

1.1 ORIENTAÇÕES GERAIS INTERNAS

1.1.1 Fica estabelecido que os SUPERMERCADOS, ATACADOS, VAREJOS, ATACAREJOS, MERCEARIAS, MINIBOXES E SIMILARES, deverão respeitar os seguintes protocolos:

1.1.2 Orientar funcionários a intensificar a higienização das mãos, principalmente antes e depois de manipularem alimentos, de usarem banheiro, de tocarem o rosto, nariz, olhos e boca, disponibilizando todos os insumos necessários;

1.1.3 Obrigatório o uso dos EPIs pelos funcionários durante toda a jornada de trabalho;

1.1.4 Orientar os funcionários a intensificar a limpeza das áreas com hipoclorito de sódio ou detergente, além de realizar frequente desinfecção com álcool 70%, sob fricção de superfícies expostas, como maçanetas, mesas, balcões, corrimões, Interruptores, elevadores, balanças, banheiros, lavatórios, dentre outros, mas, principalmente máquinas de pagamento, carrinhos e cestinhas;

1.1.5 Não usar panos reutilizáveis para higienização das superfícies, bancadas e outros objetos;

1.1.6 Manter banheiros sempre limpos, com papel toalha, sabonete líquido e lixeira com tampa e pedal;

1.1.7 Dispor de lavatórios exclusivos para a higiene das mãos nas áreas de manipulação de alimentos, com sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, toalhas de papel não reciclado e lixeira com tampa e pedal, ou seja, sem contato manual;

1.1.8 Providenciar cartazes com orientações e incentivo para a correta lavagem das mãos para os funcionários;

1.1.9 Orientar funcionários a evitar conversar, tocar o rosto, nariz, boca e olhos durante as atividades de manipulação de alimentos e nos atendimentos dos caixas;

1.1.10 Fornecimento de refeição no refeitório, evitando a formação de filas e aglomerações, permitida a utilização simultânea de 100% da capacidade do local, desde que observados os protocolos sanitários deste decreto;

1.1.11 Manter refeitório com troca de circulação de ar;

1.1.12 Evitar aglomerações de colaboradores no intervalo de descanso;

1.1.13 Afastar funcionários com sintomas de síndrome gripal (tosse, coriza, febre, falta de ar) e orientá-los a permanecer em isolamento domiciliar por 07 dias, além de procurar atendimento médico, conforme as orientações do Ministério da Saúde;

1.1.14 Para higienização das superfícies e prevenção do Coronavírus, qualquer um dos seguintes produtos pode ser utilizado:

- Álcool 70% (líquido ou gel);
- Água e sabão;
- Hipoclorito de Sódio 0,1 a 0,5% (água sanitária diluída).

1.1.15 Adoção do sistema presencial e excepcionalmente o sistema remoto/home office para os funcionários com mais de 60 (sessenta) anos. Deverão, ainda, dispensar, por no mínimo 07 (sete) dias, o comparecimento ao seu local de trabalho os funcionários que apresentarem sintomas da doença infecciosa viral respiratória causada pela SARS-COV-2, tais como tosse seca, febre (acima de 37,8°), insuficiência renal, dificuldade respiratória aguda, dores no corpo, congestionamento nasal e/ou inflamação na garganta e os testados positivos para SARS-COV-2;

ANEXO III do Decreto Nº 1.260/2022 - PMM

PROCEDIMENTOS PREVENTIVOS À DISSEMINAÇÃO DO NOVO CORONAVÍRUS (COVID-19) QUE DEVEM SER ADOTADOS PELOS SUPERMERCADOS, ATACADOS, VAREJOS, ATACAREJOS, MERCEARIAS, MINIBOXES E SIMILARES:

1.1.16 Designar funcionário em cada setor/corredor do supermercado para controlar pessoas que entram e que saem, evitando aglomerações;

1.1.17 A máquina para pagamento com cartão deve ser envolvida com plástico filme para facilitar a higienização, devendo ser desinfetada com álcool gel 70% após cada uso;

1.1.18 Aumentar a circulação periódica de ar por meio de abertura de portas e/ou janelas;

1.1.19 Não oferecer e/ou disponibilizar produtos e alimentos para degustação.

2. AOS ESTABELECIMENTOS QUE ENTREGAM ALIMENTOS (DELIVERY)

2.1.1 AO ENTREGADOR:

2.1.2 Manter higiene pessoal: roupa limpa, cabelo preso, usar chapéu ou touca, evitar acessórios pessoais (anel, pulseira, brincos e colar), usar unhas curtas;

2.1.3 A cada entrega, higienizar o guidão ou volante do veículo, a maçaneta da porta (carro) e painel do veículo, utilizando solução de água sanitária diluída (Ex.: 250 ml de água sanitária + 750 ml de água = 1 litro) ou álcool a 70%, com auxílio de papel toalha;

2.1.4 Higienizar o compartimento acoplado nas motos, onde são transportados os alimentos, sempre que for necessário com solução de água sanitária diluída (Ex.: 250 ml de água sanitária + 750 ml de água = 1 litro) e flanela descartável;

2.1.5 Após entrega do pedido, higienizar as mãos com álcool em gel a 70%;

2.1.6 Atenção com a etiqueta respiratória: ao espirrar ou tossir, usar a curvatura interna do cotovelo ou lenços descartáveis;

2.1.7 Se apresentar gripe ou resfriado, afastar o entregador das atividades;

2.1.8 Ao chegar da entrega, lavar as mãos com água e sabão seguindo as recomendações do Ministério da Saúde;

2.1.9 Manter distância do cliente na hora da entrega;

2.1.10 Circular com o alimento somente o tempo necessário entre o local da distribuição e o local onde será entregue;

2.1.11 Carro deve estar equipado com estrados e caixas plásticas para o acondicionamento dos alimentos e devem ser higienizados com solução clorada ou álcool em gel frequentemente;

2.1.12 O interior do carro, onde ficam as caixas térmicas com alimentos, deve ser mantido em ótimas condições de limpeza, sendo higienizado sempre que for necessário (no mínimo três vezes ao dia) com solução de água sanitária diluída (Ex.: 250 ml de água sanitária + 750 ml de água = 1 litro);

2.2 AO ESTABELECIMENTO:

2.2.1 Dispor de lavatórios exclusivos para a higiene das mãos dos manipuladores de alimentos, com sabonete líquido inodoro antisséptico, toalhas de papel não reciclado e lixeira com tampa e pedal, ou seja, acionada sem contato manual;

2.2.2 Realizar higienização periódica de corrimão de escada, pisos, maçanetas, telefones, teclados e outras superfícies de contato com hipoclorito de sódio ou álcool a 70%;

2.2.3 Estimular e orientar os funcionários à lavagem regular e completa das mãos com água e sabão, disponibilizando todos os insumos necessários;

2.2.4 Providenciar cartazes com orientações e incentivo para a correta lavagem das mãos para os funcionários;

2.2.5 Aumentar a circulação de ar por meio de abertura de portas e janelas;

2.2.6 Os funcionários devem evitar conversar, tocar o rosto, nariz, boca e olhos durante as atividades de manipulação;

2.2.7 Adoção do sistema presencial e excepcionalmente o sistema remoto/home office para os funcionários com mais de 60 (sessenta) anos. Deverão, ainda, dispensar, por no mínimo 07 (sete) dias, o comparecimento ao seu local de trabalho os funcionários que apresentarem sintomas da doença infecciosa viral respiratória causada pela SARS-COV-2, tais como tosse seca, febre (acima de 37,8°), insuficiência renal, dificuldade respiratória aguda, dores no corpo, congestionamento nasal e/ou inflamação na garganta e os testados positivos para SARS-COV-2;

2.2.8 Os alimentos devem estar em embalagens adequadas, limpas e lacradas;

2.2.9 Os alimentos devem chegar em temperatura adequada para o consumo do cliente;

2.2.10 Etiquetar os alimentos prontos com o horário na qual está saindo do estabelecimento e o tempo máximo de segurança em que pode ser consumido.