



Protocolos de Reabertura Responsável

Protocolos de Reabertura Responsável

GRUPO TÉCNICO DE TRABALHO
PARA A RETOMADA RESPONSÁVEL

 **Fecomércio CE**
Sesc Senac IPDC **72**
ANOS



Tópicos

- 1 Protocolo Geral**
- 2 Protocolos Setoriais**
 - 2.1 Comércio e Serviços Alimentícios**
 - 2.2 Comércio Atacadista e Varejista Remoto, Exceto Alimentício**
 - 2.3 Comércio Atacadista, Varejista e Outros Serviços de Atendimento Presencial, Exceto Alimentício**
 - 2.4 Cabeleireiros, manicure e pedicure**
 - 2.5 Prática e Assessoria de atividades físicas individuais**
 - 2.6 Resíduos Sólidos e Reciclagem**

Protocolos Gerais

Protocolo Geral

1

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 das “Orientações Gerais aos Trabalhadores e Empregadores em Razão da Pandemia da COVID-19”, publicado pela Secretaria do Trabalho do Ministério da Economia.

1.3. Notificar às autoridades competentes em caso de funcionário e terceirizado afastado do trabalho com sintomas relacionados ao COVID-19, através do portal. (<https://coronavirus.ceara.gov.br/>).

1.4. Evitar reuniões presenciais e dar preferência às videoconferências.

1.5. Implementar medidas para evitar aglomerações de funcionários, usuários, consumidores e terceirizados.

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 aos 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 e 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, por decreto-lei, em algum Protocolo Setorial, a empresa deverá cumpri-lo adicionalmente, sem prejuízo as 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.

Protocolo Geral

1

1.12. Realizar treinamentos de funcionários prioritariamente por meio 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 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 setorial e institucional.

Protocolo Geral

1

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.

Protocolo Geral

1

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.

Protocolo Geral

1

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 condicionados 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.

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 “bandejão”, 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.

Protocolo Geral

1

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. Dispor de 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 deverá ser 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.

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**

**Comércio
e Serviços
Alimentícios**

**GRUPO TÉCNICO DE TRABALHO
PARA A RETOMADA RESPONSÁVEL**

Fecomércio CE **72**
Sesc Senac IPDC ANOS

Protocolos Setoriais

Comércio e Serviços Alimentícios

2.1

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 das 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 à 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.

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 demarcações realizadas pela empresa vendedora) e ao uso de EPI's do Protocolo Geral.

Protocolos Setoriais

Comércio e Serviços Alimentícios

2.1

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 deve-se 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 higienizadas, diariamente (assento, volante, piso) e manter higienizado os equipamentos de ar condicionado dos veículos.

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.

Protocolos Setoriais

Comércio e Serviços Alimentícios

2.1

5.2. 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.

5.3. 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.

5.4. 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 higienização de todos os produtos recebidos de fornecedores bem como os locais onde serão acondicionados.

Protocolos Setoriais

**Comércio
Atacadista
e Varejista
Remoto, Exceto
Alimentício**

**GRUPO TÉCNICO DE TRABALHO
PARA A RETOMADA RESPONSÁVEL**

Fecomércio CE
Sesc Senac IPDC **72**
ANOS

Protocolos Setoriais

Comércio
Atacadista
e Varejista
Remoto, Exceto
Alimentício

2.2

1. NORMAS GERAIS

1.1. Nada a acrescentar para este item sobre as recomendações do Protocolo Geral.

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.

Protocolos Setoriais

Comércio Atacadista e Varejista Remoto, Exceto Alimentício

2.2

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 à 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 demarcações 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.

Protocolos Setoriais

Comércio Atacadista e Varejista Remoto, Exceto Alimentício

2.2

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.

Protocolos Setoriais

**Comércio Atacadista,
Varejista e Outros
Serviços de
Atendimento
Presencial, Exceto
Alimentício**



Protocolos Setoriais

Comércio Atacadista,
Varejista e Outros
Serviços de
Atendimento
Presencial, Exceto
Alimentício

2.3

1. NORMAS GERAIS

1.1. Quando se tratar do Comércio e Serviços de Alimentos, os estabelecimentos deverão cumprir, obrigatoriamente, os requisitos de boas práticas de manipulação de alimentos conforme Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA.

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.

Protocolos Setoriais

Comércio Atacadista,
Varejista e Outros
Serviços de
Atendimento
Presencial, Exceto
Alimentício

2.3

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, internet e 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 demarcações 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.

Protocolos Setoriais

Comércio Atacadista,
Varejista e Outros
Serviços de
Atendimento
Presencial, Exceto
Alimentício

2.3

5.11. Quando pertinente, nas áreas de circulação interna dos estabelecimentos, sempre demarcar com sinalização a 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 estabelecimento 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 mesmo 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 à ambientes com incidência de calor como fogões, fornos e quaisquer outros que 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.

**Protocolos
Setoriais**

**Cabeleireiros,
manicure e
pedicure**

GRUPO TÉCNICO DE TRABALHO
PARA A RETOMADA RESPONSÁVEL

 **Fecomércio CE**
Sesc Senac IPDC **72**
ANOS

Protocolos Setoriais

Cabeleireiros, manicure e pedicure

2.4

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.

Protocolos Setoriais

Cabeleireiros, manicure e pedicure

2.4

2. TRANSPORTE E TURNOS

2.1. Nada a 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 e 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 a 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.

Protocolos Setoriais

Cabeleireiros, manicure e pedicure

2.4

- 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 à 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 e 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.

Protocolos Setoriais

Cabeleireiros, manicure e pedicure

2.4

- 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, pentes e escovas. Para higienizá-los, coloque-os de molho por 15min em solução adequada de água com água sanitária a 2% ou 2,5% ou em em solução de clorexidina a 2%, seguindo a diluição de 100ml de clorexidina para 1L 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.

Protocolos Setoriais

**Prática e
Assessoria de
atividades físicas
individuais**

**GRUPO TÉCNICO DE TRABALHO
PARA A RETOMADA RESPONSÁVEL**

Fecomércio CE
Sesc Senac IPDC **72**
ANOS

Protocolos Setoriais

Prática e Assessoria de atividades físicas individuais

2.5

1. NORMAS GERAIS

1.1. É permitida a atividade física de prática individual ao ar livre, que não requer contato físico, desde que a pessoa saia sozinha ou acompanhada apenas por membros que residam na mesma casa ou, em caso de necessidade, por cuidador; respeitando as restrições de acesso a parques, praças, praias e outros ambientes públicos que por ventura estejam com acesso vedado por decreto.

1.2. Os praticantes devem permanecer em um raio de até 1 (um) quilômetro de casa, não se ausentando por mais de 1 (uma) hora e possuir 14 (quatorze) anos de idade ou mais. Crianças com idade inferior a 14 (quatorze) anos deverão estar acompanhadas obrigatoriamente de um adulto responsável.

1.3. É vedada a prática de atividades físicas em instalações comerciais fechadas.

1.4. Evitar contato físico com outras pessoas, especialmente se estas apresentarem sintomas como febre, tosse e outros, mantendo-se a uma distância mínima de 5,0 m (cinco metros) entre os indivíduos.

1.5. Evitar contato físico com superfícies em locais públicos ou de uso comum. Reforçando a higienização das mãos com água e sabão e/ou utilização de preparações alcoólicas 70%, após contato físico em bens de uso comum como bancos, corrimãos etc.

1.6. Os praticantes de atividades físicas individual devem manter distância mínima de 5 metros de outros praticantes.

Protocolos Setoriais

Prática e Assessoria de atividades físicas individuais

2.5

2. TRANSPORTE E TURNOS

2.1. É permitido apenas a utilização de veículos próprios pelo profissionais de Assessorias Esportivas ou de Educação Física para realizarem seus trajeto até os clientes. Os profissionais deverão reforçar, higienização do carro com preparações alcoólicas 70%, desinfetando, principalmente, o volante, a manopla, o freio de mão, os porta-copos, os cintos de segurança, os puxadores externos e internos das portas, entre outros.

3. EPI'S

3.1. Os Profissionais de Educação Física e os praticantes devem usar máscara durante todo o atendimento e atividades físicas realizadas. A mesma deverá ser trocada a cada 2h (duas horas) ou quando estiver molhada ou com sujidade. Os profissionais devem utilizar luvas látex para manuseio de materiais utilizados nas aulas.

4. SAÚDE DOS PROFISSIONAIS E PRATICANTES

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

5. CONDIÇÕES SANITÁRIAS

5.1. É vedado o contato físico do Profissional de Educação Física com o aluno/cliente.

5.2. É proibido o compartilhamento de materiais tais como patins, bicicletas, raquetes, bolas, dentre outros, devendo os alunos/praticantes utilizar apenas materiais pessoais.

Protocolos Setoriais

Prática e Assessoria de atividades físicas individuais

2.5

5.3. É proibido os exercícios que envolvam saques ou lançamentos de objetos entre alunos, que caracterize um compartilhamento de material.

5.4. Os alunos ou usuários devem utilizar, nas atividades a serem desenvolvidas em areia, preferencialmente calçados específicos da respectiva modalidade (meias ou botas de neoprene, ou material similar).

5.5. É proibido a realização de exercícios em duplas, trios e pequenos grupos juntos.

5.6. Na medida do possível, é recomendado aos praticantes que as atividades físicas sejam realizadas continuamente, evitando paradas desnecessárias em locais públicos. Em caso de necessidade de parada devido às condições físicas da pessoa, que esta seja realizada no menor espaço de tempo possível para minimizar a permanência nos locais público e contatos com objetos.

5.7. É obrigatório, caso houver, o cumprimento das sinalizações impostas pelas autoridades públicas, tratando dos distanciamentos e sentidos dos fluxos para quem realiza as atividades físicas a pé, com bicicletas ou outros meios.

5.8. Em caso de Atividades orientadas por Assessorias Esportivas ou profissionais de Educação Física, também devem seguir:

5.8.1. Os profissionais devem realizar avaliações nos clientes quanto aos sintomas da COVID-19 antes de iniciar as atividades físicas.

Protocolos Setoriais

Prática e Assessoria de atividades físicas individuais

2.5

5.8.2. O atendimento da assessoria deverá ser preferencialmente domiciliar. Em caso de assessorias em espaços públicos ao ar livre, o atendimento deverá limitar-se até 3 (três) pessoas desde que residentes no mesmo domicílio, respeitando o distanciamento mínimo de 5 metros entre os praticantes por sessão, bem como respeitando as restrições de acesso a parques, praças, praias e outros ambientes públicos que por ventura estejam com acesso vedado por decreto

5.8.3. A prática esportiva deverá limitar-se a um raio de 100 (cem) metros do local de assessoria, para evitar aglomeração com outros grupos em atividade física.

5.8.4. É obrigatório o agendamento dos atendimentos de forma a evitar a aglomeração antes e no final do treino.

5.8.5. É obrigatório que cada aluno utilize seus objetos de uso pessoal tais como: garrafa de água, uma toalha ou lenço, caso haja necessidade, não sendo recomendada a compra de bebidas e alimentos durante a prática esportiva.

5.8.6. As Assessorias Esportivas e /ou profissionais de Educação Física devem disponibilizar álcool em gel 70% e papel toalha, lenços descartáveis e/ou outros materiais adequados para os clientes.

5.8.7. É responsabilidade exclusiva do profissional o recolhimento e a higienização dos materiais a serem usados nas aulas, sendo recomendado ao professor limitar o uso de equipamentos nas aulas, como alvos, fitas suspensas, cones dentre outros.

Protocolos Setoriais

**Resíduos Sólidos
e Reciclagem**

**GRUPO TÉCNICO DE TRABALHO
PARA A RETOMADA RESPONSÁVEL**

Fecomércio CE
Sesc Senac IPDC **72**
ANOS

Protocolos Setoriais

Resíduos Sólidos e Reciclagem

2.6

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.

Protocolos Setoriais

Resíduos Sólidos e Reciclagem

2.6

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.

Protocolos Setoriais

Resíduos Sólidos e Reciclagem

2.6

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, higienizadora 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 à ambientes com incidência de calor como locais próximos à fogões e fornos e 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.

