

**PROCEDIMENTOS PREVENTIVOS À DISSEMINAÇÃO DO NOVO CORONAVÍRUS (COVID-19) QUE DEVEM SER ADOTADOS NAS FEIRAS LIVRES, FEIRAS FECHADAS E DEMAIS ESPAÇOS CONGÊNERES NO MUNICÍPIO DE MACAPÁ:**

**1. ORIENTAÇÕES GERAIS:**

**1.1 Fica estabelecido que as feiras livres, feiras fechadas e demais espaços destinados a venda de gêneros alimentícios, deverão funcionar nas modalidades PRESENCIAL, DRIVE THRU e DELIVERY;**

**1.2 Entende-se por Feira Fechada ambientes onde os vendedores têm suas localizações fixas e tipos de serviços estabelecidos em um ordenamento segmentado, local fechado com horários de funcionamento e controle das obrigações fiscais, funcionando diariamente como mercados municipais;**

**1.3 Entende-se por Feira Livre aquela que acontece em locais abertos e em dias distintos, como encontros semanais ou em datas pré-estabelecidas, agregando comércio de produtos diversos de origens agrícolas artesanais comunitárias dentre outros a qualquer expositor.**

**2. DO FUNCIONAMENTO DAS FEIRAS.**

**2.1 As feiras funcionarão da seguinte forma:**

**2.1.1 As feiras fechadas funcionarão diariamente, em forma presencial, com 100% de ocupação dos boxes, havendo controle de acesso de feirantes, bem como de usuários da feira.**

**2.1.2 As Feiras Livres funcionarão diariamente, em formato presencial, com 100% da ocupação dos boxes.**

**3. ORIENTAÇÕES GERAIS INTERNAS:**

**3.1 As Feiras funcionarão obedecendo as seguintes diretrizes complementares:**

**3.1.1 O feirante deve optar por não ter contato direto das mãos com os alimentos, usar instrumentos diversos para o manuseio dos alimentos a serem comercializados. Não sendo possível o manuseio**

dos alimentos com instrumentos, tais quais espátulas e demais, utilizar-se de luvas descartáveis facilmente encontradas no mercado local e de baixíssimo custo, fazendo a troca com frequência, com recomendação no mínimo a cada hora. Em última hipótese, não sendo possível atender as recomendações retro elencadas, que se utilize da frequente assepsia das mãos com álcool em gel ou líquido, na dosagem alcoólica de 70%, ou a lavagem completa das mãos e punhos, com água e sabão, ambas medidas de prevenção a serem executadas, com frequência de no mínimo a cada 30 minutos, independente do manuseio de alimentos e demais, bem como atender rigorosamente as demais orientações que seguem;

**3.1.2 A higienização dos meios de transporte de alimento e demais produtos de feira, bem como, boxes, bancas, e das superfícies de manipulação de alimentos, deve ser frequente, utilizando-se de produtos certificados pela Anvisa, tais quais, detergentes e desinfetantes, próprios para os fins, como água sanitária, desengordurantes, detergentes em geral, nos termos da recomendação do fabricante no rótulo de cada produto;**

**3.1.3 O lixo deve ser coletado com frequência e mantido distante da área de manuseio e comercialização de alimentos;**

**3.1.4 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.**