

ANEXO III

ORIENTAÇÕES GERAIS - TODOS OS SEGMENTOS, PESSOAS FÍSICAS E JURÍDICAS

Item	Orientações gerais
01.	organizar condições para ampliar a jornada de trabalho a distância
02.	definir novos horários de trabalho ou diferentes turnos para reduzir a presença dentro dos ambientes da empresa, bem como o congestionamento no transporte público

03.	<p>orientar os colaboradores quanto às práticas de higiene pessoal dentro e fora do ambiente de trabalho, destinadas a evitar o contágio e transmissão da doença, tais como: a) lavar as mãos frequentemente por 40 (quarenta) a 60 (sessenta) segundos com água e sabão, principalmente entre os atendimentos, após qualquer interrupção do serviço, antes de manipular alimentos, nas trocas de atividades, após tocar objetos sujos/contaminados, objetos pessoais e partes do corpo, após manusear resíduos, após uso de sanitários, após se alimentar, etc.;</p> <p>b) utilizar antisséptico à base de álcool 70% (setenta por cento) para higienização das mãos quando não houver água e sabão;</p> <p>c) cobrir a boca ou o nariz com a parte interna do braço ao tossir ou espirrar ou utilizar lenços descartáveis, que devem ser imediatamente descartados e as mãos higienizadas;</p> <p>d) evitar o toque de olhos, nariz e boca;</p> <p>e) não compartilhar objetos de uso pessoal;</p> <p>f) evitar contato próximo com pessoas que apresentem sintomas de gripes ou resfriados;</p> <p>g) alertar o empregador caso apresente sintomas de gripes e resfriados e adotar o Protocolo de Isolamento Domiciliar da SESA;</p> <p>h) evitar o cumprimento de pessoas por meio de contato físico;</p> <p>i) evitar aglomeração de pessoas e manter distanciamento entre os manipuladores, a depender das condições físicas da unidade; e</p> <p>j) determinar o uso de máscaras durante todo o horário de trabalho</p>
04.	disponibilizar permanentemente lavatório com água potável corrente, sabonete líquido, toalhas de papel (vedado o uso de secadores eletrônicos) e lixeira para descarte, e/ou dispensers com álcool gel 70% (setenta por cento) em pontos estratégicos (recepção, corredores, próximo as portas, caixas e etc.) destinados à higienização das mãos de colaboradores e clientes
05.	evitar o compartilhamento de objetos entre funcionários, como calculadoras, computadores, bancadas, canetas, blocos de anotação, entre outros
06.	afixar cartazes de orientação aos clientes sobre as medidas que devem ser adotadas durante as compras e serviços, para evitar a disseminação do vírus
07.	limitar a entrada de clientes no estabelecimento, para que não haja aglomerações e para que seja possível manter a distância mínima de segurança de 1,5m (um metro e cinquenta centímetros) entre pessoas nas filas dos caixas e corredores
08.	adotar medidas para que seja possível manter o distanciamento mínimo de segurança de 1,5m (um metro e cinquenta centímetros) entre os colaboradores
09.	utilizar faixas ou marcações para limitar a distância mínima entre o cliente e o colaborador, em casos onde a verbalização (conversa) é essencial (caixas, atendimentos e outros)
10.	sempre que possível, disponibilizar o sistema de venda on-line e/ou a entrega domiciliar de compras
11.	manter o estabelecimento arejado e ventilado
12.	executar a desinfecção, várias vezes ao dia, com hipoclorito de sódio 1,0% (um por cento) a 2,5% (dois e meio por cento) ou álcool 70% (setenta por cento) em superfícies e objetos como carrinhos e cestas de compras, balcões, bancadas, balanças, maçanetas, corrimãos, interruptores, máquinas de cartão, entre outros itens tocados com frequência
13.	executar a higienização várias vezes ao dia, das instalações, móveis, maquinários e equipamentos de todo o estabelecimento
14.	utilizar saneantes fabricados por estabelecimentos regularizados junto ao órgão fiscalizador competente, obedecendo todas as instruções corretas de diluição e uso
15.	evitar o uso de panos reutilizáveis para higienização das superfícies, bancadas e outros objetos
16.	afastar funcionários com sintomas de síndrome gripal (tosse, coriza, febre, falta de ar) e orientá-los a permanecer em isolamento de acordo com Protocolo de Isolamento Domiciliar da SESA, além de procurar atendimento médico, conforme as orientações do Ministério da Saúde
17.	remanejar, sempre que possível, gestantes, lactantes, idosos e portadores de doenças crônicas para funções em que tenham menor contato com outros funcionários e clientes
18.	as frutas e verduras fracionadas (picadas, cortadas ao meio) só poderão ser comercializadas na existência de local adequado e adoção de boas práticas de manipulação
19.	não oferecer e/ou disponibilizar produtos e alimentos para degustação
20.	organizar os horários de alimentação dos funcionários, onde houver, para evitar aglomeração
21.	acompanhar e seguir as determinações dos decretos e portarias estaduais e municipais para cada segmento
22.	em situações de entrega, minimizar o contato com o morador, a fim de proteger ambos, além de disponibilizar nos veículos álcool gel ou água e sabão para higienização das mãos antes e após a realização da entrega
23.	<p>para os locais onde estiver permitido o funcionamento na modalidade de autosserviço e/ou consumação no local, devem ser tomadas medidas de segurança, tais como:</p> <p>a) trocar com frequência os talheres utilizados para servir;</p> <p>b) disponibilizar álcool 70% (setenta por cento) nas proximidades do balcão de exposição;</p> <p>c) providenciar barreiras de proteção dos alimentos no balcão, que previnam a contaminação do mesmo em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor e de outras fontes;</p> <p>d) retirar das mesas objetos que possam ser veículo de contaminação, como jogos americanos, toalhas de mesa, enfeites e displays;</p> <p>e) aumentar a distância entre mesas e cadeiras a serem ocupadas, permitindo o afastamento mínimo de 2,0m (dois metros) entre as pessoas, devendo-se organizá-las de forma que o compartilhamento de mesas ocorra apenas entre clientes que pertençam ao mesmo grupo familiar ou social;</p> <p>f) intensificar a rotina diária de limpeza e desinfecção de cadeiras, mesas, balcão de exposição, áreas de circulação, etc.; e</p> <p>g) realizar adequada limpeza e desinfecção dos utensílios de consumação</p>
24.	os serviços/atendimentos, ou outros trabalhos, que exigem proximidade com o cliente ou colega de trabalho em distância inferior a 1,5m (um metro e cinquenta centímetros), inexistindo outras barreiras físicas, devem ser realizados com a utilização de máscara e protetor face shield, a serem fornecidos aos colaboradores pelo empregador
25.	devem ser bloqueados o acesso a pistas de dança, onde houver, bem como adotar outras medidas para evitar danças e outras interações entre os clientes/convidados
26.	devem priorizar a ventilação natural dos espaços, realizar periodicamente a limpeza do sistema de ar condicionado, quando houver, intensificando a limpeza e os cuidados rotineiros de acordo com as especificações do fabricante e, sempre que disponível, manter o ar condicionado no modo de renovação de ar do ambiente
27.	os estabelecimento devem adotar as medidas necessárias para garantir o uso adequado de máscara por todos os colaboradores e clientes
28.	não devem ser utilizados bebedouros que possuam jatos de água para consumo direto, devendo ser utilizados apenas bebedouros que permitam a retirada de água com uso de copos descartáveis ou recipientes de uso individual
29.	sempre que possível, assegurar medidas especiais para os organizadores, trabalhadores e participantes pertencentes aos grupos de risco, como priorizar atividades não presenciais ou outras medidas possíveis
30.	reforçar as boas práticas e os procedimentos de higienização, bem como garantir as condutas adequadas de higiene pessoal e o controle de saúde dos colaboradores, além de estabelecer medidas de atendimento seguro ao cliente, a fim de minimizar o risco de transmissão do COVID-19

31.

os estabelecimentos que possuírem espaços de lazer e de recreação infantil devem adotar as seguintes medidas:

- a) utilização pelos funcionários recreadores de trajés, incluindo o calçado, limpos e exclusivos para o ambiente interno do cerimonial/empresa, não devendo ser utilizados no trajeto casa-trabalho e vice-versa;
- b) organização do local apropriado para lavagem das mãos e do rosto e guarda de pertences pessoais de todos os funcionários;
- c) recomendação pela empresa para a lavagem das mãos e do rosto pelos funcionários antes do início da jornada de trabalho, especialmente aqueles que trabalham diretamente com as crianças;
- d) orientação aos funcionários quanto aos cuidados com o trajeto entre a casa e o local de trabalho, incluindo o distanciamento social, o uso de máscaras, a higienização das mãos e os cuidados com o uniforme para uso exclusivo na instituição;
- e) reforço da determinação de retirada de todos os objetos de adorno pessoal que possam acumular sujeiras nas mãos, como anéis, brincos, pulseiras e relógios, além do uso de unhas curtas e limpas;
- f) limitação do acesso as dependências pelas empresas somente às pessoas indispensáveis ao seu funcionamento;
- g) realização do atendimento ao público para agendamentos preferencialmente de forma on-line ou via telefone;
- h) utilização, sempre que possível, de locais abertos e arejados, se houver para as atividades de recreação coletivas, respeitando o distanciamento físico e evitado o uso de equipamentos ou materiais compartilhados;
- i) em caso de suspeita ou confirmação do novo coronavírus em algum convidado, deverão ser seguidas as orientações estabelecidas em notas técnicas da SESA e outras medidas pertinentes;
- j) informação ao público, no ato da compra do ingresso e no momento de acesso ao local, para não acessarem o local caso apresentem sinais e sintomas de síndrome gripal;
- k) capacitação, antecipadamente, de toda a equipe de colaboradores e monitores sobre noções fundamentais de higiene, proteção e segurança sanitária que deverão ser adotadas durante todo evento, preferencialmente em cursos com profissionais de saúde e que tenham certificação;
- l) higienizar os brinquedos a cada intervalo de uso e respeitar o distanciamento entre os convidados; e
- m) adotar todas as medidas relacionadas ao distanciamento físico, devendo levar em consideração a capacidade da equipe e das instalações para atender aos demais requisitos sanitários exigidos.