



PREFEITURA MUNICIPAL DE IBITIRAMA

Av. Anísio Ferreira da Silva, 56, Centro, Ibitirama-ES

Cep. 29.540-000

Tel (28) 3569-1157/1160/1161

E-mail: administracao@ibitirama.es.gov.br

DECRETO Nº 199/2020

"ALTERA DECRETO Nº 185/2020 QUE DISPÕE SOBRE AS MEDIDAS COMPLEMENTARES PARA ENFRENTAMENTO DA EMERGÊNCIA DE SAÚDE PÚBLICA DECORRENTE DO CORONAVÍRUS (COVID-19) DE PREVENÇÃO E DE REDUÇÃO DE CIRCULAÇÃO E AGLOMERAÇÃO DE PESSOAS NO MUNICÍPIO DE IBITIRAMA E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS"

O Prefeito Municipal de Ibitirama-ES, no uso das suas atribuições legais e constitucionais,

CONSIDERANDO a reunião (web conferência) realizada na data de 05/06/2020, com todos os Prefeitos, Presidente da AMUNES, o Governador do Estado do Espírito Santo, no qual foi alinhado sobre as medidas a serem adotadas de forma ordenada em todo o Estado para fins de enfrentamento do Coronavírus, com base no Decreto Estadual Nº 4636-R, DE 19 DE ABRIL DE 2020.

CONSIDERANDO o Decreto Estadual Nº 4636-R, DE 19 DE ABRIL DE 2020, que institui o mapeamento de risco para o estabelecimento de medidas qualificadas para enfrentamento da emergência de saúde pública decorrente do novo coronavírus (COVID-19) e dá outras providências;

CONSIDERANDO que o Estado do Espírito Santo por meio da SESA - Secretaria de Estado de Saúde é o detentor de expertise com relação aos procedimentos de alta complexidade, sendo, portanto, conhecedor do cenário enfrentado, realizando estudos e expondo diretrizes com metodologia própria no combate à Covid19;

CONSIDERANDO que a Secretaria de Estado da Saúde - SESA é o órgão que coordena e dirige atividades de assistência à saúde e prestação de serviços na área médica e hospitalar em todo o Estado, tendo expedido a PORTARIA Nº 103-R, DE 06 DE JUNHO DE 2020, que dispõe sobre o mapeamento de risco para o estabelecimento de medidas qualificadas para enfrentamento da emergência de saúde pública decorrente do novo coronavírus (COVID-19);

CONSIDERANDO o Decreto Estadual nº. 446-S, de 02/04/2020, que declara Estado de Calamidade em todo território Espírito Santense;



PREFEITURA MUNICIPAL DE IBITIRAMA

Av. Anísio Ferreira da Silva, 56, Centro, Ibitirama-ES

Cep. 29.540-000

Tel (28) 3569-1157/1160/1161

E-mail: administracao@ibitirama.es.gov.br

CONSIDERANDO o Decreto Municipal nº 073/2020, que declarou situação de emergência no Município de Ibitirama, em virtude de pandemia infecciosa viral - COVID-19 - novo coronavírus;

CONSIDERANDO a necessidade da implementação de medidas de redução de circulação e de aglomeração de pessoas para prevenir a disseminação do novo coronavírus (COVID-19);

CONSIDERANDO as ações já constantes nos Decretos Municipais nºs 073, 078, 079, 080, 082, 092 e 099/2020; 101/2020, 110/2020, 117/2020, 130/2020 e 138/2020, 139/2020, 144/2020, 147/2020, 149/2020, 156/2020, 173/2020, 185/2020.

CONSIDERANDO as recomendações de normatização de protocolos de medidas sanitárias para conter a disseminação da COVID-19 no Município de Ibitirama-ES.

CONSIDERANDO a Lei Estadual nº 11.151 de 17/07/2020 que *“Estabelece as igrejas e os templos de qualquer culto como atividade essencial em períodos de calamidade de saúde pública no Estado do Espírito Santo e estipula regras para seu funcionamento nesse período”*.

DECRETA:

Art. 1º Ficam definidas neste Decreto medidas para enfrentamento da emergência de saúde pública decorrente do novo Coronavírus (COVID-19), com caráter complementar a outras ações já constantes em outros Decretos Municipais e Estaduais vigentes, e em atos normativos editados previamente no âmbito Municipal.

Parágrafo único. As medidas e ações estabelecidas no presente decreto são em nível de alerta, conforme disposto no inciso II, parágrafo 1º, do Art. 2º da Portaria Estadual nº. 100-R, de 30 de maio de 2020, sendo, portanto, obrigatórias à adoção de medidas sanitárias e administrativas dispostas no presente decreto às autoridades públicas municipais, aos empresários, as pessoas jurídicas, as comunidades e aos cidadãos.

Art. 2º Fica definido no âmbito Municipal, o funcionamento de estabelecimentos comerciais, acompanhando Decreto Estadual e Portaria da SESA nº 100-R de 30 de maio de 2020;

II- No grau de risco Moderado:



PREFEITURA MUNICIPAL DE IBITIRAMA

Av. Anísio Ferreira da Silva, 56, Centro, Ibitirama-ES

Cep. 29.540-000

Tel (28) 3569-1157/1160/1161

E-mail: administracao@ibitirama.es.gov.br

a) As atividades comerciais Turno 1 tem as mesmas condicionantes do grau de risco alto, respeitando o disposto no art. 3º deste decreto;

b) As atividades do Turno 2, deverão promover a higienização de seus clientes na entrada do estabelecimento, controlando também o acesso às suas instalações, visando ocupar no máximo 20% de cadeiras e mesas, permitindo o afastamento mínimo de 2,0m (dois metros) entre as mesas, evitando aglomeração de pessoas, sendo recomendado ao cliente a permanecer no máximo 01 (uma) hora no estabelecimento, e que os caixas atendam até 03 (três) pessoas, por caixa aberto, sendo vedado o consumo de bebidas alcoólicas no local;

c) As atividades do Turno 3, deverão promover a higienização de seus clientes na entrada do estabelecimento, controlando também o acesso às suas instalações, com atendimento de pessoas em até 20% (vinte por cento) da sua capacidade, com limitação a 02 (duas) pessoas por família, e que os caixas atendam até 03 (três) pessoas, por caixa aberto, sendo proibida a entrada de menores de 10 (dez) anos.”

§ 2º Fica mantida a suspensão do funcionamento de estabelecimentos de venda de bebidas alcoólicas (BARES).

§ 3º A limitação de horário veiculada pelas atividades do Turno 2 não é aplicada a restaurantes localizados às margens de rodovias estaduais, excetuados aquele em áreas urbanas, às margens da rodovia federal, exclusivamente para fornecimento de refeições.

§ 4º Fica determinado para os estabelecimentos comerciais em geral (lojas) o atendimento de clientes conforme Anexo I desse Decreto;

Art. 3º Fica determinado para o funcionamento de TODOS os estabelecimentos comerciais as medidas qualificadas de atendimento, sendo permitido 01(um) cliente por 10m², com a disponibilização de funcionário caracterizado para controlar o fluxo de pessoas no recinto:

I - O disposto neste parágrafo deverá ser cumprido a rigor com o controle de entrada realizado por um funcionário;

II - Fica obrigado o uso de máscaras por todos os funcionários;

III - Fica obrigado o controle do distanciamento social em filas, com adoção de demarcações para esta finalidade, obedecendo ao distanciamento mínimo de 2,0 metros por pessoa.

IV - Os estabelecimentos ficam obrigados a cumprir as regras sanitárias e zelar pela saúde de seus colaboradores e clientes, inclusive com disponibilização de álcool em



PREFEITURA MUNICIPAL DE IBITIRAMA

Av. Anísio Ferreira da Silva, 56, Centro, Ibitirama-ES

Cep. 29.540-000

Tel (28) 3569-1157/1160/1161

E-mail: administracao@ibitirama.es.gov.br

gel nas entradas dos estabelecimentos e acesso a água corrente para higienização das mãos.

V – Os estabelecimentos comerciais deverão exigir o uso de máscara para todos os clientes, ficando proibida a entrada e permanência de pessoas sem o uso devido da máscara.

Art. 4º Fica mantida a suspensão do funcionamento de academia de esportes de todas as modalidades; a realização de eventos e atividades com a presença de público, ainda que previamente autorizadas, que envolvem aglomeração de pessoas, independentemente do quantitativo, tais como eventos desportivos, comemorativos e institucionais, shows, feiras, eventos científicos, comícios, passeatas e afins, enquanto durar o Estado de Emergência em Saúde Pública em decorrência da Pandemia do novo coronavírus (COVID-19).

Art. 5º Determina aos **servidores públicos e a população em geral**:

- a) utilização obrigatória de máscaras para circulação em áreas públicas;
- b) ampliar a prática do autocuidado por meio da higiene intensa e frequente das mãos;
- c) higienizar embalagens, preferir alimentos cozidos ou bem lavados, especialmente quando consumidos em natura;
- d) limpar todos os objetos que sejam manuseados, notada mente quando estiver fora de casa;
- e) evitar o contato físico direto com outras pessoas, o compartilhamento de talheres e objetos pessoais; e
- f) diante de qualquer sintoma gripal, procurar imediatamente serviço de saúde, realizando isolamento social estrito por 14 (quatorze) dias caso seja diagnosticada síndrome gripal ou tenha confirmação diagnóstica de COVID-19.
- g) Fica determinado a proibição de aglomerações, ainda que seja em ambientes particulares.

Art. 6º Determinar que o horário de funcionamento administrativo do Poder Executivo (Administração Direta, Autárquica e Empresa Pública) será das 08h às 16h sendo somente expediente interno, excetuado os serviços essenciais de limpeza, saúde, serviço de acolhimento de crianças e adolescentes, equipes operacionais da Secretaria Municipal de Agricultura, Secretaria Municipal de Obras e Secretaria Municipal de Assistência Social, enquanto durar o estado de emergência;

§ 1º Fica suspenso o sistema de revezamento dos servidores públicos em todos os setores, sendo que somente servidores portadores de doenças crônicas, gestantes, lactantes e outros do grupo de risco previsto em lei deverão permanecer em suas



PREFEITURA MUNICIPAL DE IBITIRAMA

Av. Anísio Ferreira da Silva, 56, Centro, Ibitirama-ES

Cep. 29.540-000

Tel (28) 3569-1157/1160/1161

E-mail: administracao@ibitirama.es.gov.br

residências mediante apresentação de Laudo Médico, e se as atividades por ele exercidas forem condizentes, será utilizado o sistema *home-office*.

§ 2º Os atendimentos externos serão realizados por telefones, site oficial e e-mails de contato.

Art. 7º Determina que o horário de funcionamento da parte operacional da Secretaria Municipal de Obras, Transportes e a Secretaria Municipal de Agricultura serão de 07h as 15h.

Art. 8º Fica autorizada a prorrogação de regime emergencial de **aulas não presenciais** até **30 de Setembro de 2020**, consecutivos ou não, especificamente para o “Ano letivo de 2020”.

Art. 9º Em caso de descumprimento das medidas previstas neste Decreto e demais atos, as autoridades competentes devem apurar as eventuais práticas de infração administrativa prevista no art 10, inciso VII, da Lei Federal nº 6.437, de 20 de agosto de 1977, previsto no art. 268 do Código Penal.

§ 1º Sem prejuízo da responsabilidade civil e penal, as infrações serão punidas, alternativa ou cumulativamente, com as seguintes penas:

- I - advertência;
- II - pena educativa;
- III - interdição;
- IV - cassação da licença sanitária; e
- IV - multa.

§ 2º O descumprimento do disposto neste Decreto acarretará ao infrator cumulativamente: Multa de 50 (cinquenta) UR e cancelamento do Alvará de Licença para funcionamento com interrupção definitiva de suas atividades nos casos de reincidência. O valor correspondente a 1,0 U.R é de R\$ 56,1344 (Cinquenta e seis reais e treze centavos) aproximadamente.

§ 3º As multas serão impostas em grau mínimo, médio ou máximo, e nas reincidências as multas serão comunicadas em dobro.

Art. 10º O não atendimento as determinações contidas no decreto poderá ensejar ao estabelecimento que descumprir a revogação de autorização de funcionamento.



PREFEITURA MUNICIPAL DE IBITIRAMA

Av. Anísio Ferreira da Silva, 56, Centro, Ibitirama-ES

Cep. 29.540-000

Tel (28) 3569-1157/1160/1161

E-mail: administracao@ibitirama.es.gov.br

Art. 11º Considerar, naquilo que for compatível, os Decretos Municipais nº 079 de 23 de março e o Decreto nº 082 de 31 de março de 2020 e Estaduais em vigor, que estabelecem regras e ações a serem adotadas em caso de Funeral e na agência de casa lotérica, respectivamente.

Art. 12º Ficam mantidas as demais disposições previstas em decretos anteriores com relação à Administração Pública Municipal que não conflitem com as disposições contidas neste Decreto.

Art. 13º - Esse decreto entra em vigor a partir da data de sua publicação, sendo que os prazos estipulados e as determinações contidas neste Decreto poderão ser alterados a qualquer momento, acompanhando Decreto Estadual em vigor.

Art. 14º Revogam-se as disposições em contrário.

Ibitirama-ES, 02 de Setembro de 2020.

REGINALDO SIMÃO DE SOUZA
Prefeito Municipal



PREFEITURA MUNICIPAL DE IBITIRAMA

Av. Anísio Ferreira da Silva, 56, Centro, Ibitirama-ES

Cep. 29.540-000

Tel (28) 3569-1157/1160/1161

E-mail: administracao@ibitirama.es.gov.br

ANEXO I

GRAU DE RISCO: MODERADO			
TURNO 1	SEGUNDA-FEIRA A SEXTA-FEIRA	SÁBADO	DOMINGO
Eletrodomésticos	9:00 às 17 horas	09:00 às 12:00 horas	FECHADO
Eletrônicos			
Lojas de venda e revenda de automóveis e motocicletas			
Lojas de Departamentos			
Móveis			
Informática			
Lojas de venda de peças automotivas			
Colchões, cama, mesa e banho			
Artigos de festas e decoração			
Acessórios			
Aviamentos			
Calçados			
Confecções			
Joalherias			
Papelarias			
Perfumarias			
Tecidos			
Vestuário			
Cosméticos			
Óticas			
Artigos esportivos			
Lojas de balas, doces e chocolates			
Estudio Fotografico			



PREFEITURA MUNICIPAL DE IBITIRAMA

Av. Anísio Ferreira da Silva, 56, Centro, Ibitirama-ES

Cep. 29.540-000

Tel (28) 3569-1157/1160/1161

E-mail: administracao@ibitirama.es.gov.br

TURNO 1	SEGUNDA-FEIRA A SEXTA-FEIRA	SÁBADO	DOMINGO
Materiais para Construção e assemelhados (vidraçaria, material elétrico, tintas e demais produtos que servem para reforma e construção)	7:00 às 17 horas	08:00 às 12 horas	FECHADO

TURNO 2	SEGUNDA-FEIRA A SEXTA-FEIRA	SÁBADO	DOMINGO
	Para atendimento presencial		
Atividades de Alimentação/Restaurante no Centro e Lanchonetes	09 às 16 horas	09 as 13:00 horas (Apos este horario somente DELIVERY)	DELIVERY

TURNO 3	SEGUNDA-FEIRA A SEXTA-FEIRA	SÁBADO	DOMINGO
Farmacia	Sem limite de horario		
Supermercados	08 às 18 horas	08 às 16 horas	Fechado
Mercados			
Hortifrútiis			
Loja de produtos alimentícios			
Minimercados			
Comercio atacadista			
Distribuidora de gás de cozinha e agua			
Loja de cuidados com animais e insumos agrícolas			
Oficinas de reparação de veículos automotores e de bicicletas	08 às 18 horas		Fechado
Padarias	06 às 18 horas	06 às 16 horas	06 às 10 horas
Lojas de conveniência (vedado o consumo de bebidas alcoólicas)	08 às 18 horas	08 às 16 horas	



PREFEITURA MUNICIPAL DE IBITIRAMA

Av. Anísio Ferreira da Silva, 56, Centro, Ibitirama-ES

Cep. 29.540-000

Tel (28) 3569-1157/1160/1161

E-mail: administracao@ibitirama.es.gov.br

DEMAIS ATIVIDADES NÃO ESPECIFICADAS ANTERIORMENTE	SEGUNDA-FEIRA A SEXTA-FEIRA	SÁBADO	DOMINGO
Templos religiosos	Considerando a Lei Estadual nº 11.151 de 17/07/2020 – ficam autorizadas a realização das atividades religiosas respeitando as orientações do ANEXO II		
Feiras livres	SUSPENSAS		
Atividades Administrativas de Atendimento ao Público	08:00 Às 16:00 horas (com agendamento/fechado)	FECHADO	
Agências Bancárias, públicas e privadas	10:00 às 16 horas (RESPEITANDO O DISPOSTO NO ART. 3º DESDE DECRETO)	FECHADO	
Barbearias e Salão de Beleza	08:00 Às 18:00 horas (com agendamento/fechado)	08 às 16 horas (com agendamento/fechado)	FECHADO
Casas Lotéricas	08:00 às 16:00 horas	FECHADO	
Bares (Vedado consumo no local – interno/externo)	09:00 às 17:00 horas (Apenas DELIVERY e DRIVE TRU)	09:00 às 12:00 horas (Apenas DELIVERY e DRIVE TRU)	
Pousadas e Restaurantes em pontos turísticos;	Ficam autorizados o funcionamento aos Sábados e domingos de 10:00 as 16:00 horas respeitando todas as orientações do ANEXO III		
OBS: Nos dias de feriado será aplicada a regra de domingo			



PREFEITURA MUNICIPAL DE IBITIRAMA

Av. Anísio Ferreira da Silva, 56, Centro, Ibitirama-ES

Cep. 29.540-000

Tel (28) 3569-1157/1160/1161

E-mail: administracao@ibitirama.es.gov.br

ANEXO II

As igrejas, templos religiosos e afins tem autorização para permanecerem abertos durante o período de enfrentamento da pandemia causada pela COVID-19 seguindo as seguintes orientações:

- I. Os templos religiosos poderão funcionar desde que seja obedecida a limitação de até 30% da capacidade total de pessoas no local;
- II. Devem-se adotar estratégias para limitar o número de pessoas (dentro dos 30% permitidos) no estabelecimento para evitar aglomerações e para que seja possível manter a distância mínima de segurança 2,0m (dois metros) entre as pessoas em ambos os lados no local de realização da atividade religiosa.

Essas estratégias devem incluir:

- a) A direção responsável pelo local de culto deverá determinar a capacidade máxima do local de realização das atividades, garantindo a distância mínima de segurança 2,0m (dois metros) entre as pessoas no local da atividade, e afixar o seguinte dizer nos locais de acesso às dependências do estabelecimento, em destaque:

“Este estabelecimento possui capacidade máxima para ... pessoas, de forma a garantir a distância mínima de segurança 2,0m (dois metros) entre as pessoas”.

- b) Deverá ser feita adequação da disposição de cadeiras e bancos, com utilização de faixas ou outras marcações, para assegurar a distância mínima de 2,0m (dois metros) entre as pessoas.
- c) Os lugares de assento deverão ser disponibilizados de forma alternada entre as fileiras de bancos, devendo estar bloqueados de forma física aqueles que não puderem ser ocupados;
- d) Adoção de medidas adicionais para organizar e garantir que não ocorram aglomerações na área externa do estabelecimento antes e depois do evento.

III. Disponibilização de preparações alcoólicas a 70% (setenta por cento) na entrada do templo e em locais estratégicos para higienização das mãos;

IV. Disponibilização dos recursos necessários para a lavagem adequada das mãos: pia com água corrente, sabonete líquido, papel toalha no devido suporte e lixeiras com tampa e acionamento de pedal.

V. Todos os fiéis e colaboradores deverão usar máscaras de tecido não tecido (TNT) ou tecido de algodão durante todo o período em que estiverem no interior do templo religioso ou da igreja, independentemente de estarem em contato direto com o público;

VI. Deverão ser adotadas medidas que impeçam o acesso de pessoas que não estejam utilizando máscara de proteção facial.



PREFEITURA MUNICIPAL DE IBITIRAMA

Av. Anísio Ferreira da Silva, 56, Centro, Ibitirama-ES

Cep. 29.540-000

Tel (28) 3569-1157/1160/1161

E-mail: administracao@ibitirama.es.gov.br

VII. Deverão ser feitas orientações aos participantes a não frequentarem as atividades religiosas caso apresentem algum sintoma de síndrome gripal, adotando procedimentos internos para evitar que isso ocorra, como a medição da temperatura, mediante termômetro infravermelho sem contato na entrada do estabelecimento religioso, impedindo o acesso daqueles que apresentarem quadro febril.

VIII. Adoção de medidas que impeça o acesso de pessoas pertencentes ao grupo de risco, tais como portadores de doenças crônicas e com idade superior a 60 (sessenta) anos.

IV. Adoção de medidas para evitar a presença de crianças menores de 10 anos nas atividades religiosas.

X. Orientação e adoção de medidas para que não haja contato físico entre as pessoas, como abraços, beijo e aperto de mãos, e de incentivo a adoção das demais etiquetas de higiene pessoal.

XI. Disponibilização em locais visíveis de cartazes, panfletos ou outras formas de comunicação sobre as medidas de prevenção destinadas a evitar a disseminação da doença, tais como:

a) Lavar as mãos frequentemente por 40 a 60 segundos, com água e sabão ou higienizar com preparações alcoólicas a 70%;

b) Cobrir a boca ou o nariz com a parte interna do cotovelo ao tossir ou espirrar ou utilizar lenços descartáveis, que devem ser imediatamente descartados e as mãos higienizadas;

c) Evitar o toque de olhos, nariz e boca;

d) Não compartilhar objetos de uso pessoal;

e) Evitar contato próximo com pessoas que apresentem sintomas de gripes ou resfriados;

f) Evitar o cumprimento de pessoas por meio de contato físico;

g) Evitar aglomeração de pessoas e evitar contato próximo;

h) Limpar e desinfetar objetos e superfícies tocados com frequência;

i) O uso recomendado de máscaras de tecido ao sair de casa.

XII. Execução de limpeza e desinfecção frequente das instalações, móveis e superfícies dos ambientes.

XIII. Realização de desinfecção frequente dos locais e superfícies tocados com frequência, como maçanetas, interruptores, janelas, telefones, corrimões, bebedouros, torneiras, elevadores, bancos, cadeiras e outros, utilizando-se preparação alcoólica a 70% (setenta por cento), hipoclorito de sódio ou outro sanitizante próprio para essa finalidade, que esteja de acordo com as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

XIV. Não compartilhamento de objetos como microfones, telefones, fones, teclados, mouse e outros e deverão ser higienizados a cada utilização por pessoas diferentes.



PREFEITURA MUNICIPAL DE IBITIRAMA

Av. Anísio Ferreira da Silva, 56, Centro, Ibitirama-ES

Cep. 29.540-000

Tel (28) 3569-1157/1160/1161

E-mail: administracao@ibitirama.es.gov.br

XV. Manutenção dos ambientes arejados, com portas e janelas abertas, quando não for possível verificar a possibilidade de adequação física do local ou de realização da atividade religiosa em outro local.

XVI. Fornecimento de copos descartáveis para o consumo de água, evitando, assim, o contato direto da boca com as torneiras dos bebedouros.

XVII. Orientamos que na medida do possível, a atividade religiosa não se estenda por tempo demasiadamente longo a fim de minimizar os riscos pela exposição levando em consideração as recomendações para o distanciamento social.



PREFEITURA MUNICIPAL DE IBITIRAMA

Av. Anísio Ferreira da Silva, 56, Centro, Ibitirama-ES

Cep. 29.540-000

Tel (28) 3569-1157/1160/1161

E-mail: administracao@ibitirama.es.gov.br

ANEXO III

PROTOCOLOS DE SEGURANÇA SANITÁRIA ORIENTAÇÕES PARA EMPREENDIMENTOS TURÍSTICOS - PROCEDIMENTOS OBRIGATÓRIOS -

I. TODOS OS EMPREENDIMENTOS DEVERÃO CUMPRIR AS PRECAUÇÕES BÁSICAS DE PREVENÇÃO E CONTROLE DE INFECÇÃO RELATIVAMENTE AO SURTO DE COVID-19:

IMPORTANTE: Fica proibido o consumo de bebidas alcoólicas nesses estabelecimentos. O estabelecimento poderá ser autuado em caso de descumprimento.

- a) Higienização das Mãos: lavar as mãos frequentemente com água e sabão, durante pelo menos 20 segundos e secar bem as mãos; ou usar álcool em gel a 70%, cobrindo todas as superfícies das mãos e esfregando-as até ficarem secas. O uso de álcool é eficaz para conter o Covid-19, mas não para bactérias. Prefira sempre o uso de sabão;
- b) Etiqueta Respiratória: tossir ou espirrar em direção ao antebraço na altura do cotovelo ou usar lenço de papel que depois deve ser imediatamente jogado no lixo; higienizar as mãos sempre após tossir ou espirrar e depois de se assoar; evitar tocar nos olhos, nariz e boca com as mãos. O uso de máscaras é obrigatório, sendo que as descartáveis deverão ser substituídas em até três horas ou assim que tornarem-se úmidas; máscaras de tecido devem ser lavadas sempre que se tornarem úmidas e substituídas por outras, limpas e secas;
- c) Conduta Social: alterar a frequência e a forma de contato entre os trabalhadores e entre estes e os clientes, evitando o contato próximo, apertos de mão, beijos, postos de trabalho compartilhados, reuniões presenciais e compartilhamento de comida, utensílios, copos, talheres e toalhas; monitoração diária da força de trabalho para avaliação da febre (medir a temperatura corporal e registrar o valor e a hora de medição), verificação de tosse ou dificuldade em respirar, afastando o colaborador imediatamente após a constatação de sintomas de infecção; deverão ser adotadas restrições de uso das áreas comuns: evitar a aglomeração de pessoas em locais como recepção, sala, restaurante, etc.;
- d) Cumprir: orientações para limpeza de superfícies e tratamento de roupa nos estabelecimentos;
- e) Informação a todos os clientes: estará disponibilizada a todos os clientes a informação de como cumprir as precauções básicas de prevenção e controle de infecção relativa ao surto das citadas doenças; do protocolo interno adotado; de que o estabelecimento possui equipamentos de proteção individual em números suficientes para todos os trabalhadores;



PREFEITURA MUNICIPAL DE IBITIRAMA

Av. Anísio Ferreira da Silva, 56, Centro, Ibitirama-ES

Cep. 29.540-000

Tel (28) 3569-1157/1160/1161

E-mail: administracao@ibitirama.es.gov.br

- f) Equipamentos e materiais obrigatórios: manter estoque suficiente de materiais de limpeza de uso exclusivo para cada ambiente; disponibilizar dispensadores de álcool a 70% junto aos pontos de entrada/saída, e instalações sanitárias sociais; manter lixeiras com abertura não manual e sacos plásticos, sabonete líquido e papel toalha para a secagem de mãos;

Higienização: o estabelecimento assegura lavagem e desinfecção, de acordo com o protocolo interno, das superfícies onde colaboradores e clientes circulam, garantindo o controle e a prevenção de infecções, com produtos antimicrobianos; limpeza e sanitização várias vezes ao dia, das superfícies e dos objetos de utilização comum (incluindo balcões, interruptores de luz e de elevadores, maçanetas, puxadores de armários, etc.); a renovação de ar das salas e espaços fechados será feita regularmente. Em todas as tarefas relacionadas à higienização é obrigatório o uso de luvas, óculos de proteção e máscaras descartáveis; e no recebimento das entregas externas, o uso de luvas descartáveis é obrigatório;

- **Desinfecção da piscina** ou outros equipamentos existentes em áreas comuns será realizada como definido em protocolo interno; a desinfecção de banheiras será feita regularmente com o despejo de toda a água seguido de lavagem e desinfecção, de acordo com o protocolo interno;
- Nas áreas de **alimentação e bebidas**, haverá o reforço da higienização dos utensílios, equipamentos e superfícies; haverá também a redução da quantidade de mesas, de modo a reduzir o número de usuários atendidos simultaneamente e oferecer distanciamento de segurança entre os mesmos.

- g) Enxoval dos quartos: o protocolo de limpeza e higienização garante a definição de cuidados específicos para troca da roupa de cama e limpeza nos quartos; a remoção da roupa de cama e atoalhados deverá ser feita sem a sua agitação (“ou sacudir o pó”), enrolando-as no sentido de fora para dentro (**Fora**: bordas. **Dentro**: o centro das peças), sem encostar ao corpo e acondicionando-as diretamente em sacos plásticos destinados exclusivamente para este fim;

- h) Segurança dos visitantes: a operação assegura que existirá sempre disponível um colaborador responsável por acionar os procedimentos de pronto atendimento em caso de suspeita de infecção, tais como acompanhar a pessoa com sintomas, prestar-lhe a assistência necessária e contactar o serviço local de saúde; reforço da limpeza principalmente nas superfícies manuseadas e/ou utilizadas pelo mesmo; o armazenamento dos resíduos produzidos pelos doentes suspeitos ou com diagnóstico confirmado de infecção em saco de plástico que, após rigorosamente fechado, deverá ser segregado e enviado para a gestão de resíduos hospitalares com risco biológico. Importante o empreendimento manter atualizadas as informações acerca de procedimentos de pronto atendimento (ex. telefone da ambulância para qual hospital deverá conduzir o paciente, etc.).



PREFEITURA MUNICIPAL DE IBITIRAMA

Av. Anísio Ferreira da Silva, 56, Centro, Ibitirama-ES

Cep. 29.540-000

Tel (28) 3569-1157/1160/1161

E-mail: administracao@ibitirama.es.gov.br

PROCOLOS INTERNOS

Tanto para Meios de Hospedagem, como para o Setor de Alimentação e da Agroindústria é obrigatório o treinamento de todos em cursos de “Boas Prática de Manipulação de Alimentos”. Deve-se reservar espaço para os funcionários trocarem de roupas na chegada e na saída do empreendimento, não se permitindo que os mesmos usem seus uniformes fora do ambiente de trabalho, nem mesmo no trajeto casa/trabalho.

Como regra geral, e para o uso ao longo do dia, recomenda-se o uso de soluções à base de água sanitária, por ser material facilmente encontrado no mercado e desde que seja produto registrado no Ministério da Saúde e apresente concentração de princípio de cloro ativo de 2% a 2,5%. Conforme se observa no item d) abaixo, estes procedimentos não substituem as rotinas de limpeza e desinfecção de final de expediente, que já são realizados normalmente. Sua utilização básica dá-se da seguinte forma:

a) Para a desinfecção de alimentos, utiliza-se solução à base de uma colher de sopa de água sanitária para cada litro de água, imergindo-se os alimentos por 15 min nesta solução;

b) Para desinfecção de superfícies, utiliza-se solução à base de três a quatro colheres de água sanitária (30 a 40 ml) por litro de água. Esta solução é fatal para o Covid19 após 15 a 20 segundos.

- Guarde a solução em um frasco opaco, rotule com a informação “Água Sanitária Diluída-Superfícies”, não deixe o frasco exposto à luz e guarde-o em local fresco, dentro de um armário e somente o retire na hora em que for usar;
- Use luvas descartáveis.
- Como aplicar esta solução:

Opção 1: umedeça um pano limpo nesta solução e passe-a nas embalagens de todos os produtos adquiridos externamente ao empreendimento, nas maçanetas, chaves, mesas, balcões, etc. NÃO PASSE NO CELULAR.

Opção 2: use um borrifador ou pulverizador manual e pulverize as superfícies com esta solução; aguarde 15 a 20 segundos, retire o excesso utilizando um pano limpo. Nesta opção não se tem contato direto com a solução.

c) Para pisos, áreas abertas, sanitários, solas de sapatos, etc., basta preparar a mesma solução com uma concentração maior. Use cinco colheres de sopa (50ml) de água sanitária e siga as mesmas orientações acima. Neste caso, devido à concentração ser maior, o uso de luvas descartáveis é indispensável. No caso do pano umedecido nas portas, é necessário mantê-lo sempre úmido e limpo. Recomenda-se, contudo, para a limpeza das solas dos calçados, o uso de tapetes



PREFEITURA MUNICIPAL DE IBITIRAMA

Av. Anísio Ferreira da Silva, 56, Centro, Ibitirama-ES

Cep. 29.540-000

Tel (28) 3569-1157/1160/1161

E-mail: administracao@ibitirama.es.gov.br

sanitizantes, tipo pedilúvio, por ser de manejo mais eficaz, colocando-se em seguida um pano sempre seco e limpo para a secagem das solas.

d) Ao final do expediente diário, a solução de limpeza para todas as áreas de trânsito e produção, incluindo cozinhas e banheiros, deverá ser ainda mais concentrada, à razão de 100 ml de água sanitária por 900 ml de água. Neste caso, o uso de equipamentos de proteção individual é obrigatório, lembrando que este procedimento termina com o enxágue das áreas higienizadas.

1 - DELIVERY – Recomendações:

Este conteúdo visa alertar sobre alguns pontos relevantes da segurança dos alimentos para o sistema de entregas (*delivery*) em virtude do Covid-19, e complementa as informações acima. Nesse momento, o *delivery* tem sido uma fonte importante de receita para muitos negócios. Porém, se adequar a ele tem demandado atenção, agilidade e cuidados redobrados com a segurança dos alimentos.

O entregador é um importante agente nesta operação e também precisa reforçar os cuidados com a higiene, visando proteger a si e a todos com os quais tem contato. Bom atendimento também pode garantir a satisfação do empresário e do cliente.

Ao realizar o *delivery*, o empresário deve garantir:

- Acomodação em embalagens adequadas, íntegras;
- Inclusão de informações sobre o consumo do alimento (por ex.: rotulagem informando prazo para consumir, imediatamente ou orientação de aquecimento);
- Agilidade entre o tempo de produção e entrega;
- Cuidados tomados com o manuseio, não apenas na produção, mas, também, pelo entregador por meio de orientação;
- Entrega do alimento ao cliente na temperatura apropriada, seja refeição pronta ou congelada.
- Comunique ao seu cliente sobre os cuidados que estão sendo tomados, com foco na solução aplicada e nos serviços oferecidos.
- Após a escolha do pedido, deve-se priorizar o pagamento online no momento do pedido, para evitar contato com as maquininhas e cartões no momento da entrega; tente combinar uma forma de pagamento virtual com o cliente, tipo depósito ou transferência bancária em conta, mediante envio do recibo; ou também, através de aplicativos seguros tipo PicPay;
- Se for utilizar maquininha, opte pela função de aproximação do cartão;
- Se inserir a senha direto na maquininha for a única saída, peça para que seja higienizada ou para que a embrulhem com um material plástico, o que facilita a limpeza. Evite utilizar dinheiro em espécie;
- De qualquer forma, é necessário que o entregador esteja munido com dispersor de álcool a 70%, o que vai propiciar garantia adicional à operação.



PREFEITURA MUNICIPAL DE IBITIRAMA

Av. Anísio Ferreira da Silva, 56, Centro, Ibitirama-ES

Cep. 29.540-000

Tel (28) 3569-1157/1160/1161

E-mail: administracao@ibitirama.es.gov.br

- O estabelecimento deve ter um espaço destinado para a entrega do pedido ao entregador (bar, mesa, etc.);
- Os alimentos deverão ser colocados em sacos fechados, de preferência selado. A bolsa usada para entrega será limpa e desinfetada por dentro e por fora após cada entrega;
- O responsável pela entrega deve usar máscara e luvas;
- Se o serviço for fornecido através de aplicativos, o estabelecimento deve supervisionar as atividades desenvolvidas;
- O entregador deve fazer a correta higienização das mãos antes e depois de cada entrega;
- Deve conter um sistema para evitar aglomeração de entregadores.

Saúde do entregador: Entregadores com suspeita de Covid-19 devem ser imediatamente afastados de suas funções. Serão necessários cuidados para evitar que o próprio entregador se torne ele mesmo um vetor da doença, como, por exemplo, a lavagem das mãos ou sua higienização com álcool a 70%, antes e após a entrega, tanto pelo entregador como pelo cliente.

2 – AGROINDÚSTRIAS- Recomendações:

As agroindústrias deverão seguir, no que couber, os procedimentos especificados no capítulo I - **EMPREENHIMENTOS TURÍSTICOS – PROCEDIMENTOS OBRIGATÓRIOS**, acima e, para o recebimento de visitas individuais ou de grupos, proceder à uma rigorosa higienização do ambiente, antes e imediatamente após a conclusão da visita; é obrigatório o uso de máscaras por todos, colaboradores e turistas; e deve-se adotar restrição do número de pessoas no ambiente.

1. Restrições de uso das áreas comuns: evitar a aglomeração de pessoas em locais como recepção, salas. Garantir o distanciamento seguro, mesmo que reduzindo o número de visitantes.

IMPORTANTE: Fica proibida visitação na área de produção durante o período de pandemia.

2. A produção de alimentos deverá ser executada internamente pelos colaboradores, com protocolo seguro de manipulação, sendo que todos os suprimentos deverão passar previamente por processo especial de desinfecção e higienização para entrar nos estabelecimentos.
3. Fica proibida **DEGUSTAÇÃO** no período da pandemia.
4. Manipulação de dinheiro, cartões, etc., deverá sempre ser feita respeitando-se o devido afastamento social, e não por funcionário que esteja tocando em alimentos ou objetos de atendimento ao cliente;



PREFEITURA MUNICIPAL DE IBITIRAMA

Av. Anísio Ferreira da Silva, 56, Centro, Ibitirama-ES

Cep. 29.540-000

Tel (28) 3569-1157/1160/1161

E-mail: administracao@ibitirama.es.gov.br

3 - MEIOS DE HOSPEDAGEM - Recomendações:

Treinamento dos Funcionários

Os funcionários para saberem se cuidarem, devem receberem treinamentos e informações necessárias de como agir diante de qualquer suspeita de Covid 19, tanto dele como do turista. Certifique-se de que toda a equipe esteja familiarizada com as medidas básicas de prevenção, que são as mesmas utilizadas para prevenir doenças respiratórias, como; lavar as mãos, com água e sabão ou com desinfetantes para mãos à base de álcool; ao tossir ou espirrar, cobrir a boca e o nariz com o cotovelo flexionado ou com um lenço de papel, e assim como as máscaras descartáveis, que devem ser embebido em álcool 70 e ser descartado adequadamente em saco plástico – em seguida, acondicionar esse material no lixo úmido que vai ser destinado adequadamente para aterro Sanitário e sempre higienizar as mãos e evitando tocar nos olhos.

Higienização Intensificada

A limpeza e sanitização de ambientes devem ser reforçadas. Da higienização mais frequente de ambientes aos hábitos dos funcionários, cada empresa vai tomar medidas adequadas a seus negócios e investindo em limpeza mais detalhada com cloro, Álcool 70 e em gel e produtos de higienização devem estar à disposição dos clientes.

Testes de Saúde

No ato da Reserva o empreendimento deve formular um questionário investigativo da origem do hospede e seu estado de saúde, além de Cada empreendimento deve ter um medidor de temperatura para promover a testagem de clientes no check-in, com medição de temperatura (sem toque). Caso esteja com sintomas de febre, tosse e dificuldade de respirar. O Cliente deve ser comunicado, e que devem se isolar e buscar auxílio médico imediatamente e, se necessário fazer contato com Secretaria de Saúde do município.

IMPORTANTE:

OS ESTABELCIMENTOS DEVEM:

- Realizar reservas preferencialmente por canais informatizados, assim como check-in e pagamentos online;
- Promover a medição da temperatura de todos os frequentadores na entrada do estabelecimento;
- Ter um formulário específico de cada hóspede;
- O estabelecimento deve informar no ato da reserva todas as regras sanitárias de funcionamento;
- Manter lotação em no máximo 50% da capacidade total;
- O cliente deve ter acesso em áreas externas como lavabo, provido de água corrente, sabão líquido e papel toalha para desinfecção das mãos;
- Limitar o acesso a 2,0 metros, evitando aglomerações. Quanto menor o estabelecimento, menor também será a quantidade de hóspedes nas áreas comuns;



PREFEITURA MUNICIPAL DE IBITIRAMA

Av. Anísio Ferreira da Silva, 56, Centro, Ibitirama-ES

Cep. 29.540-000

Tel (28) 3569-1157/1160/1161

E-mail: administracao@ibitirama.es.gov.br

- Retirar qualquer gênero alimentício para consumo dos hóspedes nas áreas comuns dos locais de hospedagem (exceto em horários determinados como: café da manhã, almoço e jantar em locais adequados) mantendo distanciamento ou entrega nos quartos;
- Fica proibido o funcionamento nas áreas sociais e recreativas fechadas, além de piscinas e ofurôs, visto que, é comprovado cientificamente, que a água pode ser contaminada pelo vírus do Covid-19;
- Realizar a higienização de todas as superfícies e objetos dos cômodos com álcool 70% ou água sanitária diluída, garantindo a substituição de todas as rouparias a cada troca de hóspedes e sempre que se fizer necessário;
- Importante comunicar aos hóspedes que a retirada do lixo nos quartos, deve ser feita pelos hóspedes e colocada do lado de fora do quarto;
- Garantir o tempo mínimo de 24 (vinte quatro) horas entre o check-out e check-in para assegurar a higienização dos cômodos dentro das normas estabelecidas pela Vigilância Sanitária;
- Retirar todos os objetos de decorações que não sejam estritamente necessários, a fim de facilitar a higienização do estabelecimento;
- As áreas de alimentação das pousadas devem ter um funcionário servindo os hóspedes um de cada vez e fica proibido o consumo de alimentos por meio de self-service, com filas e os hóspedes se servindo.
- Somente poderá ter reserva de hospedagem para quarto individual ou casal, podendo ser incluído crianças, se for o caso;
- Café e almoço só serão permitidos através de atendimento individual na mesa, mantendo o distanciamento de no mínimo 02 (dois) metros entre as mesas, ou intercalando;
- Orientar os clientes e colaboradores para evitarem diálogos desnecessários;
- Orientar os clientes e colaboradores a respeitarem a etiqueta respiratória (proteger a boca ao tossir e espirrar, evitando contato de gotículas salivares com as mãos, usando preferivelmente o cotovelo como barreira);
- Disponibilizar local adequado para higienização frequente das mãos dos colaboradores e clientes, que contenham dispensadores providos de sabão líquido e papel toalha ou álcool 70%;
- Fornecimento ao trabalhador, além de máscara, protetor Face Shields quando o atendimento for realizado em distância inferior a 1,5m (um metro e cinquenta centímetros), e não possuir a barreira de proteção acrílica;
- Em todos os caixas, deve estar disponível álcool 70% e borrifador contendo água sanitária ou solução de cloro devidamente diluído para desinfecção dos balcões e toda a superfície entre um atendimento e outro;
- Realizar a limpeza adequada de todos os ambientes do estabelecimento, sempre que necessário, principalmente locais como caixa, balcões, máquinas de cartão, banheiros, pias, assentos, corrimãos e demais superfícies que tenham contato com os clientes e colaboradores;



PREFEITURA MUNICIPAL DE IBITIRAMA

Av. Anísio Ferreira da Silva, 56, Centro, Ibitirama-ES

Cep. 29.540-000

Tel (28) 3569-1157/1160/1161

E-mail: administracao@ibitirama.es.gov.br

- Disponibilizar álcool 70% ou solução sanitizante e papel toalha para a higienização das superfícies de contato comuns para o uso dos hóspedes, orientados previamente pelo estabelecimento;
- Promoção da limpeza e desinfecção de cadeiras, mesas, balcão de exposição e áreas de circulação, entre o uso;
- Afixação de cartazes de orientação aos trabalhadores e clientes sobre as medidas que devem ser adotadas para evitar a disseminação do vírus;
- Quando possível orientar aos colaboradores que tomem banho no local de trabalho ao entrar e ao sair, caso não seja possível, proceder com a troca de roupas entre a entrada e saída, fazendo com que não haja o risco de contaminação cruzada;
- Funcionários deverão estar paramentados de no mínimo máscara, camisas ou jalecos, sempre de mangas longas, sapatos fechados e com o mínimo de adornos; os homens devem estar com a barba feita e mulheres com cabelos presos;
- Os estabelecimentos ficam responsáveis obrigatoriamente em encaminhar a Unidade de Saúde mais próxima, os funcionários que apresentarem sinais e sintomas compatíveis com a contaminação de COVID19, e deverá proceder a comunicação imediata e obrigatória a equipe de vigilância epidemiológica municipal.
- Na hora do *check in*: indagar de onde vem o cliente e se ele teve contato com algum caso confirmado de Covid-19;
- Entregar as chaves ou cartões de acesso devidamente desinfetados e acondicionados em saco plástico, informando esta condição ao hóspede. Este procedimento deverá ser repetido sempre que o hóspede deixar as chaves na recepção;
- Restrições de uso das áreas comuns: evitar a aglomeração de pessoas em locais como recepção, sala, restaurante etc.;
- Retirada temporária de revistas e jornais das áreas comuns, recepção, etc;
- Não permitir a entrada de entregadores na parte interna do estabelecimento;
- Caso algum cliente coloque em risco a segurança, infringindo alguma das normas, o mesmo deverá ser imediatamente convidado a se retirar da propriedade;

Café da Manhã e alimentação:

- Recomendação de uso de kits individuais, envelopados ou acondicionados em embalagens descartáveis e, preferencialmente, entregues no quarto, podendo inclusive ser levados pelos hóspedes. Opção que deverá ser informada ao cliente na contratação da hospedagem, inclusive com descrição do que será oferecido, podendo, inclusive, criar opções de kits.
- O uso de bancadas deverá ser preferencialmente descartado ou adaptado com sistema de marcação de horários escalonados, para evitar aglomeração de pessoas nas bancadas.



PREFEITURA MUNICIPAL DE IBITIRAMA

Av. Anísio Ferreira da Silva, 56, Centro, Ibitirama-ES

Cep. 29.540-000

Tel (28) 3569-1157/1160/1161

E-mail: administracao@ibitirama.es.gov.br

- Evitar a colocação nas mesas de objetos como saleiros, porta-guardanapos, paliteiros, galheteiros, etc., preferindo-se sempre o uso de descartáveis para todos estes itens em local próximo às bancadas; recomenda-se a plastificação dos cardápios, para facilitar sua higienização, ou o uso de cardápios descartáveis;
- Bebidas industrializadas deverão ser higienizadas e esta informação, preferencialmente, deverá ser repassada ao cliente.
- A manipulação de dinheiro, cartões, etc., deverá sempre ser feita respeitando-se o devido afastamento social, e não por funcionário que esteja tocando em alimentos ou objetos de atendimento ao cliente. As máquinas de cartões deverão ser envelopadas com material plástico, de modo a facilitar sua limpeza.
- Restrições de uso das áreas comuns: evitar a aglomeração de pessoas em locais como recepção, salas, o próprio salão do restaurante, etc.; aumentar o espaçamento entre as mesas (2,0m), reduzindo o número das mesmas;
- Não permitir a entrada de entregadores na parte interna do estabelecimento;
- Os estabelecimentos, cuja produção de alimentos é executada internamente pelos colaboradores, devem praticar o protocolo seguro de manipulação. Todos os suprimentos devem passar previamente por processo especial de desinfecção e higienização para entrar nos estabelecimentos.

II- RECOMENDAÇÕES PARA EMPREENDIMENTOS ESPECÍFICOS

1. RESTAURANTES, CAFETERIAS OU SIMILARES

Horário de funcionamento permitido: 10 às 16 horas

- Ficam limitados o funcionamento destes ambientes a 50% da capacidade total do estabelecimento;
- Assegurar a lavagem e desinfecção das superfícies onde colaboradores e consumidores circulam;
- Promover a medição da temperatura de todos os frequentadores na entrada do estabelecimento;
- Realizar a limpeza, várias vezes ao dia, das superfícies e objetos de utilização comum (incluindo balcões, interruptores, maçanetas, puxadores de armários, entre outros);
- Promover a renovação de ar, regularmente, das salas e espaços fechados, abrindo as janelas e portas para passagem da correnteza aérea;
- Disponibilizar álcool a 70% nas formas disponíveis (líquida, gel, spray, espuma ou lenços umedecidos) em locais estratégicos como: entrada do estabelecimento, acesso aos elevadores, balcões de atendimento, para uso de clientes e trabalhadores;
- Utilizar lixeiras que não precisem ser abertas manualmente e esvaziá-las várias vezes ao dia;
- Disponibilizar, nos banheiros, sabonete líquido e toalhas de papel descartáveis;
- Disponibilizar cartazes com informações/orientações sobre a necessidade de higienização de mãos, uso do álcool 70% nas formas disponíveis (líquida, gel,



PREFEITURA MUNICIPAL DE IBITIRAMA

Av. Anísio Ferreira da Silva, 56, Centro, Ibitirama-ES

Cep. 29.540-000

Tel (28) 3569-1157/1160/1161

E-mail: administracao@ibitirama.es.gov.br

- spray, espuma ou lenços umedecidos), uso de máscaras, distanciamento entre as pessoas, limpeza de superfícies, ventilação e limpeza dos ambientes; e
- Providenciar o controle de acesso, a marcação de lugares reservados aos clientes, o controle da área externa do estabelecimento e a organização das filas para que seja respeitada a distância mínima de 2,0 metros entre as pessoas.

Protocolo Específico

- Limitação da entrada de clientes no estabelecimento para que não haja aglomerações e para que seja possível manter a distância mínima de segurança, perfazendo o total de 01 (um) cliente por cada 2m (dois metros) da área do estabelecimento (respeitando o limite de 50% da capacidade local);
- Utilização de faixas ou marcações para assegurar a distância mínima de 2m (dois metros) entre clientes para o caso de formação de fila de espera para acesso ao estabelecimento;
- O cliente ao adentrar no estabelecimento deve ter à disposição álcool 70% ou lavabo provido de água corrente, sabão líquido e papel toalha para desinfecção das mãos;
- As mesas devem ter o espaçamento, entre uma e outra, de dois metros;
- O estabelecimento não poderá autorizar a entrada/permanência que exceda a capacidade de lotação definida, conforme as regras;
- Gestantes, lactantes, recém-nascidos e pessoas acima de 60 anos e grupo de risco, não poderão frequentar esses espaços (Aplica-se a mesma regra dos demais estabelecimentos);
- Deve ser determinada a utilização de máscara de proteção facial para todos os funcionários e visitantes;
- Os estabelecimentos que dispõem os alimentos em buffet devem colocar no local onde ficam os pratos e talheres, dispensadores de álcool 70% nas formas disponíveis (líquida, gel, spray);
- Todo serviço de buffet e self service, tem que ter um funcionário servindo e mantendo a distância entre as pessoas e deve ser obrigatório a limpeza das mãos com água e sabão ou álcool 70%, feita corretamente e deve ser restrito à somente uma pessoa a ser servida por vez, sendo de responsabilidade do estabelecimento gerenciar o fluxo de maneira a não ter fila no interior do estabelecimento, orientando os clientes a permanecerem em suas respectivas mesas aguardando a vez para ser servido. Antes de ser servido, o cliente deve executar, novamente, a limpeza de mãos com álcool 70%, obrigatoriamente. O funcionário que irá servir os clientes deverá utilizar obrigatoriamente: máscara, touca, luva, jaleco e calçado fechado;
- Os equipamentos de buffet devem dispor de anteparo salivar de modo a prevenir a contaminação dos alimentos em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor, dos trabalhadores e de outras fontes;
- Deve ser mantido no início da fila de acesso ao buffet um funcionário para orientar os clientes sobre a conduta necessária;
- As cadeiras/mesas devem ter número suficiente para garantir que a distância de 2,0 metros de distância entre as pessoas seja respeitada;



PREFEITURA MUNICIPAL DE IBITIRAMA

Av. Anísio Ferreira da Silva, 56, Centro, Ibitirama-ES

Cep. 29.540-000

Tel (28) 3569-1157/1160/1161

E-mail: administracao@ibitirama.es.gov.br

- Os talheres devem ser disponibilizados de forma descartável ou devem ser lavados e desinfetados a cada uso e colocados separados por pessoa em local que evite a contaminação;
- Incentivar o pagamento por cartão ou outro meio eletrônico, de preferência sem contato (ex: cartões e celulares) evitando, na medida do possível, o uso de dinheiro. Se não for possível, recomenda-se centralizar as cobranças de caixa em um único trabalhador e com algum tipo de suporte (bandeja, vidro ou similar) para evitar possível contaminação;
- Priorizar o uso de toalhas de mesa de uso único. Caso isso não seja viável, evitar usar as mesmas toalhas de mesa com clientes diferentes, optando por materiais e soluções que facilitam sua alternância entre serviços;
- Limpar a superfície das mesas e cadeiras, sempre que um cliente deixar o local;
- Priorizar o uso de utensílios descartáveis (copos, talheres, pratos, entre outros);
- O estabelecimento é responsável em capacitar e orientar os colaboradores sobre a obrigatoriedade dos usos dos EPI'S, lavagem correta das mãos, dentre outros;
- Os colaboradores que manipulam alimentos in natura e/ou estejam trabalhando na cozinha devem estar com o seguinte paramento: gorro, óculos de proteção, máscara, avental ou jalecos, calçados fechados, vestes de manga longa e calça comprida;
- Fica proibido a oferta de produtos para degustação;
- Bancos, longarinas e demais móveis para assento, com intenção de descanso e/ou espera dos produtos, devem ser retirados do local;
- Fica proibido, durante a pandemia, o agendamento de visitas coletivas e/ou excursões nas cafeterias e agroindústria;
- Em caso de vendas de alimentos caseiros, como biscoitos, macarrão, doces e similares, fica proibido, durante a pandemia, a degustação.