

**PORTARIA Nº 100-R, DE 30 DE MAIO DE 2020**

**CAPÍTULO IV  
DAS ORIENTAÇÕES GERAIS A SEREM ADOTADAS POR  
ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS E PRESTADORES DE SERVIÇO**

Art. 7º Em qualquer um dos níveis de classificação de risco dos Municípios, os estabelecimentos comerciais e de serviços em todo território estadual deverão reforçar as boas práticas e os procedimentos de higienização, bem como garantir as condutas adequadas de higiene pessoal e o controle de saúde dos colaboradores, e estabelecer medidas de atendimento seguro ao cliente, a fim de minimizar o risco de transmissão do novo coronavírus (COVID-19).

Art. 8º São procedimentos preventivos à disseminação do novo coronavírus (COVID-19), nos termos deste Capítulo, que devem ser adotados:

I - orientar os colaboradores quanto às práticas de higiene pessoal dentro e fora do ambiente de trabalho, destinadas a evitar o contágio e transmissão da doença, tais como:

a) lavar as mãos frequentemente por 40 (quarenta) a 60 (sessenta) segundos com água e sabão, principalmente entre os atendimentos, após qualquer interrupção do serviço, antes de manipular alimentos, nas trocas de atividades, após tocar objetos sujos/contaminados, objetos pessoais e partes do corpo, após manusear resíduos, após uso de sanitários, após se alimentar, etc;

b) utilizar antisséptico à base de álcool 70% (setenta por cento) para higienização das mãos quando não houver água e sabão;

c) cobrir a boca ou o nariz com a parte interna do braço ao tossir ou espirrar ou utilizar lenços descartáveis, que devem ser imediatamente descartados e as mãos higienizadas;

d) evitar o toque de olhos, nariz e boca;

e) não compartilhar objetos de uso pessoal;

f) evitar contato próximo com pessoas que apresentem sintomas de gripes ou resfriados;

g) alertar o empregador caso apresente sintomas de gripes e resfriados e adotar o Protocolo de Isolamento Domiciliar da SESA por 14 (quatorze) dias;

h) evitar o cumprimento de pessoas por meio de contato físico;

i) evitar aglomeração de pessoas e manter distanciamento entre os manipuladores, a depender das condições físicas da unidade; e

j) determinar o uso de máscaras durante todo o horário de trabalho.

II - disponibilizar permanentemente lavatório com água potável corrente, sabonete líquido ou produto antisséptico, toalhas de papel e lixeira para descarte, destinados à higienização das mãos de colaboradores e clientes;

III - disponibilizar dispensers com álcool gel 70% (setenta por cento) em pontos estratégicos, destinados à higienização das mãos de colaboradores e clientes;

IV - evitar o compartilhamento de objetos entre funcionários, como calculadoras, computadores, bancadas, canetas, blocos de anotação, entre outros;

V - afixar cartazes de orientação aos clientes sobre as medidas que devem ser adotadas durante as compras e serviços, para evitar a disseminação do vírus;

VI - limitar a entrada de clientes no estabelecimento, para que não haja aglomerações e para que seja possível manter a distância mínima de segurança de 1,5m (um metro e cinquenta centímetros) entre pessoas nas filas dos caixas e corredores;

VII - adotar medidas para que seja possível manter o distanciamento mínimo de segurança de 1,5m (um metro e cinquenta centímetros) entre os colaboradores;

VIII - utilizar faixas ou marcações para limitar a distância mínima entre o cliente e o colaborador, em casos onde a verbalização (conversa) é essencial (setor de açougue, frios e fatiados, caixas e outros);

IX - sempre que possível, disponibilizar o sistema de venda on-line e/ou a entrega domiciliar de compras;

X - manter o estabelecimento arejado e ventilado;

XI - executar a desinfecção, várias vezes ao dia, com hipoclorito de sódio 1,0% (um por cento) a 2,5% (dois e meio por cento) ou álcool 70% (setenta por cento) em superfícies e objetos como carrinhos e cestas de compras, balcões, bancadas, balanças, maçanetas, corrimãos, interruptores, máquinas de cartão, entre outros itens tocados com frequência;

XII - executar a higienização várias vezes ao dia, das instalações, móveis, maquinários e equipamentos de todo o estabelecimento;

XIII - utilizar saneantes fabricados por estabelecimentos regularizados junto ao órgão fiscalizador competente, obedecendo todas as instruções corretas de diluição e uso;

XIV - não usar panos reutilizáveis para higienização das superfícies, bancadas e outros objetos;

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

XVI - remanejar gestantes, lactantes, idosos e portadores de doenças crônicas para funções em que tenham menor contato com outros funcionários e clientes;

XVII - as frutas e verduras fracionadas (picadas, cortadas ao meio) só poderão ser comercializadas na existência de local adequado e adoção de boas práticas de manipulação;

XVIII - não oferecer e/ou disponibilizar produtos e alimentos para degustação;

XIX - não se recomenda o uso de luvas para atendimento ao público, deve-se realizar a higienização frequente das mãos com água e sabonete líquido ou álcool a 70% (setenta por cento);

XX - organizar os horários de alimentação, onde houver, para evitar aglomeração;

XXI - acompanhar e seguir as determinações dos decretos e portarias estaduais e municipais para cada segmento;

XXII - em situações de entrega, minimizar o contato com o morador, a fim de proteger ambos, além de disponibilizar nos veículos álcool gel ou água e sabão para higienização das mãos antes e após a realização da entrega;

XXIII - para os locais onde estiver permitido o funcionamento na modalidade de autosserviço e consumação no local, devem ser tomadas medidas de segurança, tais como:

a) trocar com frequência os talheres utilizados para servir;

b) disponibilizar álcool 70% (setenta por cento) nas proximidades do balcão de exposição;

c) providenciar barreiras de proteção dos alimentos no balcão, que previnam a contaminação do mesmo em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor e de outras fontes;

d) retirar das mesas objetos que possam ser veículo de contaminação, como jogos americanos, toalhas de mesa, enfeites, displays;

e) aumentar a distância entre mesas e cadeiras a serem ocupadas, permitindo o afastamento mínimo de 2,0m (dois metros) entre as mesas;

f) intensificar a rotina diária de limpeza e desinfecção de cadeiras, mesas, balcão de exposição, áreas de circulação, etc.; e

XXIV - os serviços que exigem proximidade com o cliente devem ser evitados e só executados juntamente com medidas específicas para minimizar o risco de transmissão do novo coronavírus (COVID-19).

Art. 9º A SESA poderá emitir outras portarias complementares de acordo com os riscos específicos de cada ramo de atividade.