

**NOTA TÉCNICA SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE PARA FUNCIONAMENTO DE
ATIVIDADES ECONÔMICAS E NÃO ECONÔMICAS DURANTE A PANDEMIA DE COVID-
19 EM JATAÍ/GOIÁS.**

*“Estabelece Protocolos de Segurança para funcionamentos das
atividades, ambientes e serviços”.*

Emitida em: 22/03/2021.

Atualizada em: 30/03/2021.

Para efeito da presente nota técnica adota-se a seguinte definição:
PLANTÃO - Considera-se em plantão aquele estabelecimento que, embora permaneça com as portas fechadas, ofereça seus serviços/produtos via instrumentos telemáticos ou informatizados, aguardando a qualquer momento o chamado para o serviço/prestação durante o período de funcionamento.

Seguem abaixo as medidas de prevenção e controle de ambientes e pessoas que têm por finalidade, evitar a contaminação e propagação do novo coronavírus durante o funcionamento das atividades econômicas dos estabelecimentos relacionados no Decreto nº 9.653 de 19 de abril de 2020, em vigência neste período por força do Decreto de nº 9.828 de 15 de março de 2021:

**1. PROTOCOLO GERAL PARA TODAS AS
ATIVIDADES ECONÔMICAS E NÃO ECONÔMICAS EM FUNCIONAMENTO.**
(incluído pela alteração de 30/03/2021)

I. Deverá ser controlada a entrada de clientes por loja/estabelecimento, estabelecendo no máximo 1 (um) cliente para cada 12 (doze) metros quadrados de área de venda, para contabilizar a lotação máxima;

II. Evitar aglomerações, principalmente nos ambientes fechados, manter distância mínima de 2 (dois) metros (raio de 2 metros), entre trabalhadores e entre usuários. Se os trabalhadores e clientes estiverem paramentados a distância poderá ser de 1 metro;

III. Adotar para trabalhos administrativos e outros quando possível, trabalho remoto, sistemas de escalas, revezamento de turnos e alterações de jornadas

de trabalho, para reduzir fluxos, contatos e aglomerações de trabalhadores, consumidores e usuários;

IV. Trabalhadores das atividades em funcionamento devem ser monitorados diariamente quanto aos sintomas gripais, com aferição de temperatura e testagem, caso estejam sintomáticos, devem ser encaminhados para uma unidade de saúde; *(incluído pela alteração de 30/03/2021)*

V. Realizar triagem de todos os clientes, com verificação de febre (através de termômetros infravermelhos), se temperatura for superior a 37,8 C e/ou outro sintoma respiratório deverá ser proibida a entrada e o mesmo deve ser orientado a procurar uma unidade de saúde imediatamente; *(incluído pela alteração de 30/03/2021)*

VI. Intensificar a limpeza das superfícies dos ambientes, com detergente neutro (quando o material da superfície permitir), seguida de desinfecção com fricção de álcool 70% ou solução de água sanitária a 0,5%, ou outro desinfetante compatível e recomendado pelo Ministério da Saúde, a depender do tipo de material;

VII. Desinfetar com álcool a 70%, friccionando em sentido unidirecional por três vezes consecutivas, várias vezes ao dia, as superfícies dos locais frequentemente tocados como: maçanetas, interruptores, janelas, telefone, teclado do computador, controle remoto, máquinas acionadas por toque manual, elevadores, dentre outros; *(incluído pela alteração de 30/03/2021)*

VIII. Disponibilizar locais para a lavagem adequada das mãos: pia, água, sabão líquido, papel toalha e seu suporte e lixeiras com tampa e acionamento por pedal. O sabão em barra não é indicado, pois pode acumular bactérias e vírus com o uso coletivo, sendo recomendado o uso de sabonete líquido;

IX. Disponibilizar preparações alcoólicas a 70% para higienização das mãos, principalmente nos pontos de maior circulação de trabalhadores e usuários (entrada e saída dos estabelecimentos, recepção, balcões, saída de vestiários, corredores de acessos às linhas de produção, refeitório, área de vendas, etc.);

X. Manter os banheiros limpos e abastecidos com papel higiênico. Os lavatórios de mãos devem estar sempre abastecidos com sabonete líquido, papel toalha e lixeiras. É indicado que pelo menos uma vez, a cada período do dia, após a limpeza com água e sabão, o banheiro seja desinfetado com hipoclorito de sódio a 0,5% (espalhar o produto e deixar por 10 minutos, procedendo ao enxague e secagem imediata). Se optarem por outro produto desinfetante, este deverá estar autorizado pelo Ministério da Saúde;

XI. É obrigatório que todos os trabalhadores e clientes façam uso correto de proteção facial (máscara de tecido duplo, preferencialmente, ou descartável) isto é a máscara cobrindo to nariz e a boca simultaneamente, a exceção para serviços que exijam EPI's específicos segundo protocolos de boas práticas, mas que também devem ser utilizados de forma correta; *(incluído pela alteração de 30/03/2021)*

XII. Manter os ambientes arejados por ventilação natural (portas e janelas abertas) sempre que possível, se for necessário usar sistema climatizado, manter limpos os componentes do sistema de climatização (bandejas, serpentinas, umidificadores, ventiladores e dutos) de forma a evitar a difusão ou multiplicação de agentes nocivos à saúde humana e manter a qualidade interna do ar;

XIII. Os estabelecimentos que possuem refeitórios para funcionários, deverão manter afastamento mínimo de 02 metros entre mesas e cadeiras individuais, não utilizar serviço de autoatendimento, para evitar o compartilhamento de utensílios como colheres e pegadores, sendo, portanto orientado a estabelecer funcionários específicos que sirvam a refeição, ou utilizem fornecimento de marmitas. Disponibilizar locais para a lavagem adequada das mãos: pia, água, sabão líquido, papel toalha e seu suporte e lixeiras com tampa e acionamento por pedal **ou dispor de solução alcoólica a 70% para higienização das mãos**: *(incluído pela alteração de 30/03/2021)*

XIV. **É contra indicado** reuniões, **importante** dar preferência aos meios virtuais; *(incluído pela alteração de 30/03/2021)*

XV. Fornecer materiais e equipamentos suficientes para que não seja necessário o compartilhamento dos mesmos, por exemplo: telefones, fones, teclados, mouse, canetas, dentre outros;

XVI. Se necessitar compartilhar algum objeto, material e equipamento, deverá assegurar a desinfecção dos mesmos, podendo desinfetar com álcool a 70%, friccionando **em sentido unidirecional por três vezes consecutivas** as superfícies, ou outro desinfetante com ação compatível e recomendado pelo Ministério da Saúde, a depender do tipo de material; *(incluído pela alteração de 30/03/2021)*

XVII. Disponibilizar dispositivos de descarte adequado (preferencialmente lixeira com tampa e acionamento a pedal);

XVIII. Estimular o uso de recipientes individuais para o consumo de água, evitando o contato direto da boca com as torneiras dos bebedouros. Cuidado especial deve ser tomado com as garrafas de água, evitando-se o contato de seu bocal, que frequentemente é levado à boca, com as torneiras de bebedouros de pressão, bombas e bebedouros de galões de água mineral;

XIX. **Quando possível**, adotar o isolamento domiciliar, para os profissionais com 60 (sessenta) ou mais anos de idade, profissionais com histórico de doenças cardíacas, pneumopatias graves ou descompensados (dependentes de oxigênio, portadores de asma moderada/grave, DPOC), imunodeprimidos, doenças renais, diabéticos, gestantes, **que não receberam a vacina contra COVID-19**, enquanto durar a pandemia; *(incluído pela alteração de 30/03/2021)*

XX. Garantir que as políticas de licença médica sejam flexíveis e consistentes com as diretrizes de Saúde pública e que os funcionários estejam cientes dessas políticas.

2. PROTOCOLO PARA FUNCIONAMENTO DE: AGROPECUÁRIAS, REVENDAS AUTORIZADAS DE MÁQUINAS AGRÍCOLAS, CAMINHÕES E VEÍCULOS, OFICINA MECÂNICA, AUTOPEÇAS E CADEIA PRODUTIVA DE GRÃOS.

I. Estes estabelecimentos deverão funcionar seguindo as normas estabelecidas no Protocolo Geral para todas as atividades econômicas e não econômicas em funcionamento no que couber, acrescido de:

II. Funcionamento em regime de plantão, para atendimento dos serviços considerados urgente/emergências, sob agendamento, com quadro funcional reduzido;

III. Fornecimento de produtos e serviços pelo de delivery e vendas externas;

IV. Após o período de suspensão, retomar o atendimento normal observando o Protocolo Geral.

3. PROTOCOLO PARA FUNCIONAMENTO DA CONSTRUÇÃO CIVIL E FORNECEDORES DE INSUMOS PARA CONSTRUÇÃO CIVIL.

I. Estes estabelecimentos deverão funcionar seguindo as normas estabelecidas no Protocolo Geral para todas as atividades econômicas e não econômicas no que couber, acrescido de:

II. Obras da construção civil: limitados 1 (um) funcionário por cada 40 m², além dos estabelecimentos comerciais e industriais que lhes forneçam os respectivos insumos que deverão funcionar em regime de plantão, para atendimento de serviços considerados urgente/emergências, sob agendamento e com quadro funcional reduzido;

III. Fornecimento de produtos e serviços deve ocorrer pelo sistema de delivery e vendas externas;

IV. Após o período de suspensão, retomar o atendimento normal observando o Protocolo geral.

4. PROTOCOLO PARA FUNCIONAMENTO DE SUPERMERCADOS E CONGÊNERES.

I. Estes estabelecimentos deverão funcionar seguindo as normas contidas no Protocolo Geral para todas as atividades econômicas e não econômicas no que couber, acrescido de:

II. Estabelecer fluxos de atendimento ao público, permitindo apenas um cliente por carrinho, e a quantidade máxima de clientes permitida é de 1(um) cliente por 12(doze) metros quadrados de área, garantindo que não haja aglomerações;

III. Não oferecer produto para degustação;

IV. É expressamente vedado o acesso simultâneo de mais de uma pessoa da mesma família, exceto nos casos em que seja necessário acompanhamento especial;

V. Ofertar os produtos previamente embalados em embalagens plásticas, sempre que possível, com a finalidade de proteger os produtos do contato direto com as pessoas;

VI. Os produtos não devem ser apoiados em pisos ou locais não higienizados;

VII. Priorizar o recebimento/pagamento por métodos eletrônicos (cartão), permitindo distância entre feirante/cliente, a fim de evitar contato direto. Quando o recebimento/pagamento for realizado em dinheiro, realizar a higienização das mãos, com solução alcoólica a 70%, em seguida;

VIII. As máquinas de cartão devem ser higienizadas com álcool a 70% após cada uso, envolver as máquinas com plástico, para facilitar a higienização; disponibilizar álcool a 70% nos caixas, para possibilitar a higienização das mãos dos clientes após manipulação das máquinas de cartão.

IX. Manter as medidas supra mencionadas após o período de suspensão.

5. PROTOCOLO PARA FUNCIONAMENTO DE HOTÉIS E CONGÊNERES.

I. Estas atividades deverão seguir criteriosamente as normas contidas no protocolo geral para todas as atividades econômicas e não econômicas no que couber, acrescido de:

II. Ocupação máxima de 65% (sessenta e cinco por cento) do número total de hóspedes;

III. Os colaboradores e clientes deverão cumprir integralmente as medidas de precauções e proteção recomendadas;

IV. Os hóspedes devem se alimentar, preferencialmente, nos quartos. Evitar usar os salões dos restaurantes de hotéis para servir refeições. Caso não seja possível, utilizar o protocolo para restaurantes e congêneres;

V. Fornecer materiais e equipamentos suficientes para que não seja necessário o seu compartilhamento;

VI. Evitar aglomerações, principalmente, nos ambientes fechados, manter distância mínima de 2 (dois) metros entre funcionários e entre clientes;

VII. Disponibilizar cartazes informativos sobre as medidas preventivas de contágio da covid-19 em áreas comuns do estabelecimento;

VIII. As roupas de cama devem ser embaladas em sacos plásticos e transportadas em carrinhos ou equipamentos até a lavanderia. Estes carrinhos devem ser limpos e desinfetados após cada uso;

IX. Em caso de lavanderia própria, não estocar roupa suja, lavar imediatamente;

X. Após o período de suspensão, seguir com as recomendações desta nota técnica, facultado a ocupação máxima de 75% (setenta e cinco por cento) do número total de hóspedes.

6. PROTOCOLO PARA FUNCIONAMENTO DE RESTAURANTES E CONGÊNERES.

I. Os estabelecimentos referentes às atividades de alimentação deverão cumprir, além do protocolo geral para todas as atividades econômicas e *não econômicas*, todos os requisitos de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, conforme Resolução RDC nº. 216/2004, bem como as recomendações abaixo: *(incluído pela atualização de 30/03/2021)*.

II. Comercialização de gêneros alimentícios apenas mediante entrega (delivery), sistema pegue e leve (take away) e drive thru;

III. Os serviços de alimentação com entregas por sistema de delivery deverão cumprir todos os requisitos de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, conforme Resolução RDC nº 216/2004;

IV. Entregadores e funcionários do caixa devem fazer uso obrigatório e correto de máscara, ser orientados a evitar falar excessivamente, rir, tocar nos olhos, nariz e boca durante atendimento/entrega;

V. O estabelecimento deverá disponibilizar a proteção facial para seus colaboradores;

VI. Disponibilizar dispositivos de descarte adequado (preferencialmente, lixeira com tampa e acionamento a pedal);

VII. Os colaboradores deverão lavar e trocar os uniformes diariamente e levá-los ao local de trabalho protegidos em saco plástico ou outra proteção adequada. Usá-los somente nas dependências da empresa, observando as indicações das autoridades da saúde e sanitárias;

VIII. Em caso de troco em dinheiro, recomenda-se que a devolução seja feita em saco plástico, para não haver contato do dinheiro com as mãos;

IX. Quando realizar serviço de entrega, o produto deve ser acondicionado em embalagens duplas, para que o cliente, no momento da entrega, possa fazer a retirada do produto de dentro da primeira embalagem;

X. As embalagens de transporte (térmicas popularmente conhecidas como bags) nunca devem ser colocadas diretamente no chão em nenhum momento, devido aos riscos de contaminação.

Após o período de suspensão, os restaurantes e congêneres, além do Protocolo Geral e dos itens anteriores, deverão observar:

XI. Lotação máxima de 30% (trinta por cento) de sua capacidade de acomodação;

XII. Antes da abertura do estabelecimento, deverá ser avaliada a necessidade de limpeza do sistema de exaustão e de todos os equipamentos, utensílios, superfícies e instalações. Os trabalhadores devem ser orientados quanto às medidas de precauções e controle que serão adotadas;

XIII. Os estabelecimentos devem limitar e programar/agendar o atendimento do seu público, de maneira a organizar o atendimento baseado, por exemplo, em reservas de assentos, para evitar aglomerações no local;

XIV. Para viabilizar o distanciamento entre os clientes no salão, podem ser removidas algumas mesas ou somente algumas de suas cadeiras, mantendo a distancia de, no mínimo, 2 (dois) metros entre as mesas. Na impossibilidade de remoção de mesas e cadeiras, pode ser colocado um alerta ao cliente informando para não usar a mesa e cadeiras ao lado;

XV. Devem ser afixados em locais visíveis cartazes ou placas de aviso aos usuários, orientando quanto ao tempo à higienização das mãos com água e sabão (*de 40 a 60 segundos*) ou preparação alcoólica a 70% (*de 20 a 30 segundos*) também quanto à importância de não conversarem enquanto são servidos; (*incluído pela alteração de 30/03/2021*).

XVI. Disponibilizar dispensadores de parede, de mesa ou similares abastecidos com preparação alcoólica a 70%, em locais estratégicos, para uso dos clientes durante permanência no estabelecimento;

XVII. Dar preferência para atendimento à lá carte, mas, se utilizar o autosserviço, (atendimento tipo self service), deve-se estabelecer funcionários específicos para servir os clientes, mantendo o máximo de distanciamento possível, para evitar o compartilhamento de utensílios como colheres e pegadores entre os clientes, **ou, disponibilizar luvas descartáveis para que o próprio cliente/consumidor posa se servir;** (*incluído pela atualização de 30/03/2021*).

XVIII. Disponibilizar aos clientes talheres devidamente embrulhados ou talheres descartáveis;

XIX. Disponibilizar temperos e condimentos em sachês ou em porções individualizadas, diretamente da cozinha, a cada cliente;

XX. Adequação para uso de cardápios que não necessitem de manuseio ou cardápios que possam ser higienizados (menu board, cardápio digital com QR code, cardápio plástico de reutilização ou de papel descartável). Se reutilizável, realizar a higienização com álcool a 70% a cada troca de cliente;

XXI. As mesas e cadeiras devem ser higienizadas com álcool a 70%, friccionando **em sentido unidirecional por três vezes consecutivas**, ou outro desinfetante compatível, após cada uso e troca de cliente, **se as mesas forem cobertas por forros descartáveis estes devem ser desprezados e um novo colocado, e se de tecido dever ser trocados por um limpo os usados encaminhados para lavanderia,** (*incluído pela atualização de 30/03/2021*).

XXII. Manter os ambientes arejados por ventilação natural (portas e janelas abertas), preferencialmente, manter mesas e cadeiras ao ar livre, sempre que possível;

XXIII. É obrigatório que todos os trabalhadores e clientes façam uso correto de máscaras, principalmente, os trabalhadores. Na manipulação dos alimentos e no contato com clientes ou prestadores de serviço, a máscara deverá ser usada durante todo tempo de trabalho. Recomenda-se a utilização de proteção facial adicional, tipo visor, face shield, protegendo o trabalhador e funcionando como protetor salivar na manipulação dos alimentos;

XXIV. Recomenda-se realizar marcações no piso nos locais onde são formadas filas, como nos balcões de atendimento e nos caixas de pagamento, com distanciamento mínimo de 1 metro, para orientar o posicionamento dos clientes. Todos deverão utilizar corretamente máscaras neste momento;

XXV. Intensificar a frequência da higienização dos sanitários de uso dos colaboradores e clientes (pias, peças sanitárias, válvula de descarga, torneiras, suporte de papel higiênico/papel toalha e secador de mãos), equipamentos, utensílios, superfícies em que há maior frequência de contato, como fechaduras, maçanetas das portas, interruptores, corrimãos, carrinhos, lixeiras, dispensadores de sabonete líquido e preparação alcoólica a 70%, piso, paredes e portas, dentre outros;

7. PROTOCOLO PARA FUNCIONAMENTO DE SALÕES DE BELEZA, ESTÉTICAS E CONGÊNERES.

I. Para estes estabelecimentos, quando permitido o funcionamento, as normas que deverão ser seguidas para funcionamento estão contidas no protocolo geral para todas as atividades econômicas *e não econômicas* no que couber, acrescido de:

II. Uso pelo trabalhador de jaleco ou avental e máscara, devido ao contato próximo com os clientes, bem como luvas, que deverão ser trocadas a cada cliente. Se o jaleco não for descartável, ele deverá ser lavado separadamente, com água e sabão, e, depois, solução de hipoclorito de sódio e água (diluir 250 ml de água sanitária/1litro de água, por 10 minutos). A diluição de água sanitária deve ser usada imediatamente após a diluição, pois a solução é desativada pela luz;

III. Atender apenas com hora marcada, para evitar a aglomeração de pessoas nas recepções.

IV. Serviços que necessitem um maior contato físico com o cliente, como massagens, depilação e afins, utilizar avental descartável (preferencialmente impermeável, dependendo do procedimento), uso de luvas e protetores faciais ou óculos de proteção, associados ao uso de máscara; os itens de proteção devem ser trocados por outros limpos a cada atendimento;

V. No caso do uso de luvas, elas devem ser removidas após cada atendimento e trocadas regularmente, e as mãos devem ser higienizadas entre todas as trocas de luvas. O uso de luvas não substitui a lavagem frequente das mãos;

VI. Proibir o consumo de alimentos e bebidas pelos funcionários e clientes nas áreas de atendimento.

VII. Estações de atendimentos, incluindo macas, cadeiras e demais móveis, equipamentos e aparelhos devem ser higienizadas a cada atendimento,

utilizando álcool a 70%, friccionando em sentido unidirecional por três vezes consecutivas, as superfícies dos locais frequentemente tocados como: maçanetas, interruptores, janelas, telefone, teclado do computador, controle remoto, máquinas acionadas por toque manual, elevadores, dentre outros, devem ser higienizadas várias vezes ao dia.

VIII. O agendamento de clientes deve prever intervalo suficiente entre atendimentos para a higienização.

IX. Disponibilizar um distanciamento de 2 metros entre as estações de trabalho. No caso de estações de trabalho em linha, respeitar a distância mínima e deixar ao menos uma vazia entre duas em uso.

X. Atender clientes apenas com horário marcado, prevendo intervalo suficiente entre os atendimentos para a desinfecção das estações de trabalho, utensílios e móveis.

XI. Não permitir a situação de espera dentro do estabelecimento. Apenas devem estar dentro do recinto os profissionais e clientes em atendimento. Não permitir a presença de acompanhantes, com exceção para aqueles clientes que necessitem de acompanhamento.

XII. Não permitir que o cliente seja atendido simultaneamente por dois profissionais, exceto quando for possível manter o distanciamento mínimo dos profissionais e cliente.

XIII. Manter a disposição de profissionais e clientes lavatórios supridos de sabão líquido e toalhas de papel e cesto de lixo com acionamento por pedal. Não utilizar toalhas de tecido para secagem das mãos. *(incluído pela alteração de 30/03/2021)*

8. PROTOCOLO PARA FUNCIONAMENTO DE ATIVIDADES FÍSICAS EM ACADEMIAS, ESTÚDIOS DE PILATES, QUADRAS ESPORTIVAS/GINÁSIOS, QUADRAS DE AREIA, SQUASH, CAMPO DE FUTEBOL E/OU SOCIETY E ATIVIDADES AO AR LIVRE E CONGÊNERES. *(incluído pela alteração de 30/03/2021)*

I. Estes estabelecimentos, quando autorizados, deverão funcionar seguindo as normas contidas no protocolo geral para todas as atividades econômicas e **não econômicas no que couber, acrescido de:**

II. As academias, quadras esportivas e ginásios poderão funcionar respeitando o limite de 30% (trinta por cento) da capacidade de acomodação, devendo ser observadas, as medidas de prevenção e controle do novo coronavírus;

III. Orientar e solicitar que todos os colaboradores e usuários façam uso correto de máscara de proteção facial (**máscara de tecido preferencialmente ou descartável**), durante todo o tempo de permanência no estabelecimento; *(incluído pela alteração de 30/03/2021)*

IV. Desativar os equipamentos de registro com digital como catraca de entrada e saída e equipamentos. O controle de acesso deve ser mantido sem o uso de digitais, para que se possa ter o número exato de pessoas no estabelecimento;

V. Os estabelecimentos devem limitar e programar/agendar o atendimento do seu público, de maneira a organizar o atendimento de acordo com as atividades ofertadas, atendendo sempre no máximo a capacidade permitida;

VI. Recomenda-se organizar os atendimentos, por grupos de clientes para cada horário, para que entre o finalizar e o iniciar dos grupos, haja um intervalo de tempo de cerca de 15 (quinze) minutos para evitar o cruzamento entre os usuários e realizar a limpeza dos equipamentos e piso do estabelecimento;

VII. Manter os cabelos presos durante a permanência no local;

VIII. É obrigatório o uso de toalha de utilização pessoal durante toda a prática de atividade física;

IX. Os bebedouros devem estar fechados, sendo de responsabilidade de cada usuário, levar seu recipiente com água, que não deve ser compartilhado;

X. Guarda-volumes para bolsas e mochilas não poderão ser utilizados, sendo permitida apenas a utilização de porta chaves que deve ser higienizado após cada uso;

XI. Equipamentos e aparelhos de uso comum que não sejam possíveis de serem higienizados, não devem ser usados, neste momento;

XII. Esteiras, bicicletas ergométricas e similares devem ser utilizadas de forma intercalada (uma em funcionamento e uma sem uso) ou com pelo menos 2 metros de distância entre elas;

XIII. Os estabelecimentos devem recomendar aos usuários que evitem utilizar luvas, pois não é possível realizar sua higienização correta entre uso dos diversos equipamentos;

XIV. não é permitido o uso dos vestiários para banhos e trocas de vestimentas no local;

XV. Caso os estabelecimentos possuam lanchonete ou venda de suprimentos, o atendimento deve ser organizado, de maneira que não haja permanência de usuários, sendo realizada a retirada no balcão, não sendo permitido o consumo no local;

XVI. Fica proibida a utilização de celulares durante a prática de atividade física;

XVII. Pessoas pertencentes ao grupo de risco e/ou com qualquer sintoma de síndrome gripal, não podem frequentar as atividades presenciais durante o período da pandemia;

XVIII. Cada usuário deve realizar suas atividades de forma individualizada, mesmo durante a execução de atividades coletivas;

XIX. Manter os ambientes arejados por ventilação natural (portas e janelas abertas) sempre que possível; se for necessário usar sistema climatizado, manter limpos os componentes do sistema de climatização (bandejas, serpentinas, umidificadores, ventiladores e dutos), de forma a evitar a difusão ou multiplicação de agentes nocivos à saúde humana e manter a qualidade interna do ar, comprovar a renovação do ar ambiente, pelo menos 7 (sete) vezes por hora e fazer a troca dos filtros de ar, no mínimo 1 vez por mês, usando pastilhas adequadas para higienização das bandejas;

Para todas as atividades abaixo é obrigatório o distanciamento de no mínimo 2 metros entre alunos e professores.

XX. Para as atividades físico-desportivas que usualmente tem contato físico como as lutas, orienta-se que o treinamento, neste momento de pandemia, seja pautado em técnicas de movimento e condicionamento físico em geral;

XXI. As aulas de dança devem ser de ritmos que garantam o distanciamento mínimo exigido entre os alunos, ficando proibido o treinamento coletivo com a realização de contato físico;

XXII. As atividades físico-desportivas outdoor (corridas, ciclismo, skate, dentre outros) podem ser realizadas em espaços públicos, ao ar livre, desde que não haja aglomeração de pessoas, mantendo a distância de 2 metros, entre um praticante e outro. Todos os praticantes devem fazer uso de proteção facial durante todo o período da prática de atividade física.

- Para as atividades em Piscinas:

XXIII. O estabelecimento deverá intensificar a limpeza, seja com processo de cloração ou de uso de ozônio, e cada limpeza deverá ser documentada (através de planilha contendo data da limpeza, produto utilizado, data de validade e lote do produto, responsável pela limpeza, e demais itens necessários);

XXIV. Limitar o número de 01 (um) aluno por raia e manter o distanciamento de, no mínimo, 02 (dois) metros entre as pessoas;

XXV. É vedada a realização de atividades que gerem contato físico entre alunos ou entre alunos e professores;

XXVI. Somente estão permitidas aulas para alunos que não necessitem de auxílio de um profissional para a realização das atividades;

XXVII. É vedada a permanência de usuários que não estejam realizando atividades ou fornecendo os treinamentos/aulas, antes, durante ou depois das aulas;

XXVIII. No caso de piscinas utilizadas para tratamentos de saúde, o paciente deve usar máscara e o profissional usar máscara e protetor facial ou óculos.

- Para as atividades em Quadras poliesportivas:

XXIX. Garantir o distanciamento de, no mínimo, 02 (dois) metros entre os alunos nas salas de cursos interativos;

XXX. É vedada a realização de atividades que gerem contato físico entre alunos ou entre alunos e professores;

XXXI. Somente permanecerá dentro das quadras e ginásios quem estiver praticando a atividade física. Os demais deverão aguardar do lado de fora;

XXXII. Impedir o acesso de menores de 16 anos e idosos acima de 60 anos; Piscinas e quadras em condomínios residenciais.

XXXIII. Será permitida a utilização de piscinas e quadras poliesportivas em condomínios, desde que o uso seja restrito a uma unidade familiar por vez, com agendamento prévio, permitindo assim intervalos para realização de higienização a cada troca de usuário, desinfetando com álcool a 70%, friccionando por cerca de 30 segundos, as superfícies dos locais frequentemente tocados, como maçanetas, interruptores, torneiras, corrimãos, cadeiras, mesas.

XXXIV. Deverão, a cada troca de usuários, limpar os banheiros e manter os lavatórios de mãos sempre abastecidos com sabonete líquido, papel toalha e lixeiras. É indicado que, pelo menos uma vez a cada período do dia, após a limpeza com água e sabão a cada troca de usuário, o banheiro seja desinfetado com hipoclorito de sódio a 0,5% (espalhar o produto e deixar por 10 minutos, procedendo ao enxague e a secagem imediata). Se optarem por outro produto desinfetante, este deverá estar autorizado pelo Ministério da Saúde.

XXI. Realizar a desinfecção com preparação alcoólica a 70% por fricção de 30 segundos, em todas as vezes que o aluno ou o profissional usar equipamentos, pesos, kettlebell, anilhas, colchonetes, aparelhos ou tatame. Se optarem por outro produto desinfetante, este deverá estar autorizado pelo Ministério da Saúde;
(incluído pela alteração de 30/03/2021)

9. PROTOCOLO PARA FUNCIONAMENTO SHOPPING CENTERS, GALERIAS, CENTROS COMERCIAIS E CONGÊNERES.

I. Estes estabelecimentos quando autorizados a funcionar, deverão funcionar seguindo as normas contidas no protocolo geral para todas as atividades econômicas e **não econômicas** no que couber, acrescido de:

II. Os shoppings centers, galerias e centros comerciais devem limitar e programar a entrada de pessoas, respeitando a recomendação de ocupação de 30% (trinta por cento) de sua capacidade de ocupação, de maneira a evitar aglomerações no local;

III. Admitir, no interior das lojas de comércio varejista, no máximo uma pessoa a cada 12m (doze metros) quadrados de área de venda, incluindo colaboradores e clientes;

IV. Controlar a entrada e saída de pessoas em shopping centers, galerias, centros comerciais e congêneres, bem como no interior do estabelecimento, por meio de barreira física, demarcações no piso, senha ou outro método eficaz;

V. É obrigatório o uso de máscara de proteção facial (máscara de tecido ou descartável, preferencialmente) por todos os colaboradores e clientes;

VI. Realizar a medição da temperatura de todos os colaboradores e clientes, mediante termômetro infravermelho sem contato, na entrada dos shoppings centers, galerias e centros comerciais, ficando vedado o acesso daqueles que apresentarem quadro febril ou algum sintoma respiratório;

VII. Não estão autorizados a funcionar áreas de lazer, lounges, games, brinquedotecas e locação de carrinhos;

VIII. Os estabelecimentos das praças de alimentação deverão organizar a disposição das mesas e cadeiras para que seja mantida a distância segura de 2 metros entre as pessoas. Como alternativa podem ser retiradas algumas mesas, fazer interdição de mesas de forma intercalada, a fim de manter o distanciamento recomendado;

IX. Sinalizar sentidos de circulação e providenciar marcações no chão de 2,0 em 2,0 metros entre pessoas nas áreas comuns e, quando possível, implantar corredores de uma via só, para coordenar o fluxo de clientes nas lojas;

X. Afixar cartazes informando a lotação máxima e as medidas recomendadas para a higienização das mãos, etiqueta respiratória, restrição do número de acompanhantes de cada consumidor, principalmente aqueles que sejam do grupo de risco e informando a obrigatoriedade do uso de máscaras;

XI. Instalar barreira física, por meio de anteparo de vidro, acrílico ou outro material eficiente, separando colaboradores que atuam nos caixas dos clientes;

XII. Disponibilizar preparação alcoólica a 70% nos vestiários ou provadores e somente utilizar mercadorias para experimentação do cliente no estabelecimento mediante higienização com produtos eficazes de desinfecção;

XIII. Realizar frequentemente a higienização dos produtos expostos em vitrine e os que serão entregues ao consumidor, recomendando-se a redução da exposição de produtos sempre que possível.

10. PROTOCOLO PARA FUNCIONAMENTO DAS INSTITUIÇÕES RELIGIOSAS.

I. Estes estabelecimentos deverão funcionar seguindo as normas contidas em Protocolo Geral, acrescido de:

II. As Instituições Religiosas devem limitar e programar a entrada de pessoas, respeitando a recomendação de ocupação de 30% (trinta por cento) de sua capacidade de acomodação, de maneira a evitar aglomerações no local e manter a distância mínima de 2 (dois) metros (mesmo com uso de máscara), entre frequentadores e colaboradores;

III. Orientar e solicitar que todos os colaboradores e frequentadores façam uso de máscara de proteção facial (máscara de tecido ou descartável, preferencialmente), durante todo o tempo de permanência nas instituições religiosas;

IV. As atividades das instituições religiosas, deverão, preferencialmente, ser realizadas por meio não presencial, recomendando-se a adoção de meios virtuais, a fim de evitar aglomerações ou em ambientes ao ar livre;

V. Realizar a medição da temperatura de todos os frequentadores e colaboradores, mediante termômetro infravermelho sem contato, na entrada das Instituições Religiosas, ficando vedado o acesso daqueles que apresentarem quadro febril ou algum sintoma respiratório;

VI. Como estratégias para garantir o distanciamento e a capacidade de acomodação recomendada, sugerimos retirar cadeiras ou bancos/poltronas,

fazer

interdições intercaladas, definir grupos de frequentadores para cada horário, definir novos horários de atendimento;

VII. Restringir o acesso de pessoas com 60 anos ou mais de idade, pessoas pertencentes ao grupo de risco na instituição e de crianças menores de 12(dose) anos;

VIII. Não compartilhar objetos de uso pessoal;

no local;

IX. É proibido o consumo de gêneros alimentícios e bebidas

X. Disponibilizar tapetes com sanitizantes, para higienização dos calçados na entrada das instituições;

XI. Identificar de forma clara e visível as portas de entrada e de saída, de sentido único de modo a evitar que as pessoas se cruzem e mantê-las abertas durante o funcionamento;

XII. Organizar equipes que auxiliem os frequentadores no cumprimento das normas de proteção;

XIII. Não oferecer folhetos ou qualquer outro objeto ou papel de uso comum;

XIV. Orientar os frequentadores a deixar os estabelecimentos segundo ordem fixada e a não se aglomerarem do lado de fora, devendo as primeiras pessoas a sair serem as que estão mais próximas da porta de saída, evitando fluxo cruzado de pessoas

A presente Nota Técnica poderá sofrer atualizações e/ou alterações, quando necessário, em virtude do cenário epidemiológico do município.

Superintendência de Vigilância em Saúde
Diretoria de Vigilância Epidemiológica e Ambiental
Diretoria de Vigilância Sanitária e Ambiental
Coordenação de Segurança do Paciente e Controle de Infecção em Serviços de Saúde
Centro de Operações de Emergência em Saúde Pública para o Novo Coronavírus (COE-Ncov)

ANEXO I *(incluído pela Atualização de 30/03/2021)*

Sugestão de Autorização para circulação após horário permitido:

DECLARAÇÃO DE AUTORIZAÇÃO DE CIRCULAÇÃO/TRÂNSITO.

(Nome da empresa), pessoa jurídica de direito privado, inscrita sob o CNPJ nº _____, com sede na _____
(endereço), por seu Representante Legal, _____ (nome do representante) Declara que _____ (Nome do empregado) portador do RG nº _____ e inscrito sob o CPF nº _____, necessita circular/transitar, no âmbito do município de Jataí, fora do horário estabelecido pelo Decreto nº ____ de ____ de ____ de 2021, para realização _____
(qual o serviço que realiza) .

Jataí, __ de _____ de 2021.

Assinatura e carimbo da empresa

**TERMO DE COMPROMISSO DE RESPONSABILIDADE SOCIAL E CIENCIA DE DIRETRIZES
ESTABELECIDAS AO CONTROLE DA PANDEMIA – COVID 19**

(nome da empresa), _____ (número do
CNPJ ou MEI), _____ com sede no endereço
_____, Jataí – GO, em
observância ao **Decreto N°** ___, de ___ de _____ **de 2021**, por intermédio de seu
representante legal _____, CPF n°.

_____ **DECLARA** estar ciente das disposições do mencionado decreto,
que recebeu orientação preventiva e assume o compromisso de cumpri-las, observando todas as
precauções estabelecidas e adotando todos os procedimentos de higiene e cuidados com
colaboradores e clientes nele previstos, sob pena de interdição, multa e suspensão da
licença/alvará de funcionamento do estabelecimento, nos limites legais do Decreto.

Jataí, ___ de _____ de 2021.

Assinatura do representante legal

Fiscal – matrícula:

Fiscal – matrícula: