

DECRETO Nº 0711001/2020, DE 11 DE JULHO DE 2020.

PRORROGA, NO MUNICÍPIO DE CAMOCIM, A POLÍTICA DE ISOLAMENTO SOCIAL COMO MEDIDA DE ENFRENTAMENTO À COVID – 19, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

A EXMA. SRA. PREFEITA MUNICIPAL DE CAMOCIM, Estado do Ceará, no uso das atribuições e competências, que lhe são conferidas pelo art. 66, inciso VI, da Lei Orgânica Municipal e;

CONSIDERANDO o Decreto Municipal nº 0317001/2020, de 17 de março de 2020, e alterações posteriores, que dispõe sobre a situação de emergência em saúde no âmbito municipal, regulamentando medidas para o enfrentamento e contenção da infecção humana provocada pelo novo coronavírus;

CONSIDERANDO o Decreto Municipal de Calamidade Pública nº 0407001/2020, de 07 de abril de 2020, que declarou o Estado de Calamidade Pública no Município de Camocim;

CONSIDERANDO a ocorrência de calamidade pública reconhecida no Estado do Ceará, através do Decreto Legislativo n.º 543, de 03 de abril de 2020, por conta da pandemia da COVID-19, bem como o disposto no Decreto n.º 33.510, de 16 de março de 2020, que, também em razão das dificuldades provocadas pela doença, declarou situação de emergência em saúde em todo o território estadual;

CONSIDERANDO o Decreto Estadual nº 33.608, de 30 de maio de 2020, que prorroga o isolamento social no Estado do Ceará, na forma do Decreto nº 33.519, de 19 de março de 2020, e institui a regionalização das medidas de isolamento social, e dá outras providências.

CONSIDERANDO o Decreto nº 0621001/2020, de 21 de junho de 2020, que prorroga, no município de Camocim, a política de isolamento social como medida de enfrentamento à covid – 19, e dá outras providências.

CONSIDERANDO o Decreto Estadual nº 33.671, de 11 de julho de 2020, que prorroga o isolamento social no Estado do Ceará, na forma do Decreto nº 33.519, de 19 de março de 2020, e institui a regionalização das medidas de isolamento social, e dá outras providências.

DECRETA:

Art. 1º Até o dia 19 de julho de 2020, ficam prorrogadas, no Município de Camocim, na forma e condições estabelecidas neste Decreto, as medidas de isolamento social previstas no Decreto Municipal nº 0621001/2020, de 21 de junho de 2020 (Fase de Transição).

§1º Durante período previsto no caput permanece vigente a Fase de Transição do Plano de Retomada das Atividades Econômicas e Comportamentais.

§ 2º No período a que se refere o “caput”, deste artigo, permanecerão em vigor todas as medidas gerais e regras de isolamento social previstas no Decreto Municipal nº 0621001/2020, de 21 de junho de 2020, as quais estabelecem:

I - suspensão de eventos ou atividades com risco de disseminação da COVID – 19, conforme previsão no art. 2º, do Decreto Municipal nº 0621001/2020, de 21 de junho de 2020;

II - manutenção do dever especial de proteção em relação a pessoas do grupo de risco da COVID-19, na forma do art. 3º, do Decreto Municipal nº 0621001/2020, de 21 de junho de 2020;

III - manutenção do dever geral de permanência domiciliar mediante o controle da circulação de pessoas e veículos, nos termos dos arts. 4º e 5º, do Decreto Municipal nº 0621001/2020, de 21 de junho de 2020;

IV - proibição da circulação de pessoas em espaços públicos e privados, tais como praias, praça e calçadões, admitida apenas a circulação em casos de deslocamentos para atividades liberadas;

§ 3º Na prorrogação de que trata este artigo, fica mantido, nos termos do art. 7º, do Decreto Municipal nº 0621001/2020, de 21 de junho de 2020, o dever geral de proteção individual relativo ao uso obrigatório de máscara por todos aqueles que precisarem sair de suas residências, especialmente quando do uso de transporte público, individual ou coletivo, ou no interior de estabelecimentos abertos ao público.

§ 4º Continuam autorizadas a voltar ao trabalho às pessoas em atividades liberadas acima de 60 (sessenta) anos ou com fatores de risco da COVID-19 que tenham comprovação de imunidade ou de adoecimento há mais de 30 (trinta) dias.

§ 5º Ficam dispensadas do uso de máscaras as crianças menores de 02 (dois) anos e aqueles que, por alguma deficiência ou enfermidade comprovada em atestado médico, não possam ou tenham dificuldade de utilizá-las.

§ 6º Ficam dispensadas do uso obrigatório de máscaras de proteção as pessoas com transtorno do espectro autista, com deficiência intelectual, com deficiências sensoriais ou com quaisquer outras deficiências que as impeçam de fazer o uso adequado de máscara de proteção facial, conforme declaração médica, bem como no caso de crianças com menos de 3 (três) anos de idade, nos termos da Lei Federal n.º 14.019, de 2 de julho de 2020

§ 7º Em relação às pessoas de idade igual ou inferior a 60 (sessenta) anos, o dever especial de proteção a que se refere o inciso II, do § 1º, deste artigo, só se aplica àquelas que sejam portadoras de cardiopatia grave, diabetes insulino dependente, de insuficiência renal crônica, asma grave, doença pulmonar obstrutiva crônica, obesidade mórbida, doenças neoplasias malignas, imunodeprimidas e em uso de medicações imunodepressores ou outras enfermidades que justifiquem, segundo avaliação e atestado médico, o isolamento mais restritivo.

§ 8º O uso das áreas comuns e de lazer de condomínios verticais e horizontais deverá atender a normas mínimas de segurança que, definidas por cada condomínio, busquem evitar a proliferação da COVID-19, dentre as quais:

I - preservação do distanciamento social mínimo entre moradores quando do uso das áreas e equipamentos comuns.

II - intensificação da limpeza dos locais e equipamentos de uso comum, em especial após cada utilização;

III - disponibilização de álcool, especialmente em gel, nos espaços comuns para uso pelos moradores e empregados do condomínio;

IV - definição de número máximo de pessoas que poderão usar simultaneamente espaços e equipamentos, evitando aglomerações;

V - proibição de festas ou eventos de qualquer natureza com aglomerações de pessoas;

VI - vedação à utilização de academias.

§ 9º Para efeito da vedação prevista no §8º deste Decreto, consideram-se condomínios preponderantemente de temporada ou veraneio aqueles que, mesmo possuindo unidades utilizadas para fins de moradia por condôminos, tenham este uso como minoritário em relação ao das demais unidades disponíveis

§ 10º Para condomínios preponderantemente de temporada, fica vedado o uso das áreas de lazer.

§ 11º Fica autorizada, para a prática esportiva individual, a circulação de pessoas em espaços públicos e privados acessíveis ao público, desde que observadas pelos frequentadores todas as medidas de proteção previstas neste Decreto, tais como uso obrigatório de máscara e distanciamento mínimo, vedando-se, em todo caso, qualquer tipo de aglomeração.

Art. 2º A liberação de atividades econômicas e comportamentais no município de Camocim dar-se-á na forma, condições e percentuais deste Decreto, observando-se o seguinte:

I - A partir de 13 de julho de 2020, atividades já liberadas no Decreto Municipal nº 0621001/2020, de 21 de junho de 2020:

a) indústria química e correlatos; indústria de artigos de couro e calçados; indústrias metalmeccânica e afins; saneamento e reciclagem; energia; indústrias têxteis e roupas; indústria e serviços de apoio; indústria de artigos do lar; indústria de móveis e madeira; indústria da tecnologia da informação; indústria automotiva;

b) cadeia da construção civil.

Parágrafo único. As atividades do inciso I permanecem com os mesmos percentuais de trabalho presencial, anteriormente definidos no Anexo I Decreto Municipal nº 0621001/2020, de 21 de junho de 2020.

II - A partir de 13 de julho de 2020, novas atividades liberadas:

a) indústrias de materiais esportivos, instrumentos e brinquedos;

b) comércio de artigos de couro e calçado; comércio atacadista da cadeia metalmeccânica e afins; comércios da cadeia têxtil e roupa; comércio de livros e revistas; comércio de artigos de escritório, serviços de manutenção; contabilidade, auditoria e direito; comércio de artigos do lar; comércio da cadeia agropecuária; comércio moveleiro; comércio da cadeia de tecnologia da informação; comércio de bicicletas na cadeia de logística e transporte; comércio automotivo e serviços; comércio de saneantes, livraria, brechós, papelarias, doces e caixões; comércio de higiene e cosméticos; comércio de aparelhos esportivos, instrumentos e brinquedos.

Parágrafo único. Para todas as atividades liberadas no inciso II desde Decreto o percentual de trabalho presencial será de 20%;

III - A partir de 12 de julho de 2020, atividades religiosas, conforme regramentos disciplinados no Protocolo Setorial 12 do Anexo II desde Decreto, permitido o trabalho presencial de 20%;

§ 1º Para a liberação prevista neste artigo, será considerada a subclasse do CNAE principal da respectiva atividade.

§ 2º As atividades liberadas na forma deste artigo deverão ser exercidas em estreita conformidade com as medidas sanitárias previstas no Protocolo Geral e Setorial constante do Anexo II, deste Decreto, devidamente homologados pela Secretaria Municipal de Saúde.

§ 3º Em reforço à obrigação prevista no §2º, deste artigo, cada estabelecimento autorizado a funcionar deverá elaborar seu protocolo institucional com medidas de segurança aos seus colaboradores, clientes e fornecedores, buscando operacionalizar as medidas estabelecidas nos Protocolos Geral e Setorial levando em consideração as especificidades da respectiva atividade.

§ 4º As micro e pequenas empresas não se obrigam ao disposto no § 3º, deste artigo, as quais, contudo, deverão assinar e afixar em local de fácil visualização no estabelecimento termo em que se comprometem a dar cumprimento às medidas sanitárias previstas nos Protocolos Geral e Setorial pertinentes a cada atividade.

§ 5º As atividades liberadas na forma deste artigo obedecerão a limite máximo de empregados que poderão trabalhar presencialmente no estabelecimento, observado o seguinte:

I – será considerado, como base de cálculo do limite, o registro informado no Sistema de Escrituração Digital das Obrigações Fiscais, Previdenciárias e Trabalhistas – e Social, relativo a competência do mês de Fevereiro de 2020;

II – a incidência do percentual de limite não poderá ensejar número de empregados inferior a 03 (três) por atividade liberada, sendo este o patamar máximo a ser observado caso verificada a hipótese.

§ 6. Fica liberado o atendimento cartorário presencial para os seguintes serviços extrajudiciais: notas, registro de imóveis, registro de títulos e documentos e pessoas jurídicas.

§ 7. O atendimento a que se refere o § 6, deste artigo, deverá ser realizado sob agendamento, com observância dos protocolos gerais e setoriais de medidas sanitárias, ficando autorizado o trabalho presencial de empregados nos cartórios apenas em quantitativo necessário para atendimento das demandas autorizadas.

§ 8. As atividades liberadas na forma deste artigo ficarão sob o monitoramento contínuo da Secretária Municipal de Saúde, através da avaliação dos dados epidemiológicos no Município, ficando também sujeitas à rigorosa fiscalização dos órgãos estaduais e municipais competentes.

Art. 3º Durante o período previsto no art. 1º desde Decreto, lojas e outros estabelecimentos comerciais não essenciais, a partir das 08h00min até as 12h00min, poderão funcionar por meio de serviços de entrega, inclusive por aplicativo, proibido, em qualquer caso, o atendimento presencial de clientes nas suas dependências.

Parágrafo único. Fica determinado que os estabelecimentos comerciais mencionados no caput deste artigo deverão funcionar com apenas 20% do quantitativo de funcionários.

Art. 4º As atividades econômicas e comportamentais liberadas no Decreto Municipal nº 0621001/2020, de 21 de junho de 2020, assim permanecerão durante a prorrogação do isolamento social, as quais deverão continuar observando todas as condições estabelecidas para a respectiva operação, em especial medidas sanitárias gerais e setoriais definidas para o seguro funcionamento da atividade.

Parágrafo único. A Secretaria Municipal de Saúde, de forma concorrente com os demais órgãos municipais competentes, se encarregará da fiscalização do cumprimento do disposto no “caput”, deste artigo, competindo-lhe também o monitoramento dos dados epidemiológicos, para fins de avaliação e permanente acompanhamento das medidas estabelecidas para abertura responsável das atividades econômicas e comportamentais.

Art. 5º Todas as atividades econômicas e comportamentais liberadas deverão observar os horários de escalonamento para as atividades liberadas previsto no Anexo I deste Decreto.

Parágrafo único. A Secretaria Municipal de Saúde, de forma concorrente com os demais órgãos municipais competentes, se encarregará da fiscalização do cumprimento do disposto no “caput”, deste artigo, competindo-lhe também o monitoramento dos dados epidemiológicos, para fins de avaliação e permanente acompanhamento das medidas estabelecidas para abertura responsável das atividades econômicas e comportamentais.

Art. 6º Para fins de atendimento ao disposto neste Decreto fica autorizada a prestação de serviços de assessorias e consultorias que sejam imprescindíveis ao cumprimento das atividades liberadas das medidas sanitárias previstas nos protocolos gerais e setoriais correspondentes.

Art. 7º O Plano Municipal de Retomada Responsável das Atividades Econômicas e Comportamentais fica readequado às alterações disciplinadas por meio do presente de Decreto, permanecendo vigente durante o prazo previsto no Art. 1º a Fase de Transição.



PREFEITURA DE
CAMOCIM
AVANÇAR EM TUDO, CUIDAR DE TODOS.
Gabinete da Prefeita

*Praça Severino Morel, s/nº. Centro. CEP 62.400-000
CNPJ: 07.660.350/0001-23 – Fone/Fax: (88) 3621 7074*

Art. 8º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

PAÇO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMOCIM, em 11 de julho de 2020.

MONICA GOMES AGUIAR
Prefeita Municipal

ANEXO I A QUE SE REFERE O DECRETO MUNICIPAL Nº 0711001/2020, DE 11 DE JULHO DE 2020.

HORÁRIOS DE ESCALONAMENTO PARA AS ATIVIDADES LIBERADAS

CONSTRUÇÃO CIVIL E INDÚSTRIA

-07h00min às 17h00min

ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA

-08h00min às 14h00min

COMÉRCIOS AUTORIZADOS

-12h00min às 17h00min

ATIVIDADES RELIGIOSAS

Cada instituição religiosa poderá realizar no máximo 02 (duas) cultos/missas por semana, conforme os horários definidos pela própria entidade.

DELIVERY DE MERCADORIAS NÃO ESSENCIAIS

08h00min as 12h00min

OUTROS SETORES DE ATIVIDADE

-Serviços essenciais em funcionamento atualmente continuam com horário regular

-Instituições de Ensino ainda com atividades suspensas

*Em função da demanda pelas atividades econômicas, os setores poderão ajustar os horários de saída da forma mais adequada.

ANEXO II A QUE SE REFERE O DECRETO MUNICIPAL Nº 0711001/2020, DE 11 DE JUNHO DE 2020.

PROTOCOLO GERAL

1. NORMAS GERAIS

- 1.1. Observar as normas específicas para o combate da COVID-19 editadas pelo Ministério da Saúde, Secretarias Estadual e Municipal de Saúde.
- 1.2. Adotar as “Orientações Gerais aos Trabalhadores e Empregadores em Razão da Pandemia da COVID-19”, publicada pela Secretaria do Trabalho do Ministério da Economia.
- 1.3. Notificar as autoridades competentes em caso de funcionário e terceirizado afastado do trabalho com sintomas relacionados à COVID-19, por meio do portal (<https://coronavirus.ceara.gov.br/>).
- 1.4. Evitar reuniões presenciais e dar preferência a videoconferências.
- 1.5. Implementar medidas para evitar aglomerações de funcionários, terceirizados usuários, consumidores.
- 1.6. Verificar o cumprimento dos protocolos junto aos fornecedores e terceirizados quando estes estiverem presentes no local da empresa.
- 1.7. Elaborar, divulgar e armazenar a documentação de todas as rotinas e planos internos das empresas relacionados ao combate à COVID-19.
- 1.8. Orientar os funcionários que devem evitar excessos ao falar, tocar o rosto, nariz, boca e olhos durante suas atividades laborais.
- 1.9. Implementar campanhas de conscientização e cartilhas de capacitação dos trabalhadores sobre higiene pessoal, medidas de prevenção da contaminação, direitos e deveres dos trabalhadores e estender o conhecimento aos seus familiares em suas respectivas residências.
- 1.10. Caso a natureza de sua atividade se enquadre, conforme indicação no site www.ceara.gov.br/pesquisa-cnae, em algum Protocolo Setorial, a empresa deverá cumpri-lo adicionalmente, sem prejuízo das suas obrigações estabelecidas pelo Protocolo Geral.
- 1.11. Elaborar Protocolo Institucional de forma a estabelecer medidas de segurança aos seus colaboradores, clientes e fornecedores, que materializem as medidas estabelecidas nos Protocolos Geral e Setorial para as condições específicas da empresa. Micro e Pequena Empresas estão desobrigadas da elaboração do Protocolo Institucional e devem assinar Termo de Compromisso de cumprimento dos Protocolos Geral e Setorial que lhe diz respeito.
- 1.12. Realizar treinamentos de funcionários prioritariamente por meio de EAD ou respeitando a distância mínima recomendada.

1.13. Eleger uma pessoa que ficará responsável por supervisionar as novas práticas a cada semana, em sistema de rodízio.

2. TRANSPORTE E TURNOS

2.1. Para as empresas com funcionários que se utilizem do transporte público, cumprir com horário de abertura e encerramento de atividades em acordo com o plano de escalonamento de horários vigente, emitido pela autoridade de mobilidade urbana do município correspondente, com o intuito de minimizar picos de aglomerações no transporte público.

2.2. Orientar todos os colaboradores quanto às recomendações de prevenção no transporte residência-trabalho-residência.

2.3. Em caso de transporte fornecido pela empresa, deverá ser mantida a ventilação natural dentro dos veículos através da abertura de todas as janelas. Quando for necessária a utilização do sistema de ar-condicionado, deve-se evitar a recirculação do ar, desinfetar regularmente os assentos e demais superfícies do interior do veículo que são mais frequentemente tocadas pelos trabalhadores (solução com hipoclorito de sódio 2%, preparados alcoólicos e/ou outros sanitizante).

2.4. Implementar rotina de home office para equipe administrativa ou aquela cujas atribuições não exijam atividades presenciais. Para estes casos a empresa deverá garantir o provimento adequado referente à estrutura de trabalho para o colaborador.

3. EPI'S

3.1. Tornar obrigatório o uso de Equipamentos de Proteção Individual (EPI's) a todos os funcionários e terceirizados, pertinentes à natureza de suas atividades, para prevenção à disseminação da COVID-19.

3.2. Vedar o acesso a qualquer pessoa, funcionário, terceirizado, gestor, proprietário ou visitante, que não esteja com o uso devido de EPI's em conformidade com seus protocolos geral, setorial e institucional.

3.3. Implementar plano de suprimento, estoque, uso e descarte de EPI's e materiais de higienização com fácil acesso a todos os seus funcionários, terceirizados, visitantes, clientes e usuários, visando planejar a possível escassez de suprimentos.

3.4. Garantir a disponibilização a todos os colaboradores EPI's na qualidade e quantidade para uso e proteção durante todo o período do turno de trabalho e durante seu trânsito residência-trabalho-residência.

3.5. O descarte de EPI's deverá ocorrer em sacos plásticos adequada, dispostos em área para depósito apropriada. Os funcionários dos serviços de limpeza deverão ser treinados quanto ao cuidado com o manuseio dos EPIs usados por se tratarem de materiais contaminantes. O recolhimento e a destinação de tais resíduos deverão ser realizados por empresa especializada.

- 3.6. Os EPIs não devem ser compartilhados. É vedado o compartilhamento de itens de uso pessoal entre os colegas de trabalho, como fones, aparelhos de telefone e outros, fornecendo esses materiais para cada trabalhador quando pertinente.
 - 3.7. É obrigatório a troca imediata dos EPIs que apresentarem qualquer dano, reforçando aos colaboradores sobre evitar tocar os olhos, nariz e boca.
 - 3.8. Realizar a higienização diária de EPI's não descartáveis.
- 4. SAÚDE DOS FUNCIONÁRIOS**
- 4.1. Orientar e conscientizar os trabalhadores sobre a importância do isolamento social dos funcionários e profissionais pelos 14 dias anteriores à retomada das atividades.
 - 4.2. Adotar prática de isolamento social de profissionais considerados no grupo de risco em suas residências. São considerados os profissionais do grupo de risco aqueles com idade e comorbidades descritas pela Organização Mundial de Saúde e pela Secretaria de Saúde do Ceará. Estes profissionais afastados deverão realizar trabalho remoto quando possível e na impossibilidade deverão manter-se em isolamento domiciliar até o término da pandemia.
 - 4.3. Monitorar diariamente, no início do turno de trabalho, todos os funcionários e terceirizados quanto aos sintomas da COVID-19, e entrevista sobre a ocorrência de sintomas nos colaboradores e naqueles com os quais ele reside ou tem contato frequente.
 - 4.4. Incentivar que os funcionários comuniquem imediatamente aos responsáveis em caso de febre e/ou sintomas respiratórios. As medidas de isolamento devem ser tomadas o quanto antes.
 - 4.5. Elaborar, no âmbito do Protocolo Institucional, plano de testes de diagnóstico para seus colaboradores, seguindo a periodicidade e cobertura recomendadas pela Secretaria de Saúde do Estado. As Micro e Pequenas Empresas estão desobrigadas deste item.
 - 4.6. Liberar para teletrabalho, se a natureza da ocupação permitir, ou licença do trabalho, sem necessidade de atestado médico, para isolamento residencial por 14 dias ou data de recebimento de eventual resultado negativo de teste para COVID-19, o que ocorrer primeiro, a todos os funcionários e terceirizados que declarem apresentar sintomas de tosse, cansaço, congestão nasal, coriza, dor do corpo, dor de cabeça, dor de garganta, febre, dificuldades de respirar ou desorientação, orientando-os quanto à busca de atendimento médico.
 - 4.7. Comunicar familiares e autoridades sanitárias da suspeita ou confirmação de funcionários do contágio com a COVID-19 e acompanhar diariamente a situação de saúde desses colaboradores. Em caso de confirmação, o funcionário só deverá retornar ao trabalho quando de posse de autorização médica.

- 4.8. No caso de suspeita ou confirmação de funcionário contagiado com a COVID-19, a empresa deverá reforçar higienização das áreas que houve atividade e passagem do colaborador.
 - 4.9. Acompanhar todos os funcionários que tiveram alguma relação de proximidade com o funcionário afastado. Caso algum funcionário, por quaisquer motivos, tenha tido contato direto com o funcionário afastado que o exponha ao contágio, este deverá ser afastado do restante da equipe por iguais 14 dias. Intensificar as medidas preventivas para o restante dos colaboradores.
 - 4.10. Na medida do possível, ao final do expediente, o colaborador deverá retirar a vestimenta de trabalho utilizada substituindo por roupas de seu uso, levando consigo a vestimenta devidamente embalada em saco plástico fechado para a realização de lavagem do mesmo em sua residência. A empresa que optar por uso de uniforme padrão deverá disponibilizar 3 (três) unidades de fardamento para cada colaborador, para que assim tenha uma vestimenta em uso, uma em lavagem e uma preparada para uso no dia seguinte.
 - 4.11. No início de cada turno de trabalho, realizar o Diálogo Diário de Segurança (DDS) com o objetivo de reforçar as informações de prevenção e proteção contra a COVID-19.
 - 4.12. Manter os cabelos presos e não utilizar bijuterias, joias, anéis, relógios e outros adereços, para assegurar a correta higienização das mãos.
 - 4.13. Estimular a hidratação e alimentação saudável como forma de manter a imunidade pessoal.
- 5. CONDIÇÕES SANITÁRIAS**
- 5.1. Adaptar o ambiente de trabalho, instalações, sistemas de escala e capacidade produtiva ou de atendimento de forma a respeitar distanciamento mínimo de 2 metros entre funcionários e entre clientes.
 - 5.2. Não havendo condições de readequação do ambiente de trabalho, instalar barreiras físicas entre os postos de trabalho.
 - 5.3. 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. Os filtros dos sistemas de climatização (splits, ar-condicionado de bandeja etc.) deverão, obrigatoriamente, ser limpos diariamente.
 - 5.4. Implementar rotina de higienização e limpeza de funcionários, terceirizados, equipamentos e materiais de toques frequentes várias vezes ao dia com o uso de cronograma de limpeza dos setores com a coordenação adequada.



PREFEITURA DE
CAMOCIM
AVANÇAR EM TUDO, CUIDAR DE TODOS.
Gabinete da Prefeita

*Praça Severino Morel, s/nº. Centro. CEP 62.400-000
CNPJ: 07.660.350/0001-23 – Fone/Fax: (88) 3621 7074*

- 5.5. Disponibilizar locais para a lavagem adequada das mãos providos de pia, água, sabão líquido, papel toalha, lixeiras com tampa com acionamento por pedal e garantir o acesso de pontos de higienização providos com material de limpeza e desinfecção, como soluções alcoólicas, solução de hipoclorito de sódio e outros sanitizantes, para uso pessoal em quantidade por todo o período do turno de trabalho.
- 5.6. Proibir o consumo de alimentos e bebidas que não seja em local preparado e destinado a isso. Estabelecer turnos diferenciados e alternados nas refeições dentro ou fora da empresa, a fim de minimizar aglomerações.
- 5.7. Interromper as atividades do tipo self-service em refeitórios, caso haja, e implementar serviços por porções individuais servidos à mesa ou no formato “bandeirão”, os quais os usuários não têm acesso aos alimentos e são servidos por profissionais devidamente equipados e higienizados, segundo as boas práticas de fabricação de alimentos.
- 5.8. Adaptar os processos para a eliminação da prática de compartilhamento de equipamentos e materiais de trabalho. Se algum material e equipamento necessitar ser compartilhado, deverá ser assegurado a desinfecção dos mesmos, com preparados alcoólicos, solução hipoclorito de sódio a 2% e/ou outros sanitizantes.
- 5.9. Tornar obrigatório o uso de recipientes individuais para consumo de água. Evitar contato de reservatórios pessoais com torneiras e outros dispositivos de abastecimento de água potável.
- 5.10. Tornar obrigatório maior frequência de limpeza de recipientes galões de água mineral ou adicionada de sais, bebedouros, bem como a troca de dispositivos de filtragem de bebedouros de água potável. Em caso de existência de “torneiras jato” de bebedouros, estas deverão ser substituídas por “torneiras válvulas copo”, evitando-se assim o contato direto da boca com esses dispositivos.
- 5.11. Disponibilizar dispositivos de descarte adequado (preferencialmente lixeira com tampa e acionamento a pedal).
- 5.12. Disponibilizar comunicados que instruem os clientes e funcionários sobre as normas de proteção que estão em vigência no local.
- 5.13. Manter os banheiros limpos e abastecidos com papel higiênico. Os lavatórios de mãos devem estar sempre abastecidos com sabonete líquido, papel toalha e lixeiras acionadas por pedal. É indicado que, pelo menos uma vez ao dia, após a limpeza, o banheiro seja desinfetado com hipoclorito de sódio a 2% (espalhar o produto e deixar por 10 minutos, procedendo ao enxágue e secagem imediata) ou solução de quaternário de amônia ou outro sanitizante de eficácia comprovada.



PREFEITURA DE
CAMOCIM
AVANÇAR EM TUDO, CUIDAR DE TODOS.
Gabinete da Prefeita

*Praça Severino Morel, s/nº. Centro. CEP 62.400-000
CNPJ: 07.660.350/0001-23 – Fone/Fax: (88) 3621 7074*

- 5.14. Os elevadores dos estabelecimentos devem operar sempre com um terço de sua capacidade total, realizando a higienização frequente dos botões de acionamento.
- 5.15. Em caso das atividades necessitarem de pernoite dos colaboradores, os dormitórios deverão estar limpos, com as superfícies desinfetadas e com as janelas abertas. Se o dormitório for compartilhado entre usuários, os mesmos deverão manter uma distância mínima de 2 metros entre cada cama.

PROTOCOLOS SETORIAIS

Protocolo Setorial 1 - Indústria de bens de consumo - (Confecções, Couro e Calçados, Madeira e Móveis, Artigos do Lar)

1. NORMAS GERAIS

- 1.1. Cada empresa deve desenvolver seu próprio plano de contingência com base nas orientações do Guia SESI de Prevenção da COVID-19.
- 1.2. Em casos de lojas situadas nas fábricas, empresa deve seguir o protocolo do comércio na loja (PROTOCOLO 8 - Comércio Atacadista, Varejista e outros Serviços de Atendimento Presencial, exceto Alimentícios), o acesso dos clientes deverá ser controlado e monitorado e permitido apenas com o uso de máscaras de proteção. O fluxo de funcionários entre a loja e o chão de fábrica não deve ser permitido.
- 1.3. Priorizar, quando possível, canais on-line e métodos de pagamento online para continuar atendendo clientes.
- 1.4. Colocar sinalização em locais de maior circulação de funcionários acerca das medidas necessárias de higiene e prevenção.
- 1.5. Criar Comitê Interno Multiprofissional de contingência responsável pela proposição de diretrizes para implementação de plano de ação para prevenção a COVID-19.
- 1.6. Para lugares fechados, recomendar ocupação de 01 pessoa / 12 m², devidamente afastadas.
- 1.7. Elaborar plano de ação com o objetivo de evitar aglomerações nas áreas comuns (refeitório, convivência, etc.), como o estabelecimento de escala para utilização dos citados espaços.

2. TRANSPORTE E TURNOS

- 2.1. Quando pertinente, fornecer transporte para funcionários, com utilização de veículos particulares, próprios ou alugados, evitando assim aglomerações no transporte coletivo público com aferição de temperatura antes do funcionário entrar no veículo.
- 2.2. Sempre que possível, deverão ser suspensos os controles de acesso que exijam contato manual dos colaboradores, tais como controle biométrico de ponto e catracas com leitura de digitais. Na impossibilidade de tal medida, disponibilizar ao lado preparação alcoólica a 70% para higiene das mãos.

3. EPI'S

- 3.1. Em caso de utilização de luvas por parte dos trabalhadores, as mesmas também devem entrar nos protocolos de higienização.

4. SAÚDE DOS FUNCIONÁRIOS

- 4.1. Realizar treinamento dos gestores e supervisores destinado a identificação de eventuais sintomas para encaminhamento imediato ao setor médico para avaliação mais completa.

- 4.2. Realizar diariamente a medição da temperatura utilizando termômetro digital infravermelho.
- 4.3. Incentivar que os funcionários comuniquem imediatamente aos responsáveis em caso de febre e/ou sintomas respiratórios. As medidas de isolamento devem ser tomadas o quanto antes.
- 4.4. Checar periodicamente o equilíbrio físico e emocional dos colaboradores em home office mantendo-os em contato com seus líderes e agentes de recursos humanos das empresas.
5. **CONDIÇÕES SANITÁRIAS**
 - 5.1. Higienizar com pulverização diariamente as instalações de uso nos ambientes de trabalhos.
 - 5.2. Reforçar a rotina de higienização e limpeza de máquinas, equipamentos e materiais de toques frequentes, como os botões para as suas operações. Em caso da existência de freezers e câmaras-frias e outros compartimentos, reforçar a higienização de suas portas e objetos que necessitam de toques para operar.
 - 5.3. Reforçar os cuidados de Segurança do Trabalho quanto a utilização de álcool ou outra substância inflamável próximo a ambientes com incidência de calor como fogões, fornos e quaisquer outros que possam causar chamas em geral, se houver.
 - 5.4. Estabelecer turnos diferenciados e alternados nas refeições, a fim de evitar aglomerações ou convivência de mais de uma pessoa por mesa.
 - 5.5. Orientar diariamente e sistematizar a alocação dos colaboradores, organizando o trânsito e a distribuição das turmas dentro das instalações industriais, estabelecendo a regra de distanciamento entre cada indivíduo.
 - 5.6. Estabelecer uso obrigatório ou disponibilização de limpa sapato, higienizadora de calçados, tapete ou toalha umidificada de Hipoclorito de sódio a 2% para higienização e desinfecção de sapatos na entrada do estabelecimento.
 - 5.7. Na entrada e na saída do empreendimento, disponibilizar meios para higienização das mãos, sendo dispensador de álcool em gel a 70% ou lavatório com dispensador de sabonete líquido e papel toalha. Implementar desinfecção e lavagem de mãos fora do ambiente fabril, tornando o procedimento obrigatório para a entrada no estabelecimento.

Protocolo Setorial 2 - Indústria extrativa, bebidas, têxtil, química, eletrometal e outras- indústrias

1. NORMAS GERAIS

- 1.1. Cada empresa deve desenvolver seu próprio plano de contingência com base nas orientações do Guia SESI de Prevenção da COVID-19.
- 1.2. Em casos de lojas situadas nas fábricas, empresa deve seguir o protocolo do comércio na loja (PROTOCOLO 8 - Comércio Atacadista, Varejista e outros

- Serviços de Atendimento Presencial, exceto Alimentícios), o acesso dos clientes deverá ser controlado e monitorado e permitido apenas com o uso de máscaras de proteção. O fluxo de funcionários entre a loja e o chão de fábrica não deve ser permitido.
- 1.3. Priorizar, quando possível, canais on-line e métodos de pagamento online para continuar atendendo clientes.
 - 1.4. Implantar, por intermédio da CIPA (Comissão Interna de Prevenção de Acidentes), se houver, um comitê de acompanhamento das ações preventivas.
 - 1.5. Colocar sinalização em todos os parques fabris acerca das medidas necessárias de higiene e prevenção.
 - 1.6. Elaborar plano de ação com o objetivo de evitar aglomerações nas áreas comuns (refeitório, convivência, etc.), como o estabelecimento de escala para utilização dos citados espaços.
2. **TRANSPORTE E TURNOS**
- 2.1. Para indústrias acima de 300 (trezentos) colaboradores, fornecer transporte para funcionários, com utilização de veículos particulares, próprios ou alugados, evitando assim aglomerações no transporte coletivo público.
 - 2.2. Sempre que possível, deverão ser suspensos os controles de acesso que exijam contato manual dos colaboradores, tais como controle biométrico de ponto e catracas com leitura de digitais. Na impossibilidade de tal medida, disponibilizar ao lado preparação alcoólica a 70% para higiene das mãos.
3. **EPI'S**
- 3.1. Designar equipes responsáveis pelo controle e fiscalização do uso dos EPI (Equipamentos de Proteção Individual) por todos os colaboradores em atividade nos parques fabris e em atividades gerenciais.
4. **SAÚDE DOS FUNCIONÁRIOS**
- 4.1. Checar periodicamente o equilíbrio físico e emocional dos colaboradores em home office mantendo-os em contato diário com seus líderes e agentes de recursos humanos das empresas.
 - 4.2. Realizar diariamente a medição da temperatura utilizando termômetro digital infravermelho.
 - 4.3. Realizar palestras e oficinas periódicas voltadas aos cuidados individuais dos colaboradores preferencialmente modelo EAD.
 - 4.4. Realizar treinamento dos gestores destinado a identificação de eventuais sintomas para encaminhamento imediato ao setor médico para avaliação mais completa.
5. **CONDIÇÕES SANITÁRIAS**
- 5.1. Higienizar com pulverização diariamente as instalações de uso nos ambientes de trabalhos.

- 5.2. Reforçar a rotina de higienização e limpeza de máquinas, equipamentos e materiais de toques frequentes, como os botões para as suas operações. Em caso da existência de freezers e câmaras-frias e outros compartimentos, reforçar a higienização de suas portas e objetos que necessitam de toques para operar.
- 5.3. Reforçar os cuidados de Segurança do Trabalho quanto a utilização de álcool ou outra substância inflamável próximo a ambientes com incidência de calor como fogões, fornos e quaisquer outros que possam causar chamadas em geral, se houver.
- 5.4. Estabelecer turnos diferenciados e alternados nas refeições, a fim de evitar aglomerações ou convivência de mais de uma pessoa por mesa.
- 5.5. Orientar diariamente e sistematizar a alocação dos colaboradores, organizando o trânsito e a distribuição das turmas dentro das instalações industriais, estabelecendo a regra de distanciamento entre cada indivíduo.
- 5.6. Garantir uso obrigatório ou disponibilização de limpa sapato, higienizadora de calçados, tapete ou toalha umidificada de Hipoclorito de sódio a 2% para higienização e desinfecção de sapatos na entrada do estabelecimento.

Protocolo Setorial 3 - Indústria Agroalimentar

1. NORMAS GERAIS

- 1.1. Cumprir os requisitos de boas práticas de manipulação de alimentos conforme Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA.
- 1.2. Criar Comitê Interno multiprofissional de contingência responsável pela proposição de diretrizes para implementação de plano de ação para prevenção a Covid 19.
- 1.3. Contratar assessoria especializada em saúde para prevenção e contingência no combate à COVID-19 para analisar a rotina do negócio e orientar sobre modificações a serem feitas para garantir a segurança dos trabalhadores. A empresa pode ser desobrigada de referida contratação caso possua em seu corpo de funcionários profissionais com atribuições regulamentadas para esta atividade.
- 1.4. Elaborar plano de ação com o objetivo de evitar aglomerações nas áreas comuns (refeitório, convivência, etc.), como o estabelecimento de escala para utilização dos citados espaços.
- 1.5. Limitar o acesso de visitantes no estabelecimento, permitindo a entrada apenas quando imprescindível, por exemplo, de fornecedores e prestadores de serviços, assegurando-se que estes cumpram todos os requisitos de higiene e conduta, bem como as medidas de prevenção estabelecidas.

2. TRANSPORTE E TURNOS

- 2.1. Para indústrias acima de 300 (trezentos) colaboradores, fornecer transporte para funcionários, com utilização de veículos particulares, próprios ou alugados, evitando assim aglomerações no transporte coletivo público.



- 2.2. Sempre que possível, deverão ser suspensos os controles de acesso que exijam contato manual dos colaboradores, tais como controle biométrico de ponto e catracas com leitura de digitais. Nainpossibilidade de tal medida, disponibilizar ao lado preparação alcoólica a 70% para higiene das mãos.
3. EPI'S
 - 3.1. Nada a acrescentar para este item sobre as recomendações do Protocolo Geral.
4. SAÚDE DOS FUNCIONÁRIOS
 - 4.1. Checar periodicamente o equilíbrio físico e emocional dos colaboradores em home office mantendo-os em contato diário com seus líderes e agentes de recursos humanos das empresas.
 - 4.2. No caso de transporte e entrega de produtos, disponibilizar aos funcionários álcool 70% para higienização de mãos e superfícies. Exigir que veículos sejam higienizados, diariamente (assento, volante, piso) e manter higienizado os equipamentos de ar-condicionado dos veículos.
 - 4.3. Realizar diariamente a medição da temperatura utilizando termômetro digital infravermelho.
5. CONDIÇÕES SANITÁRIAS
 - 5.1. Higienizar com pulverização diariamente as instalações de uso nos ambientes de trabalhos.
 - 5.2. Reforçar a rotina de higienização e limpeza de máquinas, equipamentos e materiais de toques frequentes, como os botões para suas operações. Em caso da existência de freezers e câmaras-friase outros compartimentos, reforçar a higienização de suas portas e objetos que necessitam de toques para operar.
 - 5.3. Reforçar os cuidados de Segurança do Trabalho quanto a utilização de álcool ou outra substância inflamável próximo à ambientes com incidência de calor como fogões, fornos e quaisquer outros que possam causar chamas em geral, se houver.
 - 5.4. Estabelecer turnos diferenciados e alternados nas refeições, a fim de evitar aglomerações ou convivência de mais de uma pessoa por mesa.
 - 5.4. Orientar diariamente e sistematizar a alocação dos colaboradores, organizando o trânsito e a distribuição das turmas dentro das instalações industriais, estabelecendo a regra de distanciamento entre cada indivíduo.
 - 5.5. Uso obrigatório ou disponibilização de limpa sapato, higienizador de calçados, tapete ou toalha umidificada de Hipoclorito de sódio a 2% para higienização e desinfecção de sapatos na entrada do estabelecimento.

Protocolo Setorial 4 - Obras Civas, Instalações, Montagens e Serviços Industriais

1. NORMAS GERAIS



- 1.1. Criar Comitê Interno multiprofissional de contingência responsável pela proposição de diretrizes para implementação de plano de ação para prevenção a Covid 19;
- 1.2. Contratar assessoria especializada em saúde para prevenção e contingência no combate à COVID-19 para analisar a rotina de negócio e orientar sobre modificações a serem feitas para garantir a segurança dos trabalhadores. A empresa pode ser desobrigada de referida contratação caso possua em seu corpo de funcionários profissionais com atribuições regulamentadas para esta atividade.
2. **TRANSPORTE E TURNOS**
 - 2.1. Quando pertinente, fornecer transporte para funcionários, com utilização de veículos particulares, próprios ou alugados, evitando assim aglomerações no transporte coletivo público.
 - 2.2. Sempre que possível, deverão ser suspensos os controles de acesso que exijam contato manual dos colaboradores, tais como controle biométrico de ponto e catracas com leitura de digitais. Na impossibilidade de tal medida, disponibilizar ao lado preparação alcoólica a 70% para higiene das mãos.
3. **EPI'S**
 - 3.1. Realizar entrega diária de kit sanitário para o operário com álcool em gel, água sanitária, sabão líquido para uso pessoal e máscaras em quantidade e com proteção por todo o período do turno de trabalho (1 para o trabalho e outra para uso no caminho casa-trabalho).
4. **SAÚDE DOS FUNCIONÁRIOS**
 - 4.1. Checar periodicamente o equilíbrio físico e emocional dos colaboradores em home office mantendo-os em contato diário com seus líderes e agentes de recursos humanos das empresas.
 - 4.2. Não permitir a saída dos funcionários vestindo os uniformes da empresa, nem permitir a entrada dos que já estiverem vestidos com o uniforme. O devido fardamento deve ser colocado apenas no ambiente de trabalho.
 - 4.3. Realizar diariamente a medição da temperatura utilizando termômetro digital infravermelho.
5. **CONDIÇÕES SANITÁRIAS**
 - 5.1. Higienizar com pulverização diariamente as instalações de uso no canteiro de obras.
 - 5.2. Estabelecer turnos diferenciados e alternados nas refeições, a fim de evitar aglomerações ou convivência de mais de uma pessoa por mesa.
 - 5.3. Orientar diariamente e sistematizar a alocação dos colaboradores, organizando o trânsito e a distribuição das turmas dentro do canteiro de obras, estabelecendo a regra de distanciamento entre cada indivíduo, sendo um número máximo de 100 (cem) trabalhadores por canteiro de obras.

- 5.4. Fornecimento de refeições em “quentinhas” e proibição do sistema self service.
- 5.5. Reforçar conscientização dos trabalhadores sobre higiene pessoal e medidas elisivas da contaminação, para que estes possam implementarem canteiros e estender o conhecimento aos seus familiares em suas respectivas residências, com a entrega gratuita de material de higienização para que possam levar aos lares para uso de seus familiares.

Protocolo Setorial 5 - Resíduos Sólidos e Reciclagem

1. NORMAS GERAIS

- 1.1. Suspender ou manter suspensa as atividades de descarte e coleta seletiva, bem como seu abandono em vias públicas.
- 1.2. Suspender ou manter suspensas as atividades de unidades de triagem, transbordo manual, descarga em ecopontos, dentre outros. Naquelas atividades cuja interrupção não puder ser implementada deverão ser intensificadas as orientações de saúde e segurança do trabalhador, bem como os cuidados necessários na operação durante a situação de emergência, reforçando o uso dos EPIs.
- 1.3. Suspender os serviços de coleta de resíduos volumosos, a fim de se proteger a integridade dos trabalhadores, uma vez que tais atividades demandam proximidade social.
- 1.4. Aumentar a frequência de cobertura dos resíduos depositados em aterros.

2. TRANSPORTE E TURNOS

- 2.1. Para empresas acima de 200 (duzentos) colaboradores, fornecer transporte para funcionários, com utilização de veículos particulares, próprios ou alugados, evitando assim aglomerações no transporte coletivo público.
- 2.2. Sempre que possível, deverão ser suspensos os controles de acesso que exijam contato manual dos colaboradores, tais como controle biométrico de ponto e catracas com leitura de digitais. Na impossibilidade de tal medida, disponibilizar ao lado preparação alcoólica a 70% para higiene das mãos.
- 2.3. Reprogramar os turnos e jornadas das equipes de coleta de lixo, para evitar aglomerações nas garagens e locais de início e fim das atividades.

3. EPI'S

- 3.1. Divulgar os procedimentos para correta higienização dos EPIs.

4. SAÚDE DOS FUNCIONÁRIOS

- 4.1. Reforçar o treinamento dos trabalhadores sobre a correta utilização dos EPIs e o manejo com os resíduos.
- 4.2. Fornecer suplemento vitamínico para aumento da imunidade dos colaboradores.
- 4.3. Realizar diariamente a medição da temperatura utilizando termômetro digital infravermelho.

5. CONDIÇÕES SANITÁRIAS

- 5.1. Implementar campanhas de conscientização à população sobre acondicionamentos e descarte de resíduos, como medidas de prevenção da contaminação.
- 5.2. Seguir obrigatoriamente as regulamentações aplicáveis aos resíduos infectantes, conforme Resoluções CONAMA 358/2005 e ANVISA RDC 222/2018, adotando as boas práticas do Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos.
- 5.3. Intensificar a limpeza caminhões coletores, carretas, furgões e contentores com utilização de desinfetantes.
- 5.4. Higienizar com pulverização diariamente as instalações de uso nos ambientes de trabalhos.
- 5.5. Reforçar a rotina de higienização e limpeza de máquinas, equipamentos e materiais de toques frequentes.
- 5.6. Orientar diariamente e sistematizar a alocação dos colaboradores, organizando o trânsito e a distribuição das turmas dentro das instalações, estabelecendo a regra de distanciamento entre cada indivíduo.
- 5.7. Uso obrigatório ou disponibilização de limpa sapato, higienizador de calçados, tapete ou toalha umidificada de Hipoclorito de sódio a 2% para higienização e desinfecção de sapatos na entrada do estabelecimento.
- 5.8. Reforçar os cuidados de Segurança do Trabalho quanto a utilização de álcool ou outra substância inflamável próximo a ambientes com incidência de calor como locais próximos à fogões e fornos que possam causar chamas em geral.
- 5.9. Estabelecer protocolos específicos ou revisão dos já existentes para proteção da saúde dos trabalhadores durante a operação em unidades em que houver exposição da massa de resíduos.

Protocolo Setorial 6 - Comércio e Serviços Alimentícios

1. NORMAS GERAIS

- 1.1. Cumprir os requisitos de boas práticas de manipulação de alimentos conforme Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA.
- 1.2. Vedar a realização de eventos, celebrações e música ao vivo.
- 1.3. Em caso de filas, obedecer as medidas de prevenção quanto ao distanciamento mínimo (com as devidas demarcações realizadas pela empresa vendedora) e ao uso de EPI's do Protocolo Geral.
- 1.4. Capacitar todos os colaboradores em como orientar os clientes sobre as medidas de prevenção. No caso dos entregadores, orientá-los a permanecerem calmos e manterem a gentileza na hora da entrega.
- 1.5. Os funcionários dos caixas ou guichê de atendimento deverão ser orientados a evitar falar excessivamente, executar rotina de higienização das mãos bem como de objetos e bancadas com preparados alcoólicos ou outros sanitizantes, dentre outras boas práticas de higiene.

- 1.6. Atendimento via entrega, drive thru ou retirada rápida:
 - 1.6.1. Priorizar o recebimento de pedidos por meio de telefone, internet e aplicativos.
 - 1.6.2. Os pagamentos deverão, preferencialmente, ser realizados por métodos eletrônicos (aplicativos, cartão etc.), desde que obedecida a distância do funcionário do caixa ou entregador e clientes, evitando contato direto. As máquinas de pagamento com cartão devem ser envelopadas com filme plástico e higienizadas com álcool 70% após o uso. Caso o pagamento seja feito em dinheiro, deve-se colocar o troco dentro de um saquinho plástico para não haver o contato físico.
 - 1.6.3. É permitida a retirada de pedidos pelo cliente no estabelecimento desde que não haja aglomerações em nenhum horário de funcionamento. Em caso de filas, deverão ser obedecidas as medidas de prevenção quanto ao distanciamento mínimo (com as devidas marcações realizadas pela empresa vendedora) e ao uso de EPI's do Protocolo Geral.
 - 1.6.4. A entrega deverá ser realizada em embalagens duplas, para que o cliente, no momento do recebimento, possa fazer a retirada do produto de dentro da primeira embalagem.
 - 1.6.5. O box dos entregadores deve ser higienizado a cada entrega internamente e externamente com detergente neutro e álcool 70% ou com solução de hipoclorito a 2%. Os entregadores não podem colocar o box no chão na hora da entrega.
 - 1.6.6. No momento do pagamento com a "maquininha", entregadores devem colocá-la em cima do box e higienizar as mãos antes e depois do manuseio.
 - 1.6.7. No caso de transporte de produtos, exigir que veículos sejam higienizados, diariamente (assento, volante, piso) e manter higienizados os equipamentos de ar-condicionado dos veículos.
- 1.7. No caso de estabelecimentos localizados dentro de centros comerciais, a empresa deverá cumprir adicionalmente os protocolos específicos do centro comercial, sem prejuízo aos termos do protocolo geral e setorial ao qual ela está submetida.
2. **TRANSPORTE E TURNOS**
 - 2.1. Nada a acrescentar para este item sobre as recomendações do Protocolo Geral.
3. **EPI'S**
 - 3.1. Nada a acrescentar para este item sobre as recomendações do Protocolo Geral.
4. **SAÚDE DOS FUNCIONÁRIOS**
 - 4.1. Nada a acrescentar para este item sobre as recomendações do Protocolo Geral.

5. CONDIÇÕES SANITÁRIAS

- 5.1. Reforçar a rotina de higienização e limpeza de máquinas, equipamentos e materiais de toques frequentes. Em caso da existência de freezers e câmaras-frias e outros compartimentos, reforçar a higienização de suas portas e objetos que necessitam de toques para operar.
- 5.2. Reforçar os cuidados de Segurança do Trabalho quanto a utilização de álcool ou outra substância inflamável próximo a ambientes com incidência de calor como fogões, fornos e quaisquer outros que possam causar chamadas em geral, se houver.
- 5.3. Uso obrigatório ou disponibilização de limpa sapato, higienizador de calçados, tapete ou toalha umidificada de Hipoclorito de sódio a 2% para higienização e desinfecção de sapatos na entrada do estabelecimento.
- 5.4. É vedada a entrada de pessoas na área de manipulação e/ou preparação de alimentos que não sejam especificadas desses setores.
- 5.5. Reforçar a higienização de pratos, copos e talheres. O funcionário encarregado de manipular itens sujos deve usar luvas descartáveis e trocá-las regularmente.
- 5.6. Estabelecimentos de comércio e serviços que disponibilizarem talheres, devem garantir que estes estejam em quantidade para uso individual e devidamente lacrados. Pratos, copos e outros deverão ser disponibilizados ao cliente no momento de servir a alimentação. O funcionário deve lavar bem as mãos antes de manipular os itens limpos, evitar falar enquanto manuseia alimentos e ao servir os pratos e talheres, minimizando ao máximo qualquer tipo de contato.
- 5.7. Higienizar após cada utilização os equipamentos e utensílios usados no serviço, preparando-os novamente conforme os protocolos deste documento ou colocados à disposição dos clientes.
- 5.8. Ambiente da cozinha e salão deverão ser bem ventilados, dando preferência à ventilação natural. Havendo o uso de sistema de ar-condicionado, estes deverão obrigatoriamente ter os filtros limpos diariamente, bem como o menor espaçamento em suas datas de manutenção.
- 5.9. Garantir que seja realizada a higienização de todos os produtos recebidos de fornecedores bem como os locais onde serão acondicionados.

Protocolo Setorial 7 - Comércio Atacadista e Varejista Remoto, Exceto Alimentício

1. NORMAS GERAIS

- 1.1. No caso de estabelecimentos localizados dentro de centros comerciais, a empresa deverá cumprir adicionalmente os protocolos específicos do centro comercial, sem prejuízo aos termos do protocolo geral e setorial ao qual ela está submetida.

2. TRANSPORTE E TURNOS



- 2.1. Nada a acrescentar para este item sobre as recomendações do Protocolo Geral.
3. EPI'S
 - 3.1. É obrigatório que todos os trabalhadores e clientes façam uso de proteção facial (máscara de tecido, preferencialmente, ou descartável), exceto para serviços que exijam EPIs específicos segundo protocolos de boas práticas.
4. SAÚDE DOS FUNCIONÁRIOS
 - 4.1. Nada a acrescentar para este item sobre as recomendações do Protocolo Geral.
5. CONDIÇÕES SANITÁRIAS
 - 5.1. Ao chegar na empresa, higienizar as mãos e antebraço com água e sabão durante no mínimo 20 segundos, esfregando também as partes internas das unhas ou utilizar álcool gel a 70%. Essa medida deve ser respeitada de forma especial para o setor de alimentos e bebidas.
 - 5.2. Restringir o atendimento aos clientes pelos modelos de entrega, drive thru e retirada rápida no local.
 - 5.3. Receber pedidos por meio de telefone, internet e aplicativos.
 - 5.4. Os pagamentos deverão, preferencialmente, ser realizados por métodos eletrônicos (aplicativos, cartão etc.), desde que obedecida a distância entre entregador/funcionário do caixa e clientes, evitando o contato direto.
 - 5.5. Garantir que os entregadores realizem a higienização das mãos e equipamentos com material de higiene, principalmente antes e depois de realizar a entrega do pedido.
 - 5.6. É permitida a retirada de pedidos pelo cliente no estabelecimento desde que não haja aglomerações em nenhum horário de funcionamento. Em caso de filas, deverão ser obedecidas as medidas de prevenção quanto ao distanciamento mínimo (com as devidas marcações realizadas pela empresa vendedora) e ao uso de EPI's do Protocolo Geral.
 - 5.7. Priorizar agendamentos de horários para retirada dos pedidos a fim de evitar aglomerações e para distribuir o fluxo de pessoas.
 - 5.8. Capacitar todos os colaboradores em como orientar os clientes sobre as medidas de prevenção.
 - 5.9. Reforçar a higienização do material de trabalho com álcool 70% ou diluição de Hipoclorito de sódio a 2% em intervalos mínimos de 30 minutos.
 - 5.10. Instalar barreiras físicas entre o funcionário e os clientes nos pontos de pagamentos que eventualmente haja no local.
 - 5.11. Garantir que seja realizada higienização interna e externa dos compartimentos de carga após cada recebimento ou entrega e que os mesmos não sejam apoiados em pisos ou locais não higienizados.

- 5.12. Em caso de serviço de alimentação, não deverá ser disponibilizado o uso de cardápios ou outro item de contato direto para a escolha e realização de pedidos em balcões, portas, mesas ou janelas.
- 5.13. Reforçar os cuidados de Segurança do Trabalho quanto a utilização de álcool ou outra substância inflamável próximo à ambientes com incidência de calor como fogões, fornos e quaisquer outros que possam causar chamas em geral, se houver.
- 5.14. Em caso de entrega de produtos, deverá ser realizada em embalagens duplas, para que o cliente, no momento da entrega, possa fazer a retirada do produto de dentro da primeira embalagem.
- 5.15. Proibir a entrada de pessoas externas, como entregadores, no local de manipulação dos alimentos.

Protocolo Setorial 8 - Comércio Atacadista, Varejista e Outros Serviços de Atendimento Presencial, Exceto Alimentício e Cartórios

1. NORMAS GERAIS

- 1.1. No caso de estabelecimentos localizados dentro de centros comerciais, a empresa deverá cumprir adicionalmente os protocolos específicos do centro comercial, sem prejuízo aos termos do protocolo geral e setorial ao qual ela está submetida.

2. TRANSPORTE E TURNOS

- 2.1. Sempre que possível, deverão ser suspensos os controles de acesso que exijam contato manual dos colaboradores, tais como controle biométrico de ponto e catracas com leitura de digitais. Na impossibilidade de tal medida, disponibilizar ao lado preparação alcoólica a 70% para higiene das mãos.

3. EPI'S

- 3.1. É obrigatório que todos os trabalhadores e clientes façam uso de proteção facial (máscara de tecido, preferencialmente, ou descartável), exceto para serviços que exijam EPIs específicos segundo protocolos de boas práticas.

4. SAÚDE DOS FUNCIONÁRIOS

- 4.1. Os funcionários dos caixas ou guichê de atendimento devem ser orientados para as boas práticas durante o serviço, evitando, por exemplo, falar excessivamente.

5. CONDIÇÕES SANITÁRIAS

- 5.1. Ao chegar na empresa, higienizar as mãos e antebraço com água e sabão durante no mínimo 20 segundos, esfregando também as partes internas das unhas ou utilizar álcool gel a 70%. Essa medida deve ser respeitada de forma especial para o setor de alimentos e bebidas.
- 5.2. Limitar a quantidade de clientes que entram no estabelecimento, restringindo a no máximo um cliente para cada doze metros quadrados, respeitando o distanciamento mínimo recomendado de 2 (dois) metros entre os clientes nas áreas de venda ou atendimento.



PREFEITURA DE
CAMOCIM
AVANÇAR EM TUDO, CUIDAR DE TODOS.
Gabinete da Prefeita

*Praça Severino Morel, s/nº. Centro. CEP 62.400-000
CNPJ: 07.660.350/0001-23 – Fone/Fax: (88) 3621 7074*

- 5.3. Priorizar o atendimento aos clientes pelos modelos de entrega, drive thru e retirada rápida no local.
- 5.4. Priorizar o recebimento de pedidos por meio de telefone, internete aplicativos.
- 5.5. Os pagamentos deverão, preferencialmente, ser realizados por métodos eletrônicos (aplicativos, cartão etc.), desde que obedecida à distância do funcionário do caixa e clientes, evitando o contato direto.
- 5.6. É permitida a retirada de pedidos pelo cliente no estabelecimento desde que não haja aglomerações em nenhum horário de funcionamento. Em caso de filas, deverão ser obedecidas as medidas de prevenção quanto ao distanciamento mínimo (com as devidas marcações realizadas pela empresa vendedora) e ao uso de EPI's do Protocolo Geral.
- 5.7. Priorizar agendamentos de horários para retirada dos pedidos ou atendimento a fim de evitar aglomerações e para distribuir o fluxo de pessoas.
- 5.8. Capacitar todos os colaboradores em como orientar os clientes sobre as medidas de prevenção.
- 5.9. Reforçar a higienização do material de trabalho. Estabelecimentos que disponibilizam carrinhos ou cestos para os clientes deverão promover a limpeza das barras de alças com preparações alcoólicas 70% ou diluição de Hipoclorito de sódio a 2% em intervalos mínimos de 30 minutos. Além disso, deverá o estabelecimento disponibilizar preparações alcoólicas 70% nos locais onde ficam os carrinhos e cestas.
- 5.10. Em caso de serviços que necessitar de carrinho de compras, limitar a um cliente por carrinho dentro dos estabelecimentos.
- 5.11. Quando pertinente, nas áreas de circulação interna dos estabelecimentos, sempre demarcar com sinalização à distância de 2 metros que deve ser mantida entre um cliente e outro, incluindo os corredores de mercadorias, e utilizar de meios para demarcar o sentido único do fluxo interno de pessoas, determinando a entrada e saída dos estabelecimentos.
- 5.12. Proibir o consumo de produtos dentro dos estabelecimentos pelos clientes quando estiverem realizando compras.
- 5.13. Instalar barreiras físicas entre o funcionário e os clientes nos pontos de pagamentos que eventualmente haja no local.
- 5.14. Garantir que seja realizada higienização interna e externa dos compartimentos de carga após cada recebimento ou entrega e que os mesmos não sejam apoiados em pisos ou locais não higienizados.
- 5.15. Uso obrigatório ou disponibilização de limpa sapato, tapete sanitizante de hipoclorito de sódio a 2% para higienização e desinfecção de sapatos na entrada do estabelecimento.
- 5.16. Reforçar os cuidados de Segurança do Trabalho quanto a utilização de álcool ou outra substância inflamável próximo a ambientes com incidência de

- calor como fogões, fornos e quaisquer outros que possam causar chamas em geral, se houver.
- 5.17. Em caso de entrega de produtos, deverá ser realizada em embalagens duplas, para que o cliente, no momento da entrega, possa fazer a retirada do produto de dentro da primeira embalagem.
- 5.18. Proibir a entrada de pessoas externas, como entregadores, no local de manipulação dos alimentos, no caso de comércio e serviços alimentícios.
- 5.19. Produtos recebidos pela empresa em troca deverão ser guardados por 3 dias até serem disponibilizados novamente para venda.

Protocolo Setorial 9 - Cabeleireiros, manicure e pedicure

1. NORMAS GERAIS

- 1.1. Organizar área de chegada de clientes e profissionais disponibilizando álcool em gel para higienização das mãos e tapete higienizante.
- 1.2. Orientar os clientes, se possível, não levarem acompanhantes ou animais de estimação.
- 1.3. Divulgar que os atendimentos serão feitos exclusivamente com agendamentos para evitar filas e espera. Recomenda-se agendamento de clientes com maior espaçamento entre os horários para evitar a possibilidade de aglomerações na sala de espera.
- 1.4. No caso da realização de serviços simultâneos no mesmo cliente, respeitar a distância mínima orientada entre os profissionais e o cliente.
- 1.5. Estão vedadas as atividades de massagem, limpeza de pele, maquiagem e barbearia e outras atividades que necessitem o descumprimento do uso de EPI por todo o período de atendimento.
- 1.6. Proibir o compartilhamento de itens pessoais, como vasilhas, talheres, celular e ferramentas de trabalho.
- 1.7. Proibir atividades lúdicas dentro do estabelecimento. É recomendado que a presença dos clientes se restrinja apenas ao tempo de espera, de atendimento e de pagamento.
- 1.8. Durante o agendamento e sempre que um cliente que entrar no salão/loja, realizar pesquisa em caráter informativo, questionando se o cliente apresenta ou apresentou ou esteve com alguém que tenha apresentado sintomas relacionados à COVID-19 nos últimos 14 dias.
- 1.9. No caso de estabelecimentos localizados dentro de centros comerciais, a empresa deverá cumprir adicionalmente os protocolos específicos do centro comercial, sem prejuízo aos termos do protocolo geral e setorial ao qual ela está submetida.

2. TRANSPORTE E TURNOS

- 2.1. Nada acrescentar para este item sobre as recomendações do Protocolo Geral.

3. EPI'S

- 3.1. Utilizar máscara reutilizável para todos e combinação de máscara reutilizável e para procedimentos mais detalhados como: depilação estética. A máscara reutilizável (de pano) não deve ser utilizada por longo período, respeitando o máximo de 3h ou antes desse período caso esteja úmida.
- 3.2. Higienizar as mãos antes da colocação da máscara para descontaminação das mãos e redução de risco de infecção no momento do ajuste da mesma no rosto.
- 3.3. Higienizar a máscara a cada troca de cliente.
- 3.4. Orientar para que a farda seja lavada e desinfetada diariamente; uso de jaleco de TNT descartável trocado a cada cliente quando o serviço realizado necessite contato físico, como massagem.

4. SAÚDE DOS FUNCIONÁRIOS

- 4.1. Nada acrescentar para este item sobre as recomendações do Protocolo Geral.

5. CONDIÇÕES SANITÁRIAS

- 5.1. Permanecer de cabelo preso ou touca descartável e unhas cortadas. Quanto ao adornos pessoais: permitido uso de brincos pequenos. Não usar: anéis, brincos, pulseiras, gargantilhas, relógios, colares.
- 5.2. Distribuir álcool em gel 70% em todos os setores, todas as bancadas de atendimento, recepção, banheiros, copas e afins.
- 5.3. Limpar e desinfetar todo o estabelecimento deve ser cuidadosamente limpo antes da reabertura, mesmo que tenham sido limpas antes do fechamento.
- 5.4. Dar preferência à ventilação natural, com portas e janelas abertas. Caso de ventilação artificial, como o uso de ar-condicionado, investir na limpeza frequente de filtros.
- 5.5. Optar, sempre que possível, por deixar portas internas abertas entre setores para ajudar na circulação e evitar o toque em puxadores e maçanetas.
- 5.6. Retirar tapetes, mantendo uma decoração mais minimalista para facilitar o processo de higienização.
- 5.7. Aumentar a frequência da higienização do chão utilizando solução adequada de água com água sanitária ou outro produto similar respeitando o tipo do revestimento do piso.
- 5.8. Os pagamentos deverão, preferencialmente, ser realizados por métodos eletrônicos (aplicativos, cartão etc.), desde que obedecida a distância do funcionário do caixa ou entregador e clientes, evitando o contato direto. As máquinas de pagamento com cartão devem ser envelopadas com filme plástico e higienizadas com álcool 70% a cada uso. Caso o pagamento seja feito em dinheiro, deve-se colocar o troco dentro de um saquinho plástico para não haver o contato físico.

- 5.9. Retirar todos os itens fáceis de tocar, como revistas, tablets ou catálogos de informações.
- 5.10. Durante o uso de equipamentos e produtos de uso comum, como máscaras, shampoos e condicionadores, higienizar as mãos antes de usá-los.
- 5.11. Ter atenção quanto ao uso de produtos que produzam aerossóis, como: spray secante/fixador, finalizadores com pulverizador afins. Faça aplicação com cautela, de forma localizada evitando a dispersão de partículas.
- 5.12. Ter atenção durante o uso do secador de cabelo, posicionando o bico no sentido raiz em direção às pontas. Desta forma, diminui-se o direcionamento do vento sempre de baixo para cima mitigando a possível propagação de partículas.
- 5.13. Revisar os processos de esterilização, principalmente durante a lavagem de materiais de acordo com orientações da vigilância sanitária.
- 5.14. Lavar cabelos e orelhas dos clientes antes de iniciar o corte para minimizar a possibilidade de contaminação.
- 5.15. Possuir maior número de instrumentos, como pentes da máquina de corte, levando em consideração a quantidade de clientes atendidos, para permitir a troca de material entre clientes.
- 5.16. Diminuir a quantidade de esmaltes expostos na esmalteria. Usar luvas, higienizar a cada cliente a poltrona, a cirandinha e a mesa de atendimento.
- 5.17. Usar luvas, máscara reutilizável e separar os produtos que serão utilizados em cada atendimento de depilação. Usar papel toalha descartável sobre a maca.
- 5.18. Não compartilhar instrumentos como bobs, presilhas, pentese escovas. Para higienizá-los, coloque-os de molho por 15 min em solução adequada de água com água sanitária a 2% ou 2,5% ou em solução de clorexidina a 2%, seguindo a diluição de 100 ml de clorexidina para 1 L de água.
- 5.19. Não reutilizar papéis ou mantas para descoloração.
- 5.20. Manter na bancada apenas instrumentos e produtos usados durante o atendimento.
- 5.21. Utilizar capas descartáveis ou de tecido desde que sejam higienizadas de forma adequada e não reutilizadas entre clientes.

Protocolo Setorial 10 – Centros Comerciais

1. NORMAS GERAIS

- 1.1. Realizar campanhas de conscientização, capacitação e fiscalização das medidas estabelecidas no protocolo geral, setoriais e institucionais com todos os funcionários, lojistas e seus clientes.
- 1.2. Vedar o funcionamento de lojas e atividades que possam gerar aglomeração de pessoas acima dos níveis recomendados, incluindo cinema, entretenimento, praça de alimentação, atividades para crianças, atividades

- promocionais eventos e apresentações de teatro, serviços de vallet, fraldário e empréstimo de carrinho de bebê.
- 1.3. Remover cadeiras e mesas das praças de alimentação e restringir a operação dos restaurantes, lanchonetes e afins apenas para serviços de delivery, take away e drive-thru.
 - 1.4. Proibir o uso de elevadores, inclusive os de estacionamento, exceto para portadores de necessidades especiais e seus acompanhantes, somente uma família de cada vez.
 - 1.5. Reforçar a higienização nas cancelas, nos equipamentos de entrada dos veículos e todos os periféricos de uso comum. É recomendada a implementação de acessos aos estacionamentos com sensor de aproximação para que o cliente ou funcionário não precise apertar botões para a retirada de tickets. Os tickets devem ser do tipo descartável. Redobrar a atenção na higienização das máquinas de autoatendimento para pagamento, incluindo a instalação de dispensers de álcool gel ao lado desses equipamentos.
 - 1.6. Reduzir o número de andares de estacionamento para minimizar o uso de elevadores.
 - 1.7. Orientar os lojistas a adotar controles visando a controlar o acesso de clientes ao interior das lojas, limitando a ocupação a 1 cliente a cada 12m². A capacidade do número de clientes permitidos a acessarem a loja simultaneamente deverá estar afixado em cartaz na entrada de cada loja. Cada loja deverá designar um funcionário para controlar o acesso de clientes ao seu interior.
 - 1.8. Remover mobiliário móvel do centro comercial e demarcar o distanciamento mínimo no mobiliário fixo de modo a evitar aglomerações.
 - 1.9. A equipe de segurança do centro comercial deverá realizar inspeções periódicas visando o cumprimento dos termos deste protocolo.
 - 1.10. Assegurar que as obras a serem realizadas no interior do centro comercial estejam em conformidade com o Protocolo Setorial 4.
2. **TRANSPORTE E TURNOS**
 - 2.1. Sempre que possível, deverão ser suspensos os controles de acesso que exijam contato manual dos colaboradores, tais como controle biométrico de ponto e catracas com leitura de digitais. Na impossibilidade de tal medida, disponibilizar ao lado preparação alcoólica a 70% para higiene das mãos.
 3. **EPI'S**
 - 3.1. É obrigatório que todos os trabalhadores e clientes façam uso de proteção facial (máscara de tecido, preferencialmente, ou descartável) para poder acessar o interior do centro comercial. Caso haja desobediência a administração do centro comercial deverá acionar as autoridades de segurança.
 4. **SAÚDE DOS FUNCIONÁRIOS**

- 4.1. Nada acrescentar para este item sobre as recomendações do Protocolo Geral.
5. **CONDIÇÕES SANITÁRIAS**
- 5.1. Os funcionários dos caixas ou guichê de atendimento devem ser orientados para as boas práticas durante o serviço, evitando, por exemplo, falar excessivamente.
- 5.2. Disponibilizar pontos com dispensers de álcool gel em todos os espaços do empreendimento.
- 5.3. Desinfetar a cada 3 horas painel de elevadores, corrimãos de escadas e escadas rolantes, balcões de informação, sanitários e áreas de descarte de lixo. O piso deverá ser limpo continuamente com solução de hipoclorito de sódio a 2,0%, além da desinfecção diária (durante o período noturno) com pulverização de produto sanitizante à base de quaternário de amônia e/ou hipoclorito de sódio.
- 5.4. Garantir o cumprimento da legislação e orientações dos fabricantes referentes às manutenções e higienização dos equipamentos e sistemas de ar condicionado bem como ampliar a renovação de ar do centro comercial. Fazer a troca mensal dos filtros de ar, realizar limpeza semanal de bandejas e usar pastilhas sanitizantes em todas as bandejas. A equipe de manutenção do shopping deverá realizar vistorias periódicas nos equipamentos e sistemas de ar condicionado das lojas para monitoramento e reforço nas ações de limpeza e desinfecção.
- 5.5. Manter as portas dos sanitários prioritariamente abertas para beneficiar a ventilação e reforçar a limpeza nas maçanetas e puxadores. Reduzir a quantidade de pias, lavatórios e mictórios disponíveis de modo a garantir o distanciamento mínimo entre usuários.
- 5.6. Desativar todos os bebedouros.
- 5.7. Aferir temperatura de todos os clientes, lojistas e funcionários nas portas de acesso. Caso algum cliente, lojista e funcionários estejam com temperatura acima de 37,5°C, será recomendado que o mesmo procure uma unidade de saúde.
- 5.8. Limitar a quantidade de clientes que entram no estabelecimento, restringindo a no máximo um cliente para cada doze metros quadrados, respeitando o distanciamento mínimo recomendado de 2 (dois) metros entre os clientes nas áreas de venda ou atendimento.
- 5.9. Capacitar todos os colaboradores em como orientar os clientes sobre as medidas de prevenção.
- 5.10. Quando pertinente, nas áreas de circulação interna dos estabelecimentos, sempre demarcar com sinalização à distância de 2 metros que deve ser mantida entre um cliente e outro, incluindo os corredores de

- mercadorias, e utilizar de meios para demarcar o sentido único do fluxo interno de pessoas, determinando a entrada e saída dos estabelecimentos.
- 5.11. Proibir o consumo de produtos alimentícios no interior do centro comercial pelos clientes.
 - 5.12. Instalar barreiras físicas entre o funcionário e os clientes nos pontos de pagamentos que eventualmente haja no local.
 - 5.13. Garantir que seja realizada higienização interna e externa dos compartimentos de carga após cada recebimento ou entrega.
 - 5.14. Uso obrigatório ou disponibilização de limpa sapato, tapete sanitizante de hipoclorito de sódio a 2% para higienização e desinfecção de sapatos na entrada do estabelecimento.

Protocolo Setorial 11 - Cartórios

NORMAS GERAIS

- 1.1. As atribuições de notas, registro de imóveis, registro de títulos e documentos e pessoas jurídicas passam a ser permitidas, mediante agendamento prévio do atendimento presencial por meio de comunicação a ser orientada pelo estabelecimento correspondente. As demais atribuições permanecem com atendimento presencial permitido apenas em caráter de urgência.
 - 1.2. No caso de estabelecimentos localizados dentro de centros comerciais, a empresa deverá cumprir adicionalmente os protocolos específicos do centro comercial, sem prejuízo aos termos do protocolo geral e setorial ao qual ela está submetida.
2. **TRANSPORTE E TURNOS**
 - 2.1. Sempre que possível, deverão ser suspensos os controles de acesso que exijam contato manual dos colaboradores, tais como controle biométrico de ponto e catracas com leitura de digitais. Na impossibilidade de tal medida, disponibilizar ao lado preparação alcoólica a 70% para higiene das mãos.
 3. **EPI'S**
 - 3.1. É obrigatório que todos os trabalhadores e clientes façam uso de proteção facial (máscara de tecido, preferencialmente, ou descartável).
 4. **SAÚDE DOS FUNCIONÁRIOS**
 - 4.1. Nada acrescentar para este item sobre as recomendações do Protocolo Geral.
 5. **CONDIÇÕES SANITÁRIAS**
 - 5.1. Ao chegar na empresa, os funcionários devem higienizar as mãos e antebraço com água e sabão durante no mínimo 20 segundos, esfregando também as partes internas das unhas ou utilizar álcool gel a 70%.
 - 5.2. Limitar a quantidade de clientes que entram no estabelecimento, restringindo a no máximo um cliente para cada doze metros quadrados, respeitando o distanciamento mínimo recomendado de 2 (dois) metros entre os clientes nas

- áreas de venda ou atendimento. Em estabelecimentos com sala de recepção, intercalar as cadeiras de espera com o distanciamento de dois metros.
- 5.3. Os pagamentos deverão, preferencialmente, ser realizados por métodos eletrônicos (aplicativos, cartão etc.), desde que obedecida a distância do funcionário do caixa e clientes, evitando o contato direto.
 - 5.4. Em caso de filas, dentro ou fora do estabelecimento, deverão ser obedecidas as medidas de prevenção quanto ao distanciamento mínimo (com as devidas demarcações realizadas pela empresa vendedora) e ao uso de máscaras e EPI's do Protocolo Geral. A empresa deverá disponibilizar funcionário dedicado exclusivamente para organizar e orientar as filas, dentro e fora do estabelecimento.
 - 5.5. Capacitar todos os colaboradores em como orientar os clientes sobre as medidas de prevenção.
 - 5.6. Reforçar a higienização do material de trabalho.
 - 5.7. Quando pertinente, nas áreas de circulação interna dos estabelecimentos, sempre demarcar com sinalização à distância de 2 metros que deve ser mantida entre um cliente e outro e utilizar de meios para demarcar o sentido único do fluxo interno de pessoas, determinando a entrada e saída dos estabelecimentos.
 - 5.8. Instalar barreiras físicas entre o funcionário e os clientes nos pontos de pagamentos que eventualmente haja no local.
 - 5.9. Uso obrigatório ou disponibilização de limpa sapato, tapete sanitizante de hipoclorito de sódio a 2% para higienização e desinfecção de sapatos na entrada do estabelecimento.
 - 5.10. Proibir a entrada de pessoas externas, como entregadores, no local de manipulação dos alimentos, no caso de comércio e serviços alimentícios.

Protocolo Setorial 12 – Atividades Religiosas

1. NORMAS GERAIS

- 1.1. Terão atividades religiosas presenciais liberadas restringindo-se à lotação máxima autorizada de 20% da capacidade total de atendimento do estabelecimento. Em qualquer Fase do Plano de Reabertura Responsável, a densidade de pessoas simultaneamente presentes no estabelecimento não pode exceder 1 (uma) pessoa a cada 12 (doze) metros quadrados.
- 1.2. Antes do retorno das atividades religiosas presenciais cada estabelecimento deverá dimensionar sua capacidade total de atendimento a partir da área útil disponibilizada para os frequentadores de tal maneira que se acomodem sentados, aplicar o percentual de restrição de lotação máxima da Fase em que seu município se encontra e afixar, em locais visíveis e de fácil acesso, placas, cartazes, cartilhas ou quaisquer outros meios de comunicação, informando a capacidade total do estabelecimento, metragem quadrada da



PREFEITURA DE
CAMOCIM
AVANÇAR EM TUDO, CUIDAR DE TODOS.
Gabinete da Prefeita

Praça Severino Morel, s/nº. Centro. CEP 62.400-000
CNPJ: 07.660.350/0001-23 – Fone/Fax: (88) 3621 7074

- área útil disponibilizada, quantidade máxima de frequentadores permitida na fase, e o responsável pelos efeitos legais e sanitários do local.
- 1.3. Não entrarão no limite estabelecido no Protocolo os colaboradores que dão apoio nas organizações religiosas para a realização da celebração. Essa relação deve ser feita por escrito, pelo responsável, contendo os dados e funções dos colaboradores, e ficar disponível para apresentação à fiscalização.
 - 1.4. Os estabelecimentos religiosos com capacidade total de atendimento igual ou superior a 100 (cem) lugares devem elaborar Protocolo Institucional de forma a estabelecer medidas de segurança aos seus colaboradores e membros que materializem as medidas estabelecidas nos Protocolos Geral e Setorial para as condições específicas do estabelecimento. Os estabelecimentos com contemham menos de 100 (cem) participantes estão desobrigadas da elaboração do Protocolo Institucional e devem assinar Termo de Compromisso, disponibilizado no site da www.ceara.gov.br/pesquisa-cnae, de cumprimento dos Protocolos Geral e Setorial que lhe diz respeito e afixar em local visível e de fácil acesso a todos os visitantes.
 - 1.5. Adicionalmente, cada estabelecimento só poderá retornar as atividades religiosas quando implementando procedimento de controle de presença dos membros frequentadores de forma a evitar aglomerações de membros na entrada de cada celebração religiosa para além da capacidade de atendimento de cada estabelecimento. Será de responsabilidade da organização religiosa quanto à escolha e ao meio de controle de presença estabelecido para a realização das celebrações. Caso o procedimento de controle se mostra ineficaz, o estabelecimento deverá suspender suas atividades religiosas presenciais até que se aperfeiçoe o seu controle de acesso.
 - 1.6. Escolas de cunho religioso e reuniões com características similares a aulas, orientações e treinamentos estão proibidas de forma presencial enquanto as atividades escolares de forma geral estiverem suspensas. Quando da sua liberação estas atividades deverão seguir protocolo específico.
 - 1.7. Preferencialmente, adotar celebrações, encontros e grupos de maneira virtual e remota para a realização de cultos, missas e rituais de qualquer credo ou religião, inclusive o trabalho remoto para os setores administrativos.
 - 1.8. Reuniões internas nos estabelecimentos para organização de atividades religiosas ou estudos, devocionais, entre outros, preferencialmente, devem ser realizadas por teleconferência.
 - 1.9. Os responsáveis pelos estabelecimentos e os líderes religiosos deverão orientar aos seus frequentadores que não poderão participar das atividades caso apresentem algum dos sintomas da COVID-19, respeitando a integridade do próprio indivíduo e dos demais.
 - 1.10. Vedar a entrada e a permanência de pessoas que não estiverem utilizando máscara de proteção facial, devendo estar assegurada que todas as pessoas, ao adentrarem no recinto, estejam utilizando máscara e que todos

- os membros estejam utilizando a proteção durante todo o período em que estiverem no interior do estabelecimento religioso.
- 1.11. Evitar aglomerações no interior e exterior dos locais que sejam realizadas as atividades religiosas, mantendo um afastamento mínimo de 2 (dois) metros de uma pessoa para a outra. Em caso de formação de filas, dentro ou fora do estabelecimento, antes, durante ou depois das celebrações, deverão ser obedecidas as medidas de prevenção quanto ao distanciamento mínimo (com as devidas demarcações realizadas pelo estabelecimento) e ao uso de máscaras e EPI's do Protocolo Geral. A organização religiosa deverá disponibilizar colaborador dedicado exclusivamente para organizar e orientar as filas, dentro e fora do estabelecimento.
 - 1.12. Realizar a abertura, onde houver, de múltiplas entradas com a finalidade de manter uma distribuição maior e evitar aglomerações. Durante a entrada e a saída, as portas devem permanecer abertas para favorecer o fluxo mais seguro e evitar o contato com as portas e maçanetas.
 - 1.13. Preferencialmente devem ser disponibilizadas cadeiras e bancos de uso individualizado, em quantidade compatível com o número máximo de participantes autorizados para o local.
 - 1.14. Caso o estabelecimento religioso dispuser de assentos fixos, estes deverão ser disponibilizados de forma alternada entre fileiras de bancos, devendo estar bloqueados de forma física aqueles que não puderem ser ocupados e obedecendo a um distanciamento mínimo de 2 (dois) metros de distância . Se o estabelecimento utilizar cadeiras, estas devem estar espaçadas mantendo a distância segura. A disposição dos usuários entre as fileiras também deve ocorrer de forma intercalada, uma fileira sim e outra não, respeitando o afastamento entre as pessoas.
 - 1.15. Para as pessoas enquadradas no grupo de risco, aqueles com idade e comorbidades descritas pela Organização Mundial de Saúde e pela Secretaria de Saúde do Ceará, é recomendado que as pessoas acompanhem as celebrações por meios de comunicação como rádio, televisão, internet, entre outros recursos. Alternativamente, membros do grupo de risco poderão agendar previamente com os líderes religiosos aconselhamento individual presencial. Não é recomendada a participação de pessoas do grupo de risco nas celebrações em grupo.
 - 1.16. O aconselhamento individual, para qualquer que seja o membro, deverá ser realizado através de horário agendado e obedecendo ao distanciamento mínimo recomendado.
 - 1.17. Em caso de partilha de alimentos e bebidas de cunho religioso, estes devem ser fornecidos pré-embalados e em porções individuais. O celebrante e os seus auxiliares devem estar com as mãos higienizadas adequadamente, utilizando luvas descartáveis, máscaras e tomando o máximo cuidado para oferecer os alimentos e bebidas sem entrar em contato com os membros.
 - 1.18. Os contatos físicos entre os frequentadores, antes, durante e depois da realização de celebrações religiosas, deverão ser evitados práticas de



PREFEITURA DE
CAMOCIM
AVANÇAR EM TUDO, CUIDAR DE TODOS.
Gabinete da Prefeita

*Praça Severino Morel, s/nº. Centro. CEP 62.400-000
CNPJ: 07.660.350/0001-23 – Fone/Fax: (88) 3621 7074*

- aproximação entre as pessoas, adotando novas maneiras de cumprimento, como a substituição de abraços, beijos e apertos de mão por um sinal da paz ou usando saudação em linguagem gestual, mantendo a distância física.
- 1.19. Para celebrações que envolvam músicas, permitir a presença de até 6 (seis) integrantes entre cantores e instrumentistas, espaçados adequadamente. O uso de instrumentos musicais e microfone deve ser individual. Esses devem ser desinfetados após cada uso.
 - 1.20. Dentro das possibilidades, o líder religioso ou responsável pelo grupo da atividade, realizará, em caráter educativo, explanação sobre os cuidados para o combate a COVID-19 aos membros durante a celebração.
 - 1.21. Espaços destinados à recreação de crianças como espaço kids, brinquedotecas e similares devem permanecer fechados.
 - 1.22. Vedar o consumo de produtos alimentícios no interior do estabelecimento proveniente de cantinas, praça de alimentação, entre outros.
 - 1.23. O método de coleta das contribuições financeiras deve ser revisto de forma a não haver contato físico. É vedado o compartilhamento entre as pessoas (passagem de mão em mão) de caixas e recipientes utilizados para a coleta de doações, contribuições financeiras, entre outros. O estabelecimento religioso deve fornecer mecanismo para este fim e este deve estar contido, visivelmente, nas regras fixadas no estabelecimento.
2. **TRANSPORTE E TURNOS**
 - 2.1. Obedecer, no mínimo, um intervalo de 2 (duas) horas entre as celebrações presenciais, de modo a evitar aglomerações internas e nas proximidades dos estabelecimentos religiosos.
3. **EPI'S**
 - 3.1. Os estabelecimentos religiosos deverão disponibilizar e exigir o uso das máscaras e luvas descartáveis e outros EPIs em quantidade e qualidade adequada para os colaboradores e voluntários para a realização das atividades.
 - 3.2. Dentro do possível, os estabelecimentos religiosos devem fornecer máscaras descartáveis para os frequentadores que não possuem o EPI, instruindo-os sobre sua utilização durante toda a celebração, vedando a entrada daqueles, por qualquer razão, não estejam utilizando máscara.
4. **SAÚDE DOS MEMBROS E COLABORADORES**
 - 4.1. Os estabelecimentos religiosos devem realizar a medição da temperatura, mediante termômetro infravermelho sem contato, dos frequentadores na entrada dos estabelecimentos religiosos, ficando vedado o acesso daqueles que apresentarem temperatura igual ou superior a 37,5°. Esta medida é uma recomendação às organizações religiosas que inciam suas atividades na Fase 2 e passa a ser uma obrigação na Fase 3.
 - 4.2. Afastar os colaboradores e voluntários das atividades e do atendimento ao público que apresentarem sintomas da COVID-19 pelo período mínimo de 14 (quatorze) dias, orientando-os para buscarem orientações médicas.



- 4.3. O responsável pelo templo deve orientar os membros e demais frequentadores sobre práticas preventivas cotidianas como uso de máscaras, higiene das mãos, etiqueta respiratória, bem como a não comparecerem nos cultos, missas e outras celebrações caso apresentem sintomas gripais (tosse, dificuldade para respirar, febre, entre outros), bem como se forem diagnosticados como casos suspeitos ou confirmados de contaminação pela COVID-19.
5. **CONDIÇÕES SANITÁRIAS**
- 5.1. Disponibilizar na entrada dos estabelecimentos, porta de acesso da secretaria, salas, confessionários, corredores e/ou outros ambientes, sistema para higienização das mãos, lavatório com água e sabão, preparações alcoólicas a 70% e/ou outros sanitizantes de efeito similar, certificando que as pessoas ao acessarem e saírem do estabelecimento realizem a higienização das mãos.
- 5.2. Disponibilizar na entrada dos estabelecimentos sistema para higienização e desinfecção de calçados, como tapete sanitizante com solução de hipoclorito de sódio a 2% ou similar (pedilúvio).
- 5.3. Dar preferência à ventilação natural, com portas, portões e janelas totalmente abertas. Caso seja utilizado sistema de ar condicionado, garantir o cumprimento da legislação e orientações dos fabricantes referentes às manutenções e higienização do sistemas de ar condicionado bem como ampliar a renovação de ar do estabelecimento religioso. Fazer a troca mensal dos filtros de ar, realizar limpeza semanal de bandejas e usar pastilhas sanitizantes em todas as badejas. Realizar vistorias periódicas nos equipamentos e sistemas de ar condicionado do estabelecimento para monitorar e reforçar as ações de limpeza e desinfecção.
- 5.4. Realizar serviços de limpeza, pelo menos uma vez por período (manhã, tarde e noite), bem como antes e depois das celebrações para garantir a higienização contínua dos estabelecimentos religiosos. Intensificando a limpeza das áreas com desinfetantes próprios e desinfecção das superfícies expostas, como maçanetas, cadeiras, assentos, bancos, interruptores, inclusive dos equipamentos musicais, entre outros.
- 5.5. Como medida de comunicação, todos os estabelecimentos deverão dispor, na entrada do local, cartilhas, placas e/ou outros meios, informando aos membros sobre as medidas que estão impostas no estabelecimento, preferencialmente na entrada, banheiros, entre outros. Incluindo o compartilhamento destas informações por meio eletrônico como redes sociais, aplicativos, e-mails e outros.
- 5.6. Vedado o compartilhamento de materiais religiosos como bíblia, revista, rosário, entre outros. O uso desses deve ser individual. Dispensadores de água benta ou outro elemento de consagração de uso coletivo devem ser bloqueados.
- 5.7. Desativar todos os bebedouros. Recomenda-se que os membros levem seus recipientes individuais com água, sendo o vedado o compartilhamento destes.



PREFEITURA DE
CAMOCIM
AVANÇAR EM TUDO, CUIDAR DE TODOS.
Gabinete da Prefeita

*Praça Severino Morel, s/nº. Centro. CEP 62.400-000
CNPJ: 07.660.350/0001-23 – Fone/Fax: (88) 3621 7074*

5.8. Caso exista, os locais para refeição dos colaboradores deve ser organizado em escalas para utilização deste espaço de forma a evitar aglomerações e cruzamento de pessoas no local, além de garantir o afastamento físico entre as pessoas com distância mínima de 2 (dois) metros e demais medidas de prevenção já previstos nesse Protocolo.