dos fones, dos aparelhos de telefone, das mesas, balcões, e outras superfícies, com desinfetantes a base de cloro para piso e álcool a 70% para as demais superfícies, no mínimo, duas vezes ao dia, ou conforme a necessidade.
- Se possível, isolar áreas dos estacionamentos para facilitar o controle do número de pessoas no local.

34. Lavanderias, serviços de controle de pragas e sanitização

- Aplicação das orientações gerais no que couber.
- Controlar o limite máximo definido de pessoas dentro do estabelecimento para evitar aglomerações.
- Disponibilizar para clientes e funcionários, na entrada do estabelecimento, sanitários e outros pontos estratégicos, lavatório com dispensador de sabonete líquido e papel toalha ou dispensador com álcool gel a 70%.
- Evitar atividades promocionais que possam causar aglomerações.
- Fornecer Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) adequados para a atividade exercida e em quantidade suficiente, e exigir a sua utilização correta. Caso alguma atividade não possua protocolo específico deverá ser fornecido no mínimo máscara para os funcionários.
- Higienizar quando do início das atividades, e após cada uso, durante o período de funcionamento, as superfícies de toque, com álcool a 70%, solução de hipoclorito de sódio ou outro produto adequado.

- O acesso ao estabelecimento deverá ser controlado evitando aglomeração além do número máximo de pessoas permitido. Demarcar com sinalização no lado externo do estabelecimento a distância de 2 (dois) metros para as pessoas que ficarem nas filas aguardando para adentrar no estabelecimento.
- Os saneantes utilizados devem estar regularizados junto a ANVISA e o modo de uso deve seguir as instruções descritas nos rótulos dos produtos.
- Só permitir a entrada de clientes se estiverem utilizando máscaras.
- Utilizar canais on-line para continuar atendendo clientes que ainda tenham movimentação restringida.

35. Serviços postais e de telecomunicação, incluso empresas de tecnologia da informação e processamento de dados ligados a serviços essenciais

- Aplicação das orientações gerais no que couber.
- Caso utilize uniforme da empresa, o funcionário não deve retornar para casa diariamente vestindo o uniforme. Para tanto deve ser disponibilizado vestiário para adequada troca de roupa, sendo esse ambiente periodicamente higienizado, e os uniformes adequadamente armazenados.
- Controlar o limite máximo definido de pessoas dentro do estabelecimento para evitar aglomerações.
- Demarcar, com sinalização, a circulação interna, com fluxo determinado para a entrada e saída.
- Intensificar a higienização de todos os ambientes, como sanitários e áreas de circulação de clientes, além da higienização frequente das maçanetas, corrimãos, mesas, cadeiras, teclados, computadores, botões de elevadores, telefones, máquinas de cartão e todas as superfícies metálicas constantemente com álcool a 70%. Sendo que o funcionário deverá utilizar os equipamentos de proteção apropriados, tais como: luva de borracha, avental, calça comprida, sapato fechado e máscara. Realizar a limpeza e desinfecção das luvas utilizadas com água e sabão seguido de fricção com álcool a 70% por 20 segundos, reforçando o correto uso das mesmas e não tocar com as mãos enluvasadas em maçanetas, telefones, botões de elevadores etc.
- Limitar o número de funcionários ao estritamente necessário para o funcionamento do serviço, considerando o distanciamento mínimo de 2 (dois) metros de distância entre eles.
- Nas áreas de circulação interna dos estabelecimentos sempre demarcar com sinalização a distância de 2 (dois) metros que deverá ser mantida entre um cliente e outro.
- Os saneantes utilizados devem estar regularizados junto a ANVISA e o modo de uso deve seguir as instruções descritas nos rótulos dos produtos.
- Reduzir o fluxo e permanência de pessoas (clientes e colaboradores) dentro do estabelecimento para uma ocupação de 4 (quatro) m² por pessoa (Exemplo: área livre de 32 m² / 4 m² = 8 pessoas no máximo).

36. Comércio de rua e ambulantes em geral

- Aplicação das orientações gerais no que couber.
- Disponibilizar meios para higienização das mãos com água e sabão ou álcool em gel a 70% a qualquer momento, dependendo da atividade realizada ou quando em contato com o cliente, incluindo antes e após utilizar máquinas de cartões de crédito.
- Dispor de comunicados que instruem clientes e funcionários sobre as normas de proteção sanitária que estão em vigência no estabelecimento.

- Os saneantes utilizados devem estar regularizados junto a ANVISA e o modo de uso deve seguir as instruções descritas nos rótulos dos produtos.
- Priorizar meios eletrônicos de pagamento.
- Sempre demarcar com sinalização a distância mínima de 2 (dois) metros que deve ser mantida entre um cliente e outro.
- Uso obrigatório de máscara (pode ser caseira), prezando pela manutenção e higienização a cada uso (se caseira) ou descarte.

37. Feiras livre de comercialização de gêneros alimentícios de produção rural

- Aplicação das orientações gerais no que couber.
- Controlar o número de pessoas a fim de manter distância mínima de segurança.
- Disponibilizar meios para higienização das mãos com água e sabão ou álcool em gel a 70% a qualquer momento, dependendo da atividade realizada ou quando em contato com o cliente, incluindo antes e após utilizar máquinas de cartões de crédito.
- Disponibilizar para clientes e funcionários, na entrada do estabelecimento, sanitários e outros pontos estratégicos, lavatório com dispensador de sabonete líquido e papel toalha ou dispensador com álcool gel a 70%.
- Dispor de comunicados que instruem clientes e funcionários sobre as normas de proteção sanitária que estão em vigência no estabelecimento.
- Orientar a higienização das mãos e antebraços dos manipuladores de alimentos que deve ser realizada com água, sabonete líquido inodoro e agente antisséptico após a secagem das mãos em papel toalha (preferencialmente álcool gel a 70% ou outro antisséptico registrado na ANVISA).
- Os saneantes utilizados devem estar regularizados junto a ANVISA e o modo de uso deve seguir as instruções descritas nos rótulos dos produtos.
- Priorizar meios eletrônicos de pagamento.
- Uso obrigatório de máscara (pode ser caseira), prezando pela manutenção e higienização a cada uso (se caseira) ou descarte.

38. Serviços de conservação e limpeza

- Aplicação das orientações gerais no que couber.
- Caso utilize uniforme da empresa, o funcionário não deve retornar para casa diariamente vestindo o uniforme. Para tanto deve ser disponibilizado vestiário para adequada troca de roupa, sendo esse ambiente periodicamente higienizado, e os uniformes adequadamente armazenados.
- Disponibilizar para clientes e funcionários, na entrada do estabelecimento, sanitários e outros pontos estratégicos, lavatório com dispensador de sabonete líquido e papel toalha ou dispensador com álcool gel a 70%.
- Flexibilizar os horários de trabalho com a adoção de sistemas de escalas mínimas, alterações de jornadas, revezamentos de turnos e saídas para almoço e lanches, visando reduzir a proximidade entre os colaboradores/trabalhadores, inclusive durante o percurso casa/trabalho em transporte público ou fretado pelo estabelecimento.
- Fornecer Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) adequados para a atividade exercida e em quantidade suficiente, e exigir a sua utilização correta. Caso alguma atividade não possua protocolo específico deverá ser fornecido no mínimo máscara para os funcionários.
- Indicar o uso de toalhas de papel não reciclado e lixeira acionada sem contato manual.

- Limitar o número de funcionários ao estritamente necessário para o funcionamento do serviço, considerando o distanciamento mínimo de 2 (dois) metros de distância entre eles.
- Manter rigor com a limpeza, higiene e desinfecção do local, durante o turno de atendimento.
- Os saneantes utilizados devem estar regularizados junto a ANVISA e o modo de uso deve seguir as instruções descritas nos rótulos dos produtos.
- Realizar a higienização frequente, pelo menos antes e após uso, dos fones, dos aparelhos de telefone, das mesas, balcões, e outras superfícies, com desinfetantes a base de cloro para piso e álcool a 70% para as demais superfícies, no mínimo, duas vezes ao dia, ou conforme a necessidade.
- Uso obrigatório de máscara (pode ser caseira), prezando pela manutenção e higienização a cada uso (se caseira) ou descarte.

39. Agências de turismo, passeios e excursões

- Aplicação das orientações gerais no que couber.
- Caso utilize uniforme da empresa, o funcionário não deve retornar para casa diariamente vestindo o uniforme. Para tanto deve ser disponibilizado vestiário para adequada troca de roupa, sendo esse ambiente periodicamente higienizado, e os uniformes adequadamente armazenados.
- Controlar o limite máximo definido de pessoas nas agências, passeios, excursões e transportes, respeitando a distância mínima de segurança.
- Disponibilizar meios para higienização das mãos com água e sabão ou álcool em gel a 70% a qualquer momento, dependendo da atividade realizada ou quando em contato com o cliente, incluindo antes e após utilizar máquinas de cartões de crédito.
- Disponibilizar para clientes e funcionários, na entrada do estabelecimento, sanitários e outros pontos estratégicos, lavatório com dispensador de sabonete líquido e papel toalha ou dispensador com álcool gel a 70%.
- Dispor de comunicados que instruem clientes e funcionários sobre as normas de proteção sanitária que estão em vigência no estabelecimento.
- Higienizar quando do início das atividades, e após cada uso, durante o período de funcionamento, as superfícies de toque, com álcool a 70%, solução de hipoclorito de sódio ou outro produto adequado.
- Nas agências, demarcar, com sinalização, a circulação interna, com fluxo determinado para a entrada e saída.
- Nas áreas de circulação interna dos estabelecimentos sempre demarcar com sinalização a distância de 2 (dois) metros que deverá ser mantida entre um cliente e outro.
- Os saneantes utilizados devem estar regularizados junto a ANVISA e o modo de uso deve seguir as instruções descritas nos rótulos dos produtos.
- Priorizar meios eletrônicos de pagamento.

40. Malharias, ateliês de costura e demais serviços de corte e costura

- Aplicação das orientações gerais no que couber.
- Caso utilize uniforme da empresa, o funcionário não deve retornar para casa diariamente vestindo o uniforme. Para tanto deve ser disponibilizado vestiário para adequada troca de roupa, sendo esse ambiente periodicamente higienizado, e os uniformes adequadamente armazenados.
- Controlar o limite máximo definido de pessoas dentro do estabelecimento para evitar aglomerações.

- Disponibilizar meios para higienização das mãos com água e sabão ou álcool em gel a 70% a qualquer momento, dependendo da atividade realizada ou quando em contato com o cliente, incluindo antes e após utilizar máquinas de cartões de crédito.
- Disponibilizar para clientes e funcionários, na entrada do estabelecimento, sanitários e outros pontos estratégicos, lavatório com dispensador de sabonete líquido e papel toalha ou dispensador com álcool gel a 70%.
- Disponibilizar comunicados que instruem clientes e funcionários sobre as normas de proteção sanitária que estão em vigência no estabelecimento.
- Flexibilizar os horários de trabalho com a adoção de sistemas de escalas mínimas, alterações de jornadas, revezamentos de turnos e saídas para almoço e lanches, visando reduzir a proximidade entre os colaboradores/trabalhadores, inclusive durante o percurso casa/trabalho em transporte público ou fretado pelo estabelecimento.
- Higienizar quando do início das atividades, e após cada uso, durante o período de funcionamento, as superfícies de toque, com álcool a 70%, solução de hipoclorito de sódio ou outro produto adequado.
- Intensificar a higienização de todos os ambientes, como sanitários e áreas de circulação de clientes, além da higienização frequente das maçanetas, corrimãos, mesas, cadeiras, teclados, computadores, botões de elevadores, telefones, máquinas de cartão e todas as superfícies metálicas constantemente com álcool a 70%. Sendo que o funcionário deverá utilizar os equipamentos de proteção apropriados, tais como: luva de borracha, avental, calça comprida, sapato fechado e máscara. Realizar a limpeza e desinfecção das luvas utilizadas com água e sabão seguido de fricção com álcool a 70% por 20 segundos, reforçando o correto uso das mesmas e não tocar com as mãos enluvadas em maçanetas, telefones, botões de elevadores etc.
- Limitar o número de funcionários ao estritamente necessário para o funcionamento do serviço, considerando o distanciamento mínimo de 2 (dois) metros de distância entre eles.
- Manter as portas e janelas abertas em tempo integral, sempre que possível.
- Não oferecer serviços e amenidades adicionais que retardem a saída do consumidor do estabelecimento, como oferecer café, poltronas para espera, áreas infantis etc.
- Nas áreas de circulação interna dos estabelecimentos sempre demarcar com sinalização a distância de 2 (dois) metros que deverá ser mantida entre um cliente e outro.
- Os saneantes utilizados devem estar regularizados junto a ANVISA e o modo de uso deve seguir as instruções descritas nos rótulos dos produtos.
- Priorizar meios eletrônicos de pagamento.
- Reduzir o fluxo e permanência de pessoas (clientes e colaboradores) dentro do estabelecimento para uma ocupação de 4 (quatro) m² por pessoa (Exemplo: área livre de 32 m² / 4 m² = 8 pessoas no máximo).
- Sempre demarcar com sinalização a distância mínima de 2 (dois) metros que deve ser mantida entre um cliente e outro.
- Só permitir a entrada de clientes se estiverem utilizando máscaras.
- Uso obrigatório de máscara (pode ser caseira), prezando pela manutenção e higienização a cada uso (se caseira) ou descarte.

41. Indústria em geral

- Aplicação das orientações gerais no que couber.

- Caso utilize uniforme da empresa, o funcionário não deve retornar para casa diariamente vestindo o uniforme. Para tanto deve ser disponibilizado vestiário para adequada troca de roupa, sendo esse ambiente periodicamente higienizado, e os uniformes adequadamente armazenados.
- Controlar o limite máximo definido de pessoas dentro do estabelecimento para evitar aglomerações.
- Demarcar, com sinalização, a circulação interna, com fluxo determinado para a entrada e saída.
- Disponibilizar meios para higienização das mãos com água e sabão ou álcool em gel a 70% a qualquer momento, dependendo da atividade realizada ou quando em contato com o cliente, incluindo antes e após utilizar máquinas de cartões de crédito.
- Flexibilizar os horários de trabalho com a adoção de sistemas de escalas mínimas, alterações de jornadas, revezamentos de turnos e saídas para almoço e lanches, visando reduzir a proximidade entre os colaboradores/trabalhadores, inclusive durante o percurso casa/trabalho em transporte público ou fretado pelo estabelecimento.
- Fornecer Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) adequados para a atividade exercida e em quantidade suficiente, e exigir a sua utilização correta. Caso alguma atividade não possua protocolo específico deverá ser fornecido no mínimo máscara para os funcionários.
- Higienizar quando do início das atividades, e após cada uso, durante o período de funcionamento, as superfícies de toque, com álcool a 70%, solução de hipoclorito de sódio ou outro produto adequado.
- Indicar o uso de toalhas de papel não reciclado e lixeira acionada sem contato manual.
- Intensificar a higienização de todos os ambientes, como sanitários e áreas de circulação de clientes, além da higienização frequente das maçanetas, corrimãos, mesas, cadeiras, teclados, computadores, botões de elevadores, telefones, máquinas de cartão e todas as superfícies metálicas constantemente com álcool a 70%. Sendo que o funcionário deverá utilizar os equipamentos de proteção apropriados, tais como: luva de borracha, avental, calça comprida, sapato fechado e máscara. Realizar a limpeza e desinfecção das luvas utilizadas com água e sabão seguido de fricção com álcool a 70% por 20 segundos, reforçando o correto uso das mesmas e não tocar com as mãos enluvadas em maçanetas, telefones, botões de elevadores etc.
- Limitar o número de funcionários ao estritamente necessário para o funcionamento do serviço, considerando o distanciamento mínimo de 2 (dois) metros de distância entre eles.
- Não realizar reuniões presenciais, priorizando reuniões à distância, por exemplo, videoconferência, caso não seja possível, fornecer máscaras aos participantes, e manter a distância mínima de 2 (dois) metros entre eles.
- Não utilizar ou compartilhar itens de uso pessoal com os colegas de trabalho, como EPIs, fones, aparelhos de telefone, e outros, fornecendo esses materiais individualmente para cada trabalhador caso seja imprescindível à execução do seu trabalho.
- Nos setores de trabalho interno fazer aprimoramento do layout das mesas para atender à distância mínima segura entre os funcionários.
- Os saneantes utilizados devem estar regularizados junto a ANVISA e o modo de uso deve seguir as instruções descritas nos rótulos dos produtos.
- Providenciar barreira de proteção física quando em contato com o cliente.

- Reduzir o fluxo e permanência de pessoas (clientes e colaboradores) dentro do estabelecimento para uma ocupação de 4 (quatro) m² por pessoa (Exemplo: área livre de 32 m² / 4 m² = 8 pessoas no máximo).
- Se possível, isolar áreas dos estacionamentos para facilitar o controle do número de pessoas no local.

42. Gráficas, e serviços de impressão

- Aplicação das orientações gerais no que couber.
- Caso utilize uniforme da empresa, o funcionário não deve retornar para casa diariamente vestindo o uniforme. Para tanto deve ser disponibilizado vestiário para adequada troca de roupa, sendo esse ambiente periodicamente higienizado, e os uniformes adequadamente armazenados.
- Controlar o limite máximo definido de pessoas dentro do estabelecimento para evitar aglomerações.
- Disponibilizar meios para higienização das mãos com água e sabão ou álcool em gel a 70% a qualquer momento, dependendo da atividade realizada ou quando em contato com o cliente, incluindo antes e após utilizar máquinas de cartões de crédito.
- Disponibilizar para clientes e funcionários, na entrada do estabelecimento, sanitários e outros pontos estratégicos, lavatório com dispensador de sabonete líquido e papel toalha ou dispensador com álcool gel a 70%.
- Dispor de comunicados que instruem clientes e funcionários sobre as normas de proteção sanitária que estão em vigência no estabelecimento.
- Flexibilizar os horários de trabalho com a adoção de sistemas de escalas mínimas, alterações de jornadas, revezamentos de turnos e saídas para almoço e lanches, visando reduzir a proximidade entre os colaboradores/trabalhadores, inclusive durante o percurso casa/trabalho em transporte público ou fretado pelo estabelecimento.
- Higienizar quando do início das atividades, e após cada uso, durante o período de funcionamento, as superfícies de toque, com álcool a 70%, solução de hipoclorito de sódio ou outro produto adequado.
- Intensificar a higienização de todos os ambientes, como sanitários e áreas de circulação de clientes, além da higienização frequente das maçanetas, corrimãos, mesas, cadeiras, teclados, computadores, botões de elevadores, telefones, máquinas de cartão e todas as superfícies metálicas constantemente com álcool a 70%. Sendo que o funcionário deverá utilizar os equipamentos de proteção apropriados, tais como: luva de borracha, avental, calça comprida, sapato fechado e máscara. Realizar a limpeza e desinfecção das luvas utilizadas com água e sabão seguido de fricção com álcool a 70% por 20 segundos, reforçando o correto uso das mesmas e não tocar com as mãos enluvasadas em maçanetas, telefones, botões de elevadores etc.
- Limitar o número de funcionários ao estritamente necessário para o funcionamento do serviço, considerando o distanciamento mínimo de 2 (dois) metros de distância entre eles.
- Manter as portas e janelas abertas em tempo integral, sempre que possível.
- Não oferecer serviços e amenidades adicionais que retardem a saída do consumidor do estabelecimento, como oferecer café, poltronas para espera, áreas infantis etc.
- Nas áreas de circulação interna dos estabelecimentos sempre demarcar com sinalização a distância de 2 (dois) metros que deverá ser mantida entre um cliente e outro.

- Os saneantes utilizados devem estar regularizados junto a ANVISA e o modo de uso deve seguir as instruções descritas nos rótulos dos produtos.
- Priorizar meios eletrônicos de pagamento.
- Reduzir o fluxo e permanência de pessoas (clientes e colaboradores) dentro do estabelecimento para uma ocupação de 4 (quatro) m² por pessoa (Exemplo: área livre de 32 m² / 4 m² = 8 pessoas no máximo).
- Sempre demarcar com sinalização a distância mínima de 2 (dois) metros que deve ser mantida entre um cliente e outro.
- Só permitir a entrada de clientes se estiverem utilizando máscaras.
- Uso obrigatório de máscara (pode ser caseira), prezando pela manutenção e higienização a cada uso (se caseira) ou descarte.