

1.1.3 Obrigatório o estabelecimento disponibilizar Equipamentos de Proteção Individual (EPIs), como: máscaras, luvas, para os funcionários, bem como orientar os modos de uso e realizar a troca, conforme a necessidade;

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

1.1.5 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;

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

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

1.1.8 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;

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

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

1.1.11 No refeitório dos funcionários, manter distanciamento entre as mesas e cadeiras, atendendo distância de 1,0 (um) metro;

1.1.12 Aumentar o intervalo de tempo de funcionamento do refeitório para reduzir o número de pessoas no mesmo horário para fazer refeição;

1.1.13 Manter refeitório com troca de circulação de ar;

1.1.14 Evitar aglomerações de colaboradores no intervalo de descanso;

1.1.15 Afastar funcionários com sintomas de síndrome gripal (tosse, coriza, febre, falta de ar) e orientá-los a permanecer em isolamento domiciliar por 14 dias, além de procurar atendimento médico, conforme as orientações do Ministério da Saúde;

1.1.16 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).

1.1.17 Estabelecer regime de teletrabalho as gestantes, lactantes, idosos e portadores de doenças crônicas;

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

1.1.19 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;

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

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

ANEXO III do Decreto Nº 3.334/2020-PMM

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

1.1 ORIENTAÇÕES GERAIS INTERNAS

1.1.1 Disponibilizar insumos (lavatórios ou dispensadores com álcool gel 70%) para higienização das mãos na entrada do estabelecimento e em outros pontos estratégicos, como corredores e balcões de caixas, para uso dos clientes e funcionários, e, ainda, próximo à área de manipulação de alimentos, para os funcionários;

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

1.2 ORIENTAÇÕES PARA NÃO AGLOMERAÇÕES NAS FILAS E NO INTERIOR DOS ESTABELECIMENTOS:

1.2.1 Evitar filas próximas das prateleiras, evitando, assim, a proximidade das pessoas que estão na fila com as que estão circulando em busca de produtos;

1.2.2 Fazer demarcação de 1,0 (um) metro de distanciamento entre um cliente e outro em todas as filas;

1.2.3 Designar funcionário para limitar o acesso a um quantitativo máximo de pessoas que possam ficar dentro do supermercado ao mesmo tempo, atentando para o espaço de 4m²/pessoa, se considerada a distância segura de 1,0 (um) metro entre elas;

1.2.4 As filas externas são de responsabilidade dos estabelecimentos, que deverão disponibilizar funcionário exclusivo para manter a organização e atentando para o espaço de 4m²/pessoa, se considerada a distância segura de 1,0 (um) metro entre elas.

1.3 ORIENTAÇÕES GERAIS AOS CLIENTES:

1.3.1 Entrar no estabelecimento apenas uma pessoa da família ou do grupo para realização das compras necessárias a todos;

1.3.2 Preferir a realização de compra remota, com entregas em domicílio ou sistema passe e pegue;

1.3.3 Ao entrar no mercado, realizar a higienização das mãos, utilizando o lavatório, preferencialmente, ou álcool em gel 70%;

1.3.4 Ao realizar as compras, evitar conversar, tossir ou espirrar sobre os alimentos e produtos;

1.3.5 Não consumir alimentos dentro dos supermercados e nem durante as compras;

1.3.6 Quando possível, pagar suas compras com cartão, diminuindo o contato com o funcionário do caixa.

2. AOS ESTABELECIMENTOS QUE ENTREGAM ALIMENTOS (DELIVERY)

2.1 AO ENTREGADOR:

2.1.1 Manter higiene pessoal: roupa limpa, cabelo preso, usar chapéu ou touca, evitar acessórios pessoais (anel, pulseira, brincos e colar), sem barba e bigode, unhas curtas e sem esmalte, usar sapato fechado;

2.1.2 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 águas = 1 litro) ou álcool a 70%, com auxílio de papel toalha;

2.1.3 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 águas = 1 litro) e flanela descartável;

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

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

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

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

2.1.8 Falar somente o necessário;

2.1.9 Manter distância do cliente na hora da entrega;

2.1.10 Colocar filme plástico no teclado da máquina de passar cartão e higienizar com álcool em gel após o uso do cliente;

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

2.1.12 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;

2.1.13 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);

2.1.14 O cliente deve receber o produto/alimento em embalagem fechada para que possa higienizar com solução clorada ou álcool em gel antes de abrir.

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 Manter a distância de 1,0 (um) metro entre os funcionários;

2.2.8 Diariamente certificar que os seus funcionários estão saudáveis, sem sintomas de resfriado e, principalmente, febre. Qualquer sintoma suspeito deve motivar o afastamento do colaborador, até ser descartada a suspeita de que esteja contaminado com coronavírus ou, se confirmada a contaminação, até que tenha alta médica;

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

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

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