



Secretaria de
Saúde



INFORMATIVO EM RAZÃO DA PANDEMIA PARA PREVENÇÃO E CONTROLE DE CASOS DO NOVO CORONAVÍRUS (COVID-19) PARA ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS

As informações aqui passadas estão integralmente no Decreto Estadual Nº 9653 de 19 de Abril de 2020. - *Dispõe sobre a decretação de situação de emergência na saúde pública do Estado de Goiás, em razão da disseminação do novo Coronavírus (COVID-19);* Decreto Municipal 019/2020; Nota Técnica – SMS.

DECRETO ESTADUAL Nº 9653

Decreta:

Art. 1º Fica reiterada a situação de emergência na saúde pública no Estado de Goiás pelo prazo de 150 (cento e cinquenta) dias, tendo em vista a declaração de Emergência em Saúde Pública de Importância Nacional - ESPIN, decorrente da doença pelo novo coronavírus COVID-19, nos termos da Portaria nº 188, de 3 de fevereiro de 2020, do Ministro de Estado da Saúde.

Art. 2º

~

§ 1º São consideradas essenciais e não se incluem nas atividades com suspensão prevista neste artigo:

~

IV - supermercados e congêneres, ficando expressamente vedado o consumo de gêneros alimentícios e bebidas no local;

~

XV - hotéis e correlatos, para abrigar aqueles que atuam na prestação de serviços públicos ou privados considerados essenciais ou para fins de tratamento de saúde, devendo ser respeitado o limite de 65% (sessenta e cinco por cento) da capacidade de

acomodação, ficando autorizado o uso de restaurantes exclusivamente para os hóspedes, devendo ser observadas, no que couber, as regras previstas no art. 6º deste Decreto, e protocolos específicos estabelecidos no Anexo 3 do Relatório de Assessoramento Estratégico - Anexo Único deste Decreto;

~

XXVIII - salões de beleza e barbearias, com redução de 50%(cinquenta por cento) de sua capacidade instalada;

~

XXX - restaurantes e lanchonetes instalados em postos de combustíveis, desde que situados às margens de rodovia, devendo ser respeitada a distância mínima de 2 (dois) metros entre os usuários;

~

§ 2º As salas de espera e recepções dos estabelecimentos mencionados neste artigo devem ser organizadas para garantir a distância mínima de 2 (dois) metros entre os usuários.

Art. 6º Os estabelecimentos cujas atividades foram excetuadas por este Decreto, sem prejuízo de adoção de protocolos específicos previstos no Anexo 3 do Relatório de Assessoramento Estratégico - Anexo Único deste Decreto, devem:

I - vedar o acesso aos seus estabelecimentos de funcionários, consumidores e usuários que não estejam utilizando máscaras de proteção facial;

II - disponibilizar preparações alcoólicas a 70% (setenta por cento) para higienização das mãos, principalmente nos pontos de maior circulação de funcionários e usuários (recepção, balcões, saídas de vestiários, corredores de acessos às linhas de produção, refeitório, área de vendas, etc.);

III - intensificar a limpeza das superfícies dos ambientes com detergente neutro (quando o material da superfície permitir), e, após, desinfecionar com álcool 70% (setenta por cento) ou solução de água sanitária 1% (um por cento), ou outro desinfetante autorizado pelo Ministério da Saúde, conforme o tipo de material;

IV - desinfetar com álcool 70% (setenta por cento), várias vezes ao dia, os locais frequentemente tocados como: maçanetas, interruptores, janelas, telefones, teclados de computador, corrimões, controle remoto, máquinas acionadas por toque manual, elevadores e outros;

V - disponibilizar locais para a lavagem adequada das mãos: pia, água, sabão líquido, papel toalha no devido suporte e lixeiras com tampa e acionamento de pedal;

VI - manter locais de circulação e áreas comuns com os sistemas de ar-condicionado limpos (filtros e dutos);

VII - manter os ambientes arejados por ventilação natural (portas e janelas abertas) sempre que possível;

VIII - garantir a distância mínima de 2 (dois) metros entre os funcionários, inclusive nos refeitórios, com a possibilidade de redução para até 1 (um) metro no caso de utilização de Equipamentos de Proteção Individual - EPIs que impeçam a contaminação pela COVID-19;

IX - nos estabelecimentos nos quais haja consumo de alimentos, mesmo que em refeitórios para funcionários:

a) manter a distância mínima de 2 (dois) metros entre os usuários;

b) deixar de utilizar serviços de autoatendimento, evitando o compartilhamento de utensílios como colheres e pegadores, podendo, alternativamente, selecionar pessoas que sirvam a refeição, ou utilizar o fornecimento de marmitas, desde que sigam as normas de boas práticas de fabricação de alimentos; e

c) disponibilizar locais para a lavagem adequada das mãos: pia, água, sabão líquido, papel toalha no devido suporte, lixeiras com tampa e acionamento de pedal ou lixeiras sem tampa;

X - fornecer materiais e equipamentos suficientes para que não seja necessário o compartilhamento, por exemplo, de copos, utensílios de uso pessoal, telefones, fones, teclados e mouse;

XI - evitar reuniões de trabalho presenciais;

XII - estimular o uso de recipientes individuais para o consumo de água, evitando, assim, o contato direto da boca com as torneiras dos bebedouros;

XIII - adotar trabalho remoto, sistemas de escalas, revezamento de turnos e alterações de jornadas, quando o exercício da função pelos funcionários permitir, para reduzir contatos e aglomerações;

XIV - adotar as recomendações atuais de isolamento domiciliar, sempre que possível para os profissionais com 60 (sessenta) ou mais anos de idade, profissionais com histórico de doenças respiratórias, crônicas, oncológicas, degenerativas e profissionais grávidas;

XV - fornecer orientações impressas aos funcionários quanto: a higienização das mãos com água e sabão líquido sempre que chegar ao local de trabalho, antes das refeições, após tossir, espirrar ou usar o banheiro; a utilização de transporte público coletivo com uso de máscara de proteção facial bem como higienização das mãos sempre que deixar o transporte coletivo; a evitar tocar os olhos, nariz ou boca após tossir ou espirrar ou após contato com superfícies;

XVI - garantir que suas políticas de licença médica sejam flexíveis e consistentes com as diretrizes de saúde pública e que os funcionários estejam cientes dessas políticas, devendo ser observadas, especialmente, as seguintes diretrizes:

a) ao apresentarem sintomas como febre, tosse, produção de escarro, dificuldade para respirar ou dor de garganta, os funcionários devem ser orientados a procurar

atendimento médico para avaliação e investigação diagnóstica e afastados do trabalho por 14 dias, ressalvada a possibilidade de teletrabalho;

b) o retorno ao trabalho do funcionário afastado nos termos da alínea "a" deste inciso deve ocorrer quando não apresentar mais sinais de febre e outros sintomas por pelo menos 72 (setenta e duas) horas, devendo ser considerado também o intervalo mínimo de 7 (sete) dias após o início dos sintomas, sem o uso de medicamentos para redução da febre ou outros medicamentos que alteram os sintomas (por exemplo, supressores da tosse), ou apresentar teste negativo ao teste rápido sorológico se assintomático, devendo usar máscara até o final dos 14 (quatorze dias); e

c) notificação ao Centro de Informações Estratégicas e Resposta em Vigilância em Saúde (<http://notifica.saude.gov.br/>) estadual em caso de funcionário afastado do trabalho com sintomas relacionados ao COVID-19;

XVII - observar as determinações das autoridades sanitárias para a contenção de riscos, especialmente quando a atividade exigir atendimento presencial da população, com a orientação aos funcionários sobre o modo correto de relacionamento com o público no período de emergência em saúde pública;

XVIII - estabelecer isolamento, pelo prazo de 14 (quatorze) dias, de trabalhadores recentemente admitidos e que residiam em outras unidades da Federação, os quais deverão ser submetidos a testes rápidos ao final do período; e

XIX - implementar medidas para impedir a aglomeração desordenada de consumidores, usuários, funcionários e terceirizados, inclusive no ambiente externo do estabelecimento.

~~~~

## **DECRETO MUNICIPAL Nº 19/2020**

**Art. 2º** Ficam liberadas as atividades econômicas organizadas para a produção ou a circulação de bens ou de serviços das microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedores individuais, com observação das restrições previstas neste Decreto e no artigo 6º do Decreto Estadual nº 9653, de 19 de Abril de 2020.

~~~~

Art. 3º Caberá ao comerciante/empresário organizar o seu estabelecimento de forma a atender as normas e diretrizes deste Decreto, em especial para os seguintes estabelecimentos:

I – Restaurantes, Bares, Lanchonetes, Pit Dogs, Pizzarias, Pastelarias, Sorveterias, Padarias, dentre outras que preparam, manipulam e vendem Alimentos:

a) deverão adotar medidas de distanciamento mínimo de 2,0m (dois metros) entre as pessoas;

- b) adotar atendimento personalizado (um funcionário para cada consumidor-serviços a “La carte” ou prato feito), de forma a evitar que o cliente toque nos talheres/utensílios dispostos no Buffet;
- c) nas mesas deverão ser colocadas apenas duas cadeiras;
- d) manter o padrão mínimo de assepsia/higiene como: pias/lavatórios com sabão líquido, papel toalha, álcool em gel e lixeiras;
- e) é obrigatório aos trabalhadores o uso de máscaras, luvas e toucas em todo o processo de preparo, manipulação e atendimento ao público;
- f) realizar limpeza no ambiente diariamente com água, sabão e água sanitária, todas as superfícies deverão ser limpas igualmente;
- g) recomenda-se a manter sempre o atendimento por entrega em domicílio ou delivery.

II – Supermercados, mercearias e distribuidoras de bebidas, açougues, farmácias, drogarias, autopeças, postos de combustíveis, oficinas mecânicas, materiais de construção, hotéis, pousadas, academias, bancos, casas lotéricas e lojas em geral:

- a) deverão adotar medidas de distanciamento mínimo de 2,0m (dois metros) entre as pessoas;
- b) restringir o acesso de pessoas ao estabelecimento, permitir acesso apenas as pessoas que estiverem usando máscaras, adotar atendimento personalizado (um funcionário para cada consumidor/usuário);
- c) proibir o consumo das mercadorias e bebidas nas dependências do estabelecimento;
- d) manter padrão mínimo de assepsia/higiene como: álcool em gel, papel toalha e lixeiras; e, pias/lavatórios com sabão líquido, se possível;
- e) é obrigatório aos trabalhadores o uso de máscaras, para atendimento ao público;
- f) realizar limpeza no ambiente diariamente com água, sabão e água sanitária, todas as superfícies deverão ser limpas igualmente;
- g) recomenda-se a manter sempre que possível o atendimento por entrega em domicílio ou delivery;
- h) nestes ambientes deve adotar o fluxo reduzido de pessoas, mantendo controle de acesso na porta de entrada, evitando a aglomeração de pessoas.

~

NOTA TÉCNICA – Secretaria Municipal de Saúde

Itens: 1; 6 e 8.

Jéssika M. S. Almeida
Coordenadora/Fiscal da Vigilância Sanitária