

JORNAL OFICIAL

da Prefeitura de Machado

Ano: 21 | Edição Extraordinária - 722, 06 de Novembro | Distribuição Gratuita

DELIBERAÇÃO

DELIBERAÇÃO DO COMITÊ DO COVID-19 Nº 18, DE 06 DE NOVEMBRO DE 2020

Dispõe sobre alteração da Deliberação do Comitê do COVID-19 Nº 001, de 20 de abril de 2020, e dá outras providências.

Considerando o Decreto nº 6.503, de 31 de julho de 2020 e Ofício nº 355/2020 de adesão ao Plano Minas Consciente, aprovados pelo Governo do Estado de Minas Gerais,

Considerando o Protocolo “Minas consciente: retomando a economia do jeito certo”, que estabelece regras de comportamento para empregadores, trabalhadores, alunos e cidadãos em meio à pandemia,

O Comitê Gestor do Plano de Prevenção e Continenciamento em Saúde do COVID-19, no uso de atribuição que lhe confere o § 1º do art. 2º do Decreto Municipal nº 6.313, de 17 de abril de 2020 e suas posteriores alterações,

DELIBERA:

Art. 1º Fica alterado o art. 2º, Deliberação do Comitê do Covid-19 Nº 001, de 20 de abril de 2020, que passa a vigorar com a seguinte redação:

“Art. 2º Estão autorizadas a funcionar as atividades dos seguintes segmentos:

I – Auto Peças;

II – Vestuário;

III – Calçado;

IV – Móveis;

V – Eletrônico e Eletrodoméstico;

VI – Cama, mesa e banho;

VII – Imobiliária;

VIII – Floricultura;

IX – Ótica;

X – Estacionamento e Concessionária de Veículos;

XI – Locadora de filmes e games;

XII – Instrumentos Musicais;

XIII – Bijuteria;

XIV – Bancas de Jornal e Revistas;

XV – Bicletaria;

XVI – Profissionais Liberais;

XVII – Perfumaria;

XVIII – Papelaria;

XIX – Fotografia e audiovisual;

MUNICÍPIO DE MACHADO

Página 2 de 23

XX – Eletroeletrônico;

XXI – Xérox;

XXII – Despachantes;

XXIII – Aviamentos;

XXIV – Comunicação Visual, Publicidade e Propaganda;

XXV – Vidraçarias;

XXVI – Lojas de suplementos;

XXVII – Lojas de artigos esportivos;

XXVIII – Marmorarias;

XXIX – Agências de turismo e serviços de reservas;

XXX – Lojas de departamentos: Lojas CEM, Magazine Luiza, Lojas Edmil, Eletrozema e Lojas Pernambucanas;

XXXI – Mercarias.

§1º O funcionamento de atividades dos segmentos relacionados no caput estão condicionadas à obediência das seguintes medidas:

I - Horário de Funcionamento: de segunda a sábado das 09h às 18h, e aos domingos mediante a expedição de alvará específico da Secretaria Municipal de Fazenda;

II – A empresa deverá fornecer Equipamentos de Proteção Individual (adequados para a atividade exercida e em quantidade suficiente, incluindo obrigatoriamente máscara, para trabalhadores e clientes, quando necessário);

III – Não deverá ocorrer o compartilhamento de itens de uso pessoal entre as pessoas, como EPIs, fones, aparelhos de telefone, e outros, fornecendo esses materiais para cada pessoa;

IV – Priorizar métodos eletrônicos de pagamento e, sempre que possível, providenciar barreira de proteção física quando em contato com o cliente (placa de acrílico ou face shield principalmente nos momentos de atendimento e pagamento);

V – Promover o uso de canais de venda à distância;

VI – Só permitir a entrada de pessoas que estiverem utilizando máscaras;

VII – Poderá ser disponibilizado na porta dos estabelecimentos sistema de medição de temperatura, com restrição de entrada em caso da temperatura aferida ser superior a 37,5°. Os acompanhantes, independentemente da temperatura, também estarão sujeitos à restrição de entrada;

VIII – Providenciar, obrigatoriamente, cartazes com

orientações de higiene e proteção por todo o espaço utilizado por pessoas sejam clientes, hóspedes, alunos ou funcionários, incluindo entrada, quartos, espaços comuns, elevadores, caixas, etc. Caso exista equipamento de som, utilizar avisos sonoros com o mesmo fim;

IX – Manter o ambiente de trabalho com ventilação adequada, com portas e janelas abertas e evitando o uso de ar condicionado. Na impossibilidade, seguir rigorosamente os procedimentos de manutenção e limpeza dos equipamentos segundo as normas vigentes e orientações do fabricante;

X – Os dispensadores de água que exigem aproximação da boca para ingestão (devem ser lacrados, permitindo se o funcionamento apenas do dispensador de água para copos descartáveis ou itens de uso pessoal);

XI – Não oferecer produtos para degustação e proibir que clientes consumam produtos dentro daqueles estabelecimentos que não estejam liberados para consumo interno;

XII – SUPRIMIDO;

XIII – Reduzir a exposição dos produtos (calçados, material esportivo) em vitrines, prateleiras abertas e araras, evitando o contato direto com o cliente, realizando higienização de forma frequente dos que permanecerem expostos;

XIV – A prova de roupas está autorizada, e o estabelecimento comercial deverá higienizar os provedores a cada utilização;

XV – A prestação de serviço ao cliente deve ser realizada preferencialmente com agendamento;

XVI – Treinar todos colaboradores quanto a origem, sintomas, prevenção e transmissão da COVID-19;

XVII – Disponibilizar lavatório com dispensador de sabonete líquido e papel toalha ou dispensador com álcool gel a 70 para higienização das mãos, para uso dos clientes, funcionários e entregadores, na entrada do estabelecimento e ainda em pontos estratégicos (balcões de atendimento, caixas e outros);

XVIII – Priorizar o uso de toalhas de papel e lixeira acionada sem contato manual;

XIX – Realizar a higienização dos pisos, depósitos, áreas de circulação, estoques, balcões, sanitários, maçanetas, torneiras, corrimões, interruptores, botões de elevadores, pisos, ralos, paredes e todas as super-

fícies metálicas constantemente com desinfetantes a base de cloro para piso e álcool a 70 para as demais superfícies, no mínimo, duas vezes ao dia, ou conforme necessidade, utilizando os produtos apropriados e EPIs;

XX – Não utilizar espanadores para limpeza de poeira;

XXI – Realizar a limpeza e desinfecção das luvas utilizadas com água e sabão seguido de fricção com álcool a 70 por 20 segundos, reforçando o correto uso das mesmas (não tocar com as mãos enluvadas em maçanetas, telefones, botões de elevadores, etc);

XXII – Realizar a higienização obrigatória antes e após uso, de qualquer objeto ou espaço utilizado por duas pessoas diferentes, como carrinhos de supermercado, cestinhas, máquinas de cartão de crédito, computadores, teclados, terminais de consulta, mostruário, cadeiras, balcões, equipamentos, máquinas de cartão de crédito, etc;

XXIII – Proteger todas as máquinas de pagamento com plástico transparente para serem higienizadas com álcool 70% (líquido ou gel) após cada uso;

XXIV – Reduzir o fluxo e permanência de pessoas (clientes e colaboradores) dentro do estabelecimento para atingir o distanciamento de 2 metros entre as pessoas e baias de trabalho, sinalizando as áreas de circulação interna, incluindo espaços próximos às gondolas, prateleiras e afins;

XXV – Para fins de cálculo de número máximo de pessoas (alunos e funcionários), deve ser atingida a marca de 4m² por pessoa (Exemplo: área livre de 32m², 4m², 8 pessoas no máximo). Para grandes ambientes (museus, aeroportos, etc) verifique as regras no capítulo específico;

XXVI – O acesso ao estabelecimento do lado de fora também deverá ser controlado evitando aglomeração, demarcando a distância de 2 metros para as filas;

XXVII – Priorizar reuniões à distância (caso não seja possível, manter o ambiente arejado, providenciar álcool gel, realizar o distanciamento de 2 metros entre os participantes (cadeiras e afins) e obrigando o uso de máscaras);

XXVIII – Os elevadores devem operar com 1/3 de sua capacidade oficial. Se necessário, deve ser designado colaborador utilizando máscara para organização da fila e entrada de pessoas. Em caso de elevadores de prédios residenciais, além da restrição de capacidade, só poderá viajar uma família por vez;

XXIX – Flexibilizar os horários de trabalho com a adoção de sistemas de escalas, alterações de jornadas, revezamentos de turnos, transportes e saídas para almoço e lanches.

§2º Funcionamento de Salões de Beleza, Clínicas de Estética e Barbearias estão condicionados às seguintes medidas:

I – Atendimento, das 9h às 19h, mediante agendamento prévio, limitado a 1 (um) cliente por vez;

II – Realizar atendimento somente com horário agendado, respeitando um intervalo mínimo de 30 (trinta) minutos entre os clientes para higienização e desinfecção dos mobiliários, dos equipamentos e das mãos dos colaboradores;

III – Proibir a permanência de clientes no estabelecimento fora do horário de atendimento, desativando a sala de espera e recepção;

IV – Proibir o atendimento de um cliente por mais de um profissional, simultaneamente;

V – Proibir o consumo de alimentos e bebidas pelos clientes, bem como recolher jornais, revistas e similares;

VI – Não permitir a entrada de pessoas do grupo de

risco;

VII – Não permitir a entrada de acompanhantes de clientes, a não ser para as pessoas com mobilidade reduzida que necessitam do acompanhante para se deslocarem. Os acompanhantes deverão aguardar fora do estabelecimento;

VIII – Adotar as medidas necessárias que assegurem a distância mínima de 2 metros entre os clientes, colocando as estações distantes umas das outras na medida acima;

IX – Disponibilizar álcool 70% em gel para os clientes, bem como sinalizar as pias e lavatórios e manter sabonete líquido e toalhas descartáveis;

X – Manter o ambiente ventilado e arejado;

XI – Higienizar após cada procedimento, os objetos, cadeiras, poltronas, macas, carrinhos de manicure, equipamentos, espelhos, bancadas, superfícies e outros materiais (pentes, escovas, tesouras, dentre outros) com os quais os clientes mantiverem contato;

XII – Os estabelecimentos que venderem produtos cosméticos ficam proibidos de ter mostruário disposto ao cliente para experimentar produtos (batom, perfumes, bases, pós, sombras, cremes hidratantes, entre outros) bem como necessitam intensificar higiene dos produtos expostos em vitrine (recomenda-se redução da exposição de produtos);

XIII – O cliente deve ser questionado previamente (de preferência ao telefone, quando for marcar seu atendimento), se apresenta sintomas respiratórios, se está em isolamento ou quarentena em decorrência do COVID-19 e, em caso positivo, não poderá ser atendido;

XIV – Adotar sistemas de escalas e alterações de jornada, para impedir a aglomeração de funcionários e clientes;

XV – Máscaras devem ser disponibilizadas para os clientes, caso o procedimento permita o uso destas. As mesmas devem ser colocadas no rosto após a higienização das mãos com água e sabão ou álcool gel a 70%;

XVI – Toalhas devem ser trocadas a cada atendimento/procedimento, descartadas temporariamente em recipiente separado, exclusivamente para este fim e posteriormente lavadas/desinfetadas;

XVII – Manter número suficiente de escovas, pentes, tesouras e outros equipamentos, de forma a atender ao tempo necessário para higienização após cada uso;

XVIII – Utilizar luvas, inclusive para lavagem de cabelos, que deverão ser trocadas após atendimento de cada cliente;

XIV – Utilizar capas individuais e descartáveis;

XV – Utilizar lâminas descartáveis, vedada a reutilização, sendo o descarte em recipiente rígidos, com tampa;

XVI – Os produtos de maquiagem devem ser de uso exclusivo de cada cliente;

XVII – Proibir o uso de qualquer tipo de reservatório de água para manicures e pedicures, como bacias, pulverizadores e outros, devendo ser substituídos por material descartável;

XVIII – Para serviços de depilação, utilizar espátulas, palitos e ceras descartáveis;

XIX – Providenciar a desinfecção das macas após o atendimento de cada cliente e utilizar lençóis descartáveis.

XX – Orientar ao cliente que preferencialmente leve seu próprio material como toalhas e instrumentos de manicure (alicate, cortador de unha, palito, espátula, esmaltes).

§3º Funcionamento atividades hoteleiras, hospedagem em geral e dormitórios de empresa estão condicionados às seguintes medidas:

I – Este documento deve ser impresso e entregue ao hóspede no momento do check in;

II – Os estabelecimentos somente poderão ativar 50% de sua capacidade total de hospedagem;

III – A entrega de produtos externos deve ser realizada apenas na recepção;

IV – Os EPIs devem ser descartados em saco plástico para resíduos, lacrado antes de sair do quarto e desprezado conforme orientação de coleta do município;

V – Restringir a permanência de hóspede nos ambientes de atividades coletivas (hall de entrada, salas de convivência, etc) devendo o mesmo utilizar máscara;

VI – Só será permitido o consumo nos salões dos restaurantes quando a região a qual o município estiver situado se encontrar a partir da onda 2. Para regiões em onda 1 só será permitido o fornecimento das refeições dos hóspedes por meio do serviço de quarto;

VII – Deverão ser seguidas as demais diretrizes do capítulo de restaurantes do Plano Minas Consciente;

VIII – Recomenda-se que as entidades representativas do setor hoteleiro dividam os estabelecimentos hoteleiros por meio de triagem com base no perfil e características dos hóspedes, conforme classificação abaixo:

a) Grupo 1: hóspedes pertencentes aos grupos de risco;

b) Grupo 2: demais hóspedes;

c) Grupo 3: hóspedes que sejam profissionais de saúde e pessoas em contato com indivíduos com diagnóstico confirmado de COVID 19;

d) Grupo 4: hóspedes com suspeita ou diagnóstico confirmado de COVID-19;

Caso não seja possível, o estabelecimento deverá realizar organização interna entre grupos de quartos, andares ou alas, isolando o fluxo dos grupos acima;

IX – Estabelecimentos que acomodem pessoas de origens diferentes (estilo albergue) devem promover o distanciamento mínimo de 2 metros entre as camas e, quando possível, não permitir o contato entre pessoas de origens diferentes;

X – Se um hóspede tiver suspeita ou for diagnosticado para COVID-19 durante a hospedagem, será necessária a notificação ao município, para tomada de medidas adequadas, não se recomendando a saída do quarto até o cumprimento do período de isolamento de 10 dias, contados a partir da data do início dos sintomas, além de mais 72h até a completa melhora dos sintomas);

XI – Para s grupos 4 e 5 deverão seguir as recomendações de comportamento pessoal para hóspedes e funcionários;

XII – Manter isolamento no quarto, sem visitas, com exceção da visita dos profissionais de saúde, devidamente paramentados;

XIII – Manter o quarto arejado, mantendo janelas abertas e evitando o uso de ar condicionado e ventiladores;

XIV – Caso o estabelecimento ofereça o serviço de traslado, os veículos devem ser higienizados a cada viagem e deve ser reduzido em no mínimo 50% o número de passageiros por viagem, priorizando o transporte de uma família por vez;

XV – Chave ou cartão de acesso ao quarto, bem como demais itens de uso pessoal devem ser higienizados entre a utilização de hóspedes diferentes;

XVI – O próprio hóspede deve carregar seus pertences para o quarto. Na impossibilidade, o funcionário designado deve higienizar os pertences com álcool em gel ou líquido a 70% antes de leva-los ao quarto;

XVII – O controle de qualidade da água de abastecimento do hotel deve estar atualizado, mediante do-

cumentação emitida pelo laboratório que realiza as análises físico-químicas e microbiológicas, de acordo com a Portaria de Consolidação de nº 5/2017;

XVIII – Os hotéis que realizam reutilização da água devem suspender este sistema durante a quarentena;
XIX – Durante o horário de realização da limpeza (fixo e pré-definido), os referidos hóspedes deverão ser realocados para quartos previamente higienizados ou locais abertos limitando o quantitativo de hóspede por área livre, 1 hóspede ou colaborador por cada 4 m²;

XX – Preferencialmente a troca de roupa (cama e banho) deve ser realizada pelo próprio hóspede. Em caso de impossibilidade, será realizada pelo hotel, devendo ser retiradas e manuseadas com o mínimo de agitação e trocadas no mínimo 2 vezes por semana;
XXI – A máquina de lavar deve ser programada para utilizar o ciclo de lavagem preferencialmente com água quente e desinfetante a base de cloro. Os funcionários devem usar EPIs adequado para esse procedimento;

XXII – Os carrinhos ou equipamentos utilizados no transporte da roupa suja, até a lavanderia, devem ser limpos e desinfetados após cada uso;

XXIII – Ao término das refeições, os utensílios devem ser dispostos do lado de fora do quarto pelo hóspede, para serem recolhidos. Se possível, orientar o hóspede a colocar o prato, copo e talheres dentro de um saco plástico e lacrá-lo, devendo o mesmo ser fornecido juntamente com a refeição;

XXIV – Para a limpeza dos utensílios utilizados na alimentação recomenda-se aplicar água e detergente líquido e para a desinfecção empregar álcool 70% hipoclorito de sódio a 1% ou outro saneante registrado pela Anvisa para esse fim, seguindo as orientações do fabricante;

XXV – Os dormitórios devem ter sua higienização intensificada, com desinfetantes a base de cloro para piso e álcool a 70% para as demais superfícies, e possuir estrutura física adequada com ventilação natural;
XXVI – Não compartilhar roupas de cama e de banho, bem como material de higiene pessoal (escova de dentes, sabonetes, buchas de banho) e utensílios domésticos (copos e pratos));

XXVII – Priorizar a separação das pessoas, com apenas uma pessoa por acomodação. Se houver mais de uma pessoa por dormitório, manter distância de 2 metros entre cada cama.

§4º Funcionamento de restaurantes está condicionado as seguintes medidas:

I – Horário de funcionamento: das 10h às 00h;

II – Fica autorizado o sistema de self-service com uso obrigatório de máscara, a higienização com álcool gel das mãos, a disponibilização de luvas individuais descartáveis e conjunto de talheres embalados;

III – Ofereçam os serviços delivery preferencialmente;

IV – Uso de máscara para todos os funcionários;

V – Manter o distanciamento de alocação das mesas com no mínimo de 2m entre uma e outra;

VI – Implementação das seguintes ações de limpeza:
a) tapete ou pano, na entrada do estabelecimento, umedecido com água sanitária;

b) disponibilizar um funcionário com álcool líquido ou álcool em gel 70% para higienização das mãos para todos os clientes na entrada do estabelecimento;
c) disponibilização de produtos de assepsia a clientes.

VII – O uso obrigatório de máscaras por todos que adentrarem ao recinto, sendo responsabilidade do estabelecimento ou instituição proibir a entrada de pessoas sem a devida proteção ou fornecê-la, às suas expensas, para que o acesso seja permitido, observadas as orientações gerais da ANVISA e do Ministério

da Saúde quanto à conservação do dispositivo que atua como barreira na propagação da doença.

§5º Funcionamento de lanchonetes, pastelarias, sorveterias e casas de açaí estão condicionados as seguintes medidas:

I – Horário de Funcionamento: das 09h às 22h;

II – Fica autorizado o sistema de self-service com uso obrigatório de máscara, a higienização com álcool gel das mãos, a disponibilização de luvas individuais descartáveis e conjunto de talheres embalados;

III – Ofereçam os serviços delivery preferencialmente;

IV – Uso de máscara para todos os funcionários;

V – Manter o distanciamento de alocação das mesas com no mínimo de 2m entre uma e outra;

VI – Nos estabelecimentos que não possuem distribuição de mesas, deverá fazer o controle das filas e manter o distanciamento entre os clientes de no mínimo 1,3m;

VII – Implementação das seguintes ações de limpeza:
a) tapete ou pano, na entrada do estabelecimento, umedecido com água sanitária;

b) disponibilizar um funcionário com álcool líquido ou álcool em gel 70% para higienização das mãos para todos os clientes na entrada do estabelecimento;
c) disponibilização de produtos de assepsia a clientes.

VIII – O uso obrigatório de máscaras por todos que adentrarem ao recinto, sendo responsabilidade do estabelecimento ou instituição proibir a entrada de pessoas sem a devida proteção ou fornecê-la, às suas expensas, para que o acesso seja permitido, observadas as orientações gerais da ANVISA e do Ministério da Saúde quanto à conservação do dispositivo que atua como barreira na propagação da doença.

§6º Funcionamento das Igrejas e Templos e demais entidades religiosas estão condicionados as seguintes medidas:

I – Horário de funcionamento: livre;

II – Uso de máscara para todos os funcionários;

III – Exigir o uso de máscara para todos os fiéis;

IV – Manter o distanciamento de 2m entre uma pessoa e outra, com exceção do uso dos bancos coletivos pela mesma família;

V – Limita-se em 1 (um) fiel a cada 4m² (quatro metros quadrados), conforme área útil de circulação do templo a fim de evitar aglomeração de pessoas;

VI – Implementação das seguintes ações de limpeza:
a) tapete ou pano, na entrada do templo, umedecido com água sanitária;

b) disponibilizar funcionários com álcool líquido ou álcool em gel 70% para higienização das mãos para todos os fiéis na entrada do templo;
c) disponibilização de produtos de assepsia aos fiéis.

VII – O uso obrigatório de máscaras por todos que adentrarem ao recinto, sendo responsabilidade do estabelecimento ou instituição proibir a entrada de pessoas sem a devida proteção ou fornecê-la, às suas expensas, para que o acesso seja permitido, observadas as orientações gerais da ANVISA e do Ministério da Saúde quanto à conservação do dispositivo que atua como barreira na propagação da doença.

§7º O funcionamento e a utilização do Transporte Público Coletivo está condicionado as seguintes medidas:

I – Uso de máscara para todos os funcionários, em especial para motoristas e cobradores;

II – O uso obrigatório de máscaras por todos que adentrarem ao recinto, sendo responsabilidade do estabelecimento ou instituição proibir a entrada de pessoas sem a devida proteção ou fornecê-la, às suas expensas, para que o acesso seja permitido, observadas as orientações gerais da ANVISA e do Ministério da Saúde quanto à conservação do dispositivo que

atua como barreira na propagação da doença.

III – Fica autorizado o transporte de usuários em pé até o limite de 15 (quinze) pessoas nos corredores dos ônibus;

IV – SUPRIMIDO;

V – Implementação das seguintes ações de limpeza:

a) higienização dos bancos e corrimãos a cada trajeto;
b) disponibilizar funcionários com álcool líquido ou álcool em gel 70% para higienização das mãos para todos os usuários na entrada do ônibus.”

§8º Funcionamento dos boxes externos do Mercado Municipal está condicionado as seguintes medidas:

I – Horário de funcionamento: das 06h às 18h;

II – Fica autorizado o sistema de self-service com uso obrigatório de máscara, a higienização com álcool gel das mãos, a disponibilização de luvas individuais descartáveis e conjunto de talheres embalados;

III – Ofereçam os serviços delivery preferencialmente;

IV – Uso de máscara para todos os funcionários;

V – Deverá ser feito o controle das filas e manter o distanciamento entre os clientes de no mínimo 1,3m;

VII – Implementação das seguintes ações de limpeza:
a) tapete ou pano, na entrada do estabelecimento, umedecido com água sanitária;

b) disponibilizar um funcionário com álcool líquido ou álcool em gel 70% para higienização das mãos para todos os clientes na entrada do estabelecimento;
c) disponibilização de produtos de assepsia a clientes;

d) controle de acesso de um cliente por vez.

VIII – O uso obrigatório de máscaras por todos que adentrarem ao recinto, sendo responsabilidade do estabelecimento ou instituição proibir a entrada de pessoas

sem a devida proteção ou fornecê-la, às suas expensas, para que o acesso seja permitido, observadas as orientações gerais da ANVISA e do Ministério da Saúde quanto à conservação do dispositivo que atua como barreira na propagação da doença.

§9º Funcionamento das atividades físicas e desportivas (gestão e ensino de esporte, centros, personal trainer, espaços de condicionamento físico, clubes, piscinas e etc) incluindo Academias de Ginástica, Musculação, Lutas, Pilates e Studios, estão condicionados as seguintes medidas:

I – Horário de Funcionamento: das 6h às 22h, de segunda a sábado, das 06h às 20h aos domingos;

II – Maior limitação por metragem (um usuário a cada 10 m²);

III – Obrigatoriedade de horário agendado;

IV – Ao longo do dia, o estabelecimento deverá ser fechado para limpeza completa a cada duas horas de funcionamento;

V – Deverão ser disponibilizados profissionais para higienizarem os equipamentos após cada utilização pelos usuários;

VI – Checar a temperatura dos frequentadores antes de adentrar academias e espaço de treinamento, não autorizando a entrada de pessoas, tanto atletas quanto colaboradores, com temperatura de 37,5°C ou mais nos locais de treino. A diretriz também abarca os acompanhantes, mesmo com temperatura inferior;

VII – Observância da distância mínima de dois metros entre os usuários dos equipamentos (sendo três metros no caso de equipamentos de exercícios aeróbicos);

VIII – A distância acima poderá ser reduzida se houver proteção (entre os equipamentos ou se houver rodízio entre os equipamentos (não utilização simultânea), com higienização entre as utilizações);

IX – Realizar registro diário do estado de saúde de todos os profissionais em atividade, registrando a

anamnese e exame clínico. Caso haja presença de qualquer sinal ou sintoma respiratório o profissional ou colaborador deve ser isolado, por 10 dias, dos demais e sua testagem, com exame de biologia molecular (deve ser realizada preferencialmente no 3º dia após início dos sintomas, no máximo até o 7º dia). O retorno será após 10 dias, além de mais 72 horas após fim dos sintomas, sem intercorrências;

X – Atletas, treinadores e equipes precisam estar cientes das indicações encontradas nas recomendações sanitárias e diretrizes médicas para atletas, equipes, treinadores, oficiais técnicos e funcionários fornecidos pelas federações e confederações;

XI – Se em uma mesma equipe, ou um mesmo ambiente compartilhado houver 3 ou mais casos confirmados será caracterizada situação de surto, devendo ser notificado imediatamente, com período máximo de 24 horas, a Vigilância em Saúde do Município e o CIEVS Minas;

XII – Fazer escala e agendamento para entrada na academia, por grupos de usuários, respeitando a metragem por pessoa conforme onda do município. Recomendar aos praticantes que cheguem aos horários estipulados, e ao término do treinamento, não façam reuniões;

XIII – Os grupos devem começar e terminar as atividades no mesmo espaço de tempo e saírem de forma ordenada, sem contato e aglomeração;

XIV – Todos os atletas, praticantes e demais presentes aos locais de atividades devem usar máscara, retirando apenas quando estiver efetivamente treinando;

XV – Trocar a máscara toda vez que estiver úmida, acondicionando a máscara utilizada em embalagem própria;

XVI – Não utilizar salas de vapor ou sauna, e isolar locais sem circulação de ar;

XVII – Em modalidades que é necessário a utilização de acessórios, estes devem ficar em locais de acesso sem aglomeração, sendo higienizados entre cada utilização;

XVIII – Deve se evitar a utilização e o manuseio de celulares durante a prática de atividade física;

XIX – Pessoas dos grupos de risco não podem fazer parte das atividades;

XX – Não utilizar guarda volumes nem outros locais onde pode ocorrer estímulo à aglomeração de pessoas;

XXI – Os estabelecimentos devem abster se de usar cancelas ou catracas que obriguem o uso das mãos para permissão de entrada. Em caso de impossibilidade de desativação das existentes, a entrada do usuário deverá ser liberada por funcionário;

XXII – Todos os fluxos dentro do local de treinamentos e competições devem ser unidirecionais, com redução da quantidade de pessoas nos locais fechados;

XXIII – Não permitir o uso de áreas de convivência;

XXIV – Reduzir ao mínimo as equipes técnicas que acompanham os atletas e praticantes;

XXV – As modalidades que necessitam realizar entregas de hidratação, alimentação, chips de cronometragem e/ou kits devem garantir que sejam realizadas em embalagens individuais, devidamente higienizadas e desinfetadas, e entregues de forma a não gerar aglomerações;

XXVI – Nas modalidades em que existe o uso de animais, as áreas de estabulagem devem estar restritas apenas para tratadores, instrutores e veterinários, respeitando o distanciamento;

XXVII – Aumentar espaçamento de pavilhões das cocheiras (aumentando de 4 para 8 metros);

XXVIII – Atletas, comissão técnica e todo o corpo de funcionários (incluindo saúde, alimentação, transporte, etc) de atividades desportivas devem permanecer em isolamento social por 10 dias antes

do início das atividades e serem testados por exame de biologia molecular (antes de terem contato entre si). Recomenda-se que esse contato, as viagens para treinamento e competição só sejam realizadas após o resultado de exame de Biologia Molecular (negativo, no sentido de não favorecer a transmissão);

XXIX – O período de isolamento para o sintomático deve ser de, no mínimo 14 dias, incluindo pelo menos 3 dias após melhora completa dos sinais e sintomas;

XXX – No caso de exame de PCR positivo em assintomáticos deve ser de 10 dias com dois exames negativos realizados com intervalo mínimo de 24 horas;

XXXI – Ressalta-se que os contatos próximos de casos sintomáticos ou pessoas com exame positivo, conforme descrito acima, deverão ficar afastadas pelo período de 14 dias;

XXXII – Os atletas e toda a equipe devem estar confinados dos locais de treinos e atividades, e não podem receber ou realizar visitas até o fim do período de treinamento;

XXXIII – Jornalistas ou outros profissionais de imprensa não serão permitidos nos espaços utilizados pelos atletas;

XXXIV – Higienizar objetos e equipamentos entre as utilizações de pessoas distintas;

XXXV – Utilizar os próprios equipamentos individuais. No caso de equipamentos coletivos é necessária a desinfecção antes e após a utilização;

XXXVI – Reforçar a limpeza dos equipamentos e locais de treinamento e circulação de pessoas, principalmente os de uso comum, como colchonetes, barras, colchões, tatames e outros;

XXXVII – A cada sessão de treinamento deve ser realizada desinfecção do local com produtos apropriados.

§10º Funcionamento dos Estúdios de Acupuntura, Tatuagens e Piercings estão condicionados as seguintes medidas:

I – atendimento, das 9h às 18h, mediante agendamento prévio, limitado a 1 (um) cliente por vez;

II – obediência às medidas previstas nos itens II a VII do § 1º deste artigo; III – O uso obrigatório de máscaras por todos que adentrarem ao recinto, sendo responsabilidade do estabelecimento ou instituição proibir a entrada de pessoas sem a devida proteção ou fornecê-la, às suas expensas, para que o acesso seja permitido, observadas as orientações gerais da ANVISA e do Ministério da Saúde quanto à conservação do dispositivo que atua como barreira na propagação da doença.

§11º Funcionamento das Escolas de Idiomas está condicionado as seguintes medidas:

I – Atendimento preferencialmente por videoconferências;

II – Atendimento presencial: das 9h às 20h; III – É importante que, antes do retorno das atividades presenciais, a Instituição de Ensino realize capacitações com os docentes, técnico administrativos, prestadores de serviços e colaboradores que estarão em atendimento aos alunos e ao público em geral; IV – As medidas de prevenção e controle devem ser implementadas por toda a comunidade escolar para evitar ou reduzir ao máximo a transmissão de microrganismos. As regras e orientações para colocação, uso, retirada e descarte correto e seguro dos EPIs devem ser divulgadas no ambiente escolar; V – Recomenda-se que as Instituições de Ensino constituam comissão local para definição e adoção de protocolos próprios, que considerem o regramento do estado e município;

VI – Organizar as equipes para trabalharem de forma escalonada, com medida de distanciamento social;

VII – Manter, sempre que possível, portas e janelas abertas para ventilação do ambiente;

VIII – Garantir

adequada comunicação visual de proteção e prevenção de risco à COVID-19; IX – Organizar a rotina de limpeza do ambiente de trabalho e dos equipamentos de uso individual; X – Considerar o trabalho remoto aos servidores e colaboradores do grupo de risco; XI – Priorizar o uso de Tecnologias da Informação e Comunicação (TICs) para a realização de reuniões e eventos à distância. Se necessário o encontro presencial, utilizar ambientes bem ventilados, obrigar o uso de máscaras, realizar o distanciamento de 2 metros e disponibilizar álcool gel;

XII – Deverá ser disponibilizado na porta dos estabelecimentos sistema de medição de temperatura, com restrição de entrada em caso da temperatura aferida ser superior a 37,5°C;

XIII – As cadeiras em sala de aula deverão ter o distanciamento de pelo menos 1,5 metros entre si;

XIV – Todos os estudantes, professores, colaboradores e outras pessoas que permaneçam no ambiente devem utilizar máscara e realizar a higienização das mãos com frequência;

XV – Orientar os estudantes a não compartilhar alimentos e objetos de uso pessoal (lápiz, caneta, cadernos, livros, celulares, calculadoras e similares);

XVI – Aos estudantes que pertençam ao grupo de risco 2 deverá ser garantido a realização das tarefas a distância, sendo enviado aos mesmos todo o conteúdo e atividade a serem realizadas;

XVII – Se em uma mesma instituição de ensino houver 3 ou mais casos confirmados será caracterizada situação de surto, devendo ser notificado imediatamente, com período máximo de 24 horas, a Vigilância em Saúde do Município e ao CIEVS Minas;

XVIII – Manter o ensino à distância como parte da rotina das aulas, permitindo que parte dos alunos mantenham essa rotina de ensino;

XIX – Realizar escalonamento entre os alunos, diminuindo contato entre eles.

§12º Funcionamento dos Centros de Formação de Condutores estão condicionados as seguintes medidas (Cartilha protocolo Siprocfc Minas Gerais):

I – Suspensão do atendimento aos alunos que integram o grupo de risco;

II – Preenchimento de formulário/questionário (a ser disponibilizado) contendo perguntas acerca do estado de saúde do aluno/candidato. Na eventualidade de algum sintoma, o aluno/candidato deverá ser orientado a isolar-se ou a procurar alguma unidade de saúde;

III – Colaboradores/trabalhadores que integram o grupo de risco devem permanecer em casa e realizar seus serviços em regime de home-office ou teletrabalho;

IV – Colaboradores/trabalhadores que residem com pessoas do grupo de risco, a critério do empregador, podem realizar seus serviços em regime de homeoffice ou teletrabalho;

V – Caso apresentem sinais ou sintomas de resfriado ou gripe, os colaboradores/trabalhadores devem ser afastados imediatamente de suas atividades presenciais pelo período mínimo de 14 (quatorze) dias. Se os sintomas persistirem, deverão permanecer afastados até a completa melhora;

VI – Redução do quantitativo de funcionários ao mínimo possível no ambiente da recepção e ao estritamente necessário para o funcionamento do CFC;

VII – Afixação de barreira de proteção física para os funcionários quando em contato com o cliente na recepção;

VIII – Atendimento simultâneo a no máximo 1(um) cliente a cada 2m² de área livre na recepção, garantindo-se uma distância mínima de 2 (dois) metros entre um cliente e outro;

IX – Permissão para a entrada de alunos/clientes no estabelecimento somente se estiverem utilizando máscaras;

X – Proibição de realização de eventos de captação de alunos que gerem aglomeração de pessoas no estabelecimento e nas vias públicas próximas;

XI – Demarcação das áreas de circulação interna com a sinalização da distância de 2 (dois) metros que deve ser mantida entre um aluno/cliente e outro; XII – Disponibilização de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) adequados às atividades exercidas e em quantidades suficientes para os funcionários em trabalho presencial; XIII – Disponibilização de álcool em gel ou álcool a 70% e de papel toalha na recepção, nas demais repartições, nas salas de aula, na sala do simulador e no interior dos veículos de aprendizagem, à disposição dos alunos, clientes e funcionários; XIV – Disponibilização de sabão para higienização das mãos e papel toalha para secagem nos banheiros (proibição de toalhas de tecido); XV – Disponibilização de cartilhas com orientações aos colaboradores/empregados com todas as medidas de higienização a serem adotadas regularmente; XVI – Higienização obrigatória e minuciosa do leitor biométrico, com álcool gel a 70%, entre uma validação biométrica e outra; XVII – Higienização frequente das maçanetas, torneiras, corrimãos, balcões, mesas, cadeiras, teclados, computadores, botões de elevadores, telefones e de todas as superfícies metálicas com álcool a 70%; XVIII – Reforço dos procedimentos de limpeza dos pisos, sanitários e áreas de circulação de clientes; XIX – Manutenção do ambiente de trabalho com ventilação adequada e portas e janelas abertas sempre que possível – a utilização de aparelho de ar condicionado deve ser evitada; XX – Na eventualidade de o CFC possuir elevador, este deve ser operado com 1/3 de sua capacidade oficial. Se necessário, deve ser designado um colaborador utilizando máscara para organização da fila e entrada de pessoas, mantendo a distância mínima de 2 metros entre os usuários; XXI – Proibição de utilização de bebedouros coletivos – caso o CFC possua bebedouro, este deve ser lacrado; XXII – Proibição da permanência de acompanhantes nas dependências do CFC e durante os treinos práticos, bem como de alunos que já tenham finalizado suas aulas; XXIII – Limite de 1 (um) aluno a cada 2(dois) m² na sala de aula, considerando-se um espaço de 2 (dois) metros de distância entre uma cadeira e outra, conforme a Resolução 358 que delimita os espaços e números de alunos, os limites passaria para: sala de 24 m² limite de 9 alunos, podendo acrescentar 1 aluno a cada 2 m² limitado a 18 alunos para salas de 48 m² ou mais (instrutor 6 m² e 1 aluno a cada 2m²); XXIV – Exigência de que os alunos/candidatos, bem como os instrutores, utilizem os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) – máscaras – durante as aulas e façam a higienização das mãos antes do início e no final de cada aula;

XXV – Higienização obrigatória e minuciosa das cadeiras, carteiras, demais mobiliários e objetos utilizados antes e após cada aula; XXVI – Higienização obrigatória e minuciosa do simulador antes e após cada aula, incluindo painel dianteiro, volante, câmbio, alavancas de sinalização, freio de mão, cinto de segurança, bancos, espelhos retrovisores e seus ajustes, chaves do veículo, monitores e câmeras; XXVII – Proibição de mais de 1(um) aluno por equipamento; XXVIII – Autorização de apenas 1(um) instrutor no ambiente de aula de simulação de direção. XXIX – Higienização obrigatória e minuciosa dos veículos a cada troca de aluno/candidato em todas as partes de contato, como volante, freio de mão, alavanca de marcha, maçanetas, banco e lateral esquerda do aluno; XXX – Nas motos, higienização deve ser realizada nas manoplas e manetes, bem como no assento e no tanque de combustível; XXXI – Realização das aulas práticas com os vidros do veículo abertos, sendo proibido o uso de ar condicionado; XXXII – Proibição de acompanhante durante a aula; XXXIII –

Proibição de utilização de capacete de forma compartilhada: cada aluno deve levar seu próprio capacete; XXXIV – No término de cada expediente, os veículos devem ser lavados externamente com água e sabão; XXXV – Higienização/lavagem da pista de treinamento para motos, caso o CFC possua pista própria; XXXVI – Realização de até 03 aulas sequenciais por aluno/candidato. XXXVII – Redução do quantitativo de funcionários ao mínimo possível no ambiente da recepção e ao estritamente necessário para o funcionamento da Motopista; XXXVIII – Afixação de barreira de proteção física para os funcionários quando em contato com o cliente na recepção; XXXIX – Atendimento simultâneo a no máximo 1(um) cliente a cada 2m² de área livre na recepção, garantindo-se uma distância mínima de 2 (dois) metros entre um cliente e outro; XL – Permissão para a entrada de alunos/clientes no estabelecimento somente se estiverem utilizando máscaras; XLI – Proibição de realização de eventos de captação de alunos que gerem aglomeração de pessoas no estabelecimento e nas vias públicas próximas; XLII – Demarcação das áreas de circulação interna com a sinalização da distância de 2 (dois) metros que deve ser mantida entre um aluno/cliente e outro; XLIII – Disponibilização de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) adequados às atividades exercidas e em quantidades suficientes para os funcionários em trabalho presencial; XLIV – Disponibilização de álcool em gel ou álcool a 70% e de papel toalha na recepção e nas demais repartições, à disposição dos alunos, clientes e funcionários; XLV – Orientação aos funcionários para que realizem a higienização das mãos com água e sabão ou álcool gel 70% com periodicidade mínima de a cada 2 horas

ou a qualquer momento dependendo da atividade realizada ou quando em contato com o cliente, incluindo antes e após a utilização de máquinas de cartões de crédito; XLVI – Proibição de utilização de bebedouros coletivos – caso a Motopista possua bebedouro, este deve ser lacrado; XLVII – Proibição da permanência de acompanhantes nas dependências da Motopista e durante os treinos práticos, bem como de alunos que já tenham finalizado suas aulas; XLVIII – Isolamento da arquibancada, com a proibição de sua utilização, para evitar aglomeração e a permanência de pessoas no local desnecessariamente; XLVIX - Proibição do acesso e de mesas compartilhadas nos espaços de conveniência; L – Limitação da permanência de até 10 (dez) veículos (motocicletas e ciclomotores) simultaneamente na área total da Motopista; LI – Suspensão do atendimento aos alunos que integram o grupo de risco; LII – Preenchimento de formulário/questionário (a ser disponibilizado) contendo perguntas acerca do estado de saúde do aluno/candidato. Na eventualidade de algum sintoma, o aluno/ candidato deverá ser orientado a isolar-se ou a procurar alguma unidade de saúde; LIII – Funcionários que integram o grupo de risco devem permanecer em casa e realizar seus serviços em regime de homeoffice ou teletrabalho; LIV – Funcionários que residem com pessoas do grupo de risco, a critério do empregador, podem realizar seus serviços em regime de home-office ou teletrabalho; LV – Caso apresentem sinais ou sintomas de resfriado ou gripe, os funcionários devem ser afastados imediatamente de suas atividades presenciais pelo período mínimo de 14 dias;

§13º Funcionamento dos Bares está condicionado as seguintes medidas:

- I – Horário de Funcionamento: de segunda à sábado das 12h às 00h e aos domingos das 09h às 20h;
- II – Adotar o sistema delivery preferencialmente;
- III – Disponibilizar álcool 70% para higienização das

mãos, para uso dos clientes, funcionários e entregadores, em pontos estratégicos (entrada, corredores, balcões de atendimento e “caixas”) e próximo a área de manipulação de alimentos;

IV – Disponibilizar nas entradas e saídas pano embebido em solução antisséptica para higienização dos calçados;

V – Não permitir a permanência no interior do estabelecimento de pessoas que façam parte dos grupos de risco: Idade igual ou superior a 60 anos; Cardiopatias graves ou descompensadas (insuficiência cardíaca, cardiopatia isquêmica); Pneumopatias graves ou descompensadas (asma moderada/grave, DPOC); Doenças renais crônicas em estágio avançado (graus 3, 4 e 5); Diabetes mellitus, conforme juízo clínico; Doenças cromossômicas com estado de fragilidade imunológica; Gestação e Puerpério; Pessoas com deficiências e cognitivas físicas; Estados de imunocomprometimento, devido ao uso de medicamentos ou doenças, incluindo os portadores de HIV/Aids e neoplasias; Doenças neurológicas;

VI – Realizar a higienização frequente das maçanetas, torneiras, corrimãos, mesas, cadeiras, teclados, computadores, telefones e todas as superfícies metálicas constantemente com álcool 70%;

VII – Sistematizar a limpeza local (piso, balcão e outras superfícies) com desinfetantes a base de cloro para piso e álcool 70% para as demais superfícies, no mínimo, duas vezes ao dia, ou conforme necessidade;

VIII – Intensificar a limpeza das áreas (pisos, ralos, paredes, teto, etc) com desinfetantes próprios para a finalidade e realizar frequente desinfecção, com álcool 70%, de superfícies e utensílios frequentemente tocados como: maçanetas, mesas, balcões, corrimões, interruptores, balanças, entre outros (mínimo, três vezes ao dia ou conforme a necessidade);

IX – Higienizar quando do início das atividades, e após cada uso, durante o período de funcionamento, as superfícies de toque, com álcool 70% (setenta por cento), solução de hipoclorito de sódio ou outro produto adequado;

X – Disponibilizar meios para higienização das mãos dos empregados com água e sabão ou álcool gel 70% com periodicidade mínima de a cada 2 horas, ou a qualquer momento dependendo da atividade realizada ou quando em contato com o cliente, incluindo antes e após a utilizar máquinas de cartões de crédito; XI – Oferecer o álcool 70% para os clientes higienizarem as mãos antes e após tocar em máquinas de cartão de crédito, caixas eletrônicos de autoatendimento, entre outros equipamentos;

XII – Higienizar com álcool 70% as máquinas de cartão de crédito, computadores, teclados, e outros equipamentos que sejam tocados com frequência, sempre após o uso;

XIII – Orientar a higienização das mãos e antebraços dos manipuladores de alimentos que deve ser realizada com água, sabonete líquido inodoro e agente antisséptico após a secagem das mãos em papel toalha (preferencialmente álcool gel 70% ou outro antisséptico registrado na ANVISA);

XIV – Intensificar a higienização das mãos e antebraços (água e sabão e/ou álcool a 70%), principalmente após o uso do banheiro, se tocarem o rosto, nariz, olhos e boca e em todas situações previstas no manual de boas práticas do estabelecimento;

XV – Fazer o uso de toalhas de papel não reciclado e lixeira acionada sem contato manual;

XVI – Fornecer Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) adequados para a atividade exercida e em quantidade suficiente. Caso a atividade não possua protocolo específico deverá ser fornecido no mínimo máscara;

XVII – Providenciar barreira de proteção física quando em contato com o cliente;

XVIII – Não utilizar ou compartilhar itens de uso pessoal com os colegas de trabalho, como EPIs, fones, aparelhos de telefone, e outros, fornecendo esses materiais para cada trabalhador;

XIX – Manter as mesas dispostas de forma a haver 2 (dois) metros de distância entre os clientes, orientando a sentar na mesma mesa apenas pessoas de convívio próximo (que residam na mesma casa);

XX – Utilizar somente garrafas ou latas de bebidas de forma individual, não podendo ser compartilhada entre os frequentadores;

XXI – Fica proibido o serviço de self service, bem como rodízio, adotar o atendimento em mesa ou marmiteix; as porções deverão ser servidas individualmente;

XXII – Determinar funcionários para servirem a comida aos clientes de forma individual, respeitando a distância mínima de 2m;

XXIII – Proibido o uso de ventiladores e ar condicionado, devendo manter a ventilação natural, deixando as portas e janelas abertas, incluindo áreas de convivência de funcionários, tais como refeitórios e áreas de descanso;

XXIV – O cesso ao estabelecimento deverá ser controlado evitando aglomeração, respeitando o limite máximo de 30% da área de circulação do estabelecimento;

XXV – Demarcar com sinalização no lado externo do estabelecimento a distância de 2 metros para as pessoas que ficarem nas filas aguardando para adentrar no estabelecimento;

XXVI – 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;

XXVII – Demarcar, com sinalização, a circulação interna, com fluxo determinado para a entrada e saída;

XXVIII – Só permitir a entrada de clientes se estiverem utilizando máscaras, só retirando as máscaras se for beber ou se alimentar;

XXIX – Proibir a entrada de pessoas externas, como entregadores, no local de manipulação dos alimentos;

XXX – Limitar o número de funcionários ao estritamente necessário para o funcionamento do serviço;

XXXI – Deve ser designado colaborador utilizando máscara para organização da fila e circulação dentro e fora do estabelecimento, mantendo a distância mínima de 2 metros entre os usuários;

XXXII – Intensificar a atenção e o cuidado no cumprimento das boas práticas de manipulação de alimentos de acordo com a legislação em vigor (RDC ANVISA 216/04);

XXXIII – Não disponibilizar alimentos e bebidas para degustação;

XXXIV – Eliminar galheteiros, saleiros, açucareiros, ou qualquer outro alimento/tempero que seja acondicionado dessa forma, provendo sachês para uso individual;

XXXV – Adotar o sistema delivery preferencialmente e, para o transporte de refeições prontas para o consumo imediato deverá ser realizado logo após o seu acondicionamento em equipamento de conservação a quente ou a frio e sob temperatura que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária do produto. (Resolução SES/MG nº 6.458/18);

XXXVI – As refeições deverão ser acondicionadas em embalagens de entrega lacradas e de material adequado ao contato com alimentos e, conforme legislação específica, devidamente identificadas com o nome e o endereço do estabelecimento produtor e a

informação de que o consumo deverá ser imediato. (Resolução SES/MG nº 6.458/18);

XXXVII – Providenciar cartazes com orientações e incentivos para a correta higienização das mãos;

MUNICÍPIO DE MACHADO

Página 18 de 23

XXXVIII – Lavar com água e sabão os utensílios do serviço, como espátulas, pegadores, conchas e similares, a cada 30 minutos, higienizando-os completamente, inclusive os cabos;

XXXIX – Reforçar os procedimentos de higiene de todos os ambientes, como depósitos, sanitários e áreas de circulação de clientes, além dos pontos de retaguarda do estabelecimento, como a área do estoque e de apoio para recebimento de mercadorias;

XL – Intensificar a higienização dos sanitários existentes, sendo que o funcionário deverá utilizar os equipamentos de proteção apropriados (luva de borracha, avental, calça comprida, sapato fechado);

XLI – Os dispensadores de água que exigem aproximação da boca para ingestão devem ser lacrados em todos os bebedouros, permitindo-se o funcionamento apenas do dispensador de água para copos;

XLII – Os estabelecimentos deverão fornecer copos descartáveis aos clientes e funcionários. Também é permitido aos funcionários copos ou canecas não descartáveis, desde que de uso individual e higienizadas com regularidade;

XLIII – Caso o estabelecimento possua “Espaço Kids”, o mesmo deve permanecer fechado;

XLIV – Fica autorizada a atividade de entretenimento (música ao vivo, jogos e outros) no interior do estabelecimento;

XLV – Priorizar métodos eletrônicos de pagamento;

XLVI – Flexibilizar os horários de trabalho com a adoção de sistemas de escalas mínimas, alterações de jornadas, revezamentos de turnos e saídas para almoço e lanches, visando reduzir a proximidade entre os colaboradores/trabalhadores, inclusive durante o percurso casa-trabalho em transporte público ou fretado pela empresa;

XLVII – Disponibilizar os equipamentos de proteção individual aos empregados, sendo obrigatória a utilização de máscara em todas as atividades;

XLVIII – Não cumprimentar as pessoas, sejam colegas trabalhadores/colaboradores ou clientes, com apertos de mãos, abraços, beijos ou outro tipo de contato físico;

XLIX – Evitar tocar os olhos, nariz e boca durante as atividades de manipulação de alimentos e nos atendimentos dos caixas;

L – Manter distância mínima de pelo menos 2,0 metros, entre os outros colaboradores/trabalhadores e entre estes e os clientes;

LI – Fica obrigatório aos colaboradores manter os cabelos presos e não utilizar bijuterias, joias, anéis, relógios e outros adereços, para assegurar a correta higienização das mãos;

LII – A utilização de toucas será é obrigatória para atividades que envolvam a preparação de alimentos;

LIII – Realizar a higienização das mesas antes e após a utilização, ou conforme necessidade;

LIV – Dispensar os colaboradores caso apresente febre e/ou sintomas respiratórios, tosse, congestão nasal, dificuldade para respirar, falta de ar, dor de garganta, dores no corpo, dor de cabeça, devendo comunicar a Vigilância em Saúde do Município;

LV – Recomendar ao cliente ao se alimentar no estabelecimento retire a máscara, sem tocar na parte da frente, acondiciona-la em um saco plástico e recoloca-la assim que terminar de se alimentar;

LVI – Deverão ser dispensados os colaboradores que façam parte dos grupos de risco: Idade igual ou su-

perior a 60 anos; Cardiopatias graves ou descompensadas (insuficiência cardíaca, cardiopatia isquêmica); Pneumopatias graves ou descompensadas (asma moderada/grave, DPOC); Doenças renais crônicas em estágio avançado (graus 3, 4 e 5); Diabetes mellitus, conforme juízo clínico; Doenças cromossômicas com estado de fragilidade imunológica; Gestação e Puerpério; Pessoas com deficiências e cognitivas físicas; Estados de imunocomprometimento, devido ao uso de medicamentos ou doenças, incluindo os portadores de HIV/Aids e neoplasias; Doenças neurológicas.”

LVII – Os ambulantes de gêneros alimentícios (trailers, espetinhos, pipoqueiros e etc) deverão priorizar o atendimento delivery, entretanto para o atendimento presencial poderão dispor de mesas ao redor do estabelecimento comercial, devendo obedecer o distanciamento de 2m entre elas, ficando sob responsabilidade do proprietário não permitir a aglomeração de clientes ao redor e nas proximidades do seu ponto comercial, sob pena de multa conforme Medida Provisória nº 001/2020, podendo ainda ter seu alvará de funcionamento cassado.

§14º Funcionamento das atividades de ambulantes dos vendedores do Super Minas Cap Sul de Minas e artigos de artesanato estão condicionados as seguintes medidas:

I – Horário de Venda: de segunda a sábado das 09h às 18h;

II – Uso de máscara para todos os vendedores;

III – Disponibilizar álcool líquido ou álcool em gel 70% para higienização das mãos para todos os clientes;

§15º Os estabelecimentos comerciais que forem organizar os debates eleitorais estão condicionados as seguintes medidas:

I – Os candidatos poderão estar acompanhados de até de 2 (dois) assessores;

II – Não poderá ter público presente, com exceção da imprensa previamente cadastrada, podendo os debates serem transmitidos pelos canais de comunicação e redes sociais;

III – A disponibilização de microfone deverá se dar de modo individual a cada candidato e ao mediador;

IV – Uso de máscara por todos os presentes, podendo apenas o candidato no momento de sua explanação não estar fazendo uso de máscara;

V – Manter o distanciamento de alocação das mesas com no mínimo de 2m entre uma e outra;

VI – Implementação das seguintes ações de higiene e prevenção:

a) tapete ou pano, na entrada do estabelecimento, umedecido com água sanitária;

b) disponibilizar de álcool líquido ou álcool em gel 70% para higienização das mãos para todos os participantes na entrada do estabelecimento;

c) disponibilização de produtos de assepsia aos candidatos e assessores;

d) deverão ser disponibilizados copos descartáveis para o consumo de água, ou copos envazados;

e) além de outras medidas de prevenção que entenderem pertinentes.

§16º Funcionamento dos buffets, eventos e festas estão condicionados as seguintes medidas:

I - Horário de Funcionamento: das 07h às 00h.

II - Manter distanciamento para cada pessoa de 10 m² em eventos fechados e de 4 m² em eventos abertos.

III – Todo evento deverá ser comunicado à Vigilância Sanitária do Município por meio de Plano de Ação constando no mínimo dia, horário de início e término, área do estabelecimento onde será realizado o evento e as medidas preventivas sanitárias a serem

adotadas, para ser avaliado e aprovado por este Comitê;

IV - O estabelecimento comercial deverá fornecer Equipamentos de Proteção Individual (adequados para a atividade exercida e em quantidade suficiente, incluindo obrigatoriamente máscara para funcionários, e para os clientes quando necessário);

V - Não deverá ocorrer o compartilhamento de itens de uso pessoal entre as pessoas, como EPIs, fones, aparelhos de telefone, e outros, fornecendo esses materiais para cada pessoa;

VI - Só permitir a entrada de pessoas que estiverem utilizando máscaras;

VII - Poderá ser disponibilizado na porta dos estabelecimentos sistema de medição de temperatura, com restrição de entrada em caso da temperatura aferida ser superior a 37,5°, podendo esses serem dispensados do evento. Os acompanhantes, independentemente da temperatura, também estarão sujeitos à restrição de entrada;

VIII - Providenciar, obrigatoriamente, cartazes com orientações de higiene e proteção por todo o espaço utilizado por pessoas sejam clientes, hóspedes, alunos ou funcionários, incluindo entrada, quartos, espaços comuns, elevadores, caixas, etc. Caso exista equipamento de som, utilizar avisos sonoros com o mesmo fim;

IX - Manter o ambiente de trabalho com ventilação adequada, com portas e janelas abertas e evitando o uso de ar condicionado. Na impossibilidade, seguir rigorosamente os procedimentos de manutenção e limpeza dos equipamentos segundo as normas vigentes e orientações do fabricante;

X - Utilizar somente garrafas ou latas de bebidas de forma individual, não podendo ser compartilhada entre os frequentadores;

XI - Fica proibido o serviço de self service, bem como rodízio, adotar o atendimento em mesa e as porções deverão ser servidas individualmente;

XII - Eliminar galheteiros, saleiros, açucareiros, ou qualquer outro alimento/tempero que seja acondicionado dessa forma, provendo sachês para uso individual;

XIII - Determinar funcionários para servirem a alimento aos clientes de forma individual, respeitando a distância mínima de 2m;

XIV - Treinar todos colaboradores quanto a origem, sintomas, prevenção e transmissão da COVID-19;

XV - Disponibilizar lavatório com dispensador de sabonete líquido e papel toalha ou dispensador com álcool gel a 70 para higienização das mãos, para uso dos clientes, funcionários e entregadores, na entrada do estabelecimento e ainda em pontos estratégicos (balcões de atendimento, caixas e outros);

XVI - Priorizar o uso de toalhas de papel e lixeira acionada sem contato manual;

XVII - Realizar a higienização dos pisos, depósitos, áreas de circulação, estoques, balcões, sanitários, maçanetas, torneiras, corrimões, interruptores, botões de elevadores, pisos, ralos, paredes e todas as superfícies metálicas constantemente com desinfetantes a base de cloro para piso e álcool a 70 para as demais superfícies, no mínimo, duas vezes ao dia, ou conforme necessidade, utilizando os produtos apropriados e EPIs;

XVIII - Não utilizar espanadores para limpeza de poeira;

XIX - Realizar a limpeza e desinfecção das luvas utilizadas com água e sabão seguido de fricção com álcool a 70 por 20 segundos, reforçando o correto uso das mesmas (não tocar com as mãos enluvadas em maçanetas, telefones, botões de elevadores, etc);

XX - Deve ser designado colaborador utilizando

máscara para organização da fila e circulação dentro e fora do estabelecimento, mantendo a distância mínima de 2 metros entre os usuários;

XXI - Caso tenha elevadores, estes deverão operar com 1/3 de sua capacidade oficial. Se necessário, deve ser designado colaborador utilizando máscara para organização da fila e entrada de pessoas. Em caso de elevadores de prédios domiciliares, além da restrição de capacidade, só poderá viajar uma família por vez;

XXII - Implementação das seguintes ações de limpeza:

a) tapete ou pano, na entrada do estabelecimento, umedecido com água sanitária;

b) disponibilizar um funcionário com álcool líquido ou álcool em gel 70% para higienização das mãos para todos os clientes na entrada do estabelecimento;

c) disponibilização de produtos de assepsia a clientes;

XXIII - O uso obrigatório de máscaras por todos que adentrarem ao recinto, sendo responsabilidade do estabelecimento ou instituição proibir a entrada de pessoas sem a devida proteção ou fornecê-la, às suas expensas, para que o acesso seja permitido, observadas as orientações gerais da ANVISA e do Ministério da Saúde quanto à conservação do dispositivo que atua como barreira na propagação da doença.

XXIV - Higienizar quando do início das atividades, e após cada uso, durante o período de funcionamento, as superfícies de toque, com álcool 70% (setenta por cento), solução de hipoclorito de sódio ou outro produto adequado;

XXV - Orientar a higienização das mãos e antebraços dos manipuladores de alimentos que deve ser realizada com água, sabonete líquido inodoro e agente antisséptico após a secagem das mãos em papel toalha (preferencialmente álcool gel 70% ou outro antisséptico registrado na ANVISA);

XXVI - Manter as mesas dispostas de forma a haver 2 (dois) metros de distância entre os clientes, orientando a sentar na mesma mesa apenas pessoas de convívio próximo (que residam na mesma casa);

XXVII - Os dispensadores de água que exigem aproximação da boca para ingestão (devem ser lacrados, permitindo se o funcionamento apenas do dispensador de água para copos descartáveis ou itens de uso pessoal);

XXVIII - Limitar o número de funcionários ao estritamente necessário para o funcionamento do serviço;

XXIX - Intensificar a atenção e o cuidado no cumprimento das boas práticas de manipulação de alimentos de acordo com a legislação em vigor (RDC ANVISA 216/04);

XXX - Recomendar ao cliente ao se alimentar no estabelecimento retire a máscara, sem tocar na parte da frente, acondiciona-la em um saco plástico e recoloca-la assim que terminar de se alimentar;

XXXI - Deverá ser disponibilizado copos descartáveis aos clientes e funcionários;

XXXII - É permitida a utilização de copos não descartáveis desde que de uso individual e higienizadas com regularidade;

XXXIII - Caso o estabelecimento possua "Espaço Kids", o mesmo deve permanecer fechado;

XXXIV - Não cumprimentar as pessoas, sejam colegas trabalhadores/colaboradores ou clientes, com apertos de mãos, abraços, beijos ou outro tipo de contato físico;

XXXV - Dispensar os colaboradores caso apresente febre e/ou sintomas respiratórios, tosse, congestão nasal, dificuldade para respirar, falta de ar, dor de garganta, dores no corpo, dor de cabeça, devendo comunicar a Vigilância em Saúde do Município;

XXXVI - As pessoas, clientes ou colaboradores que estiverem em isolamento domiciliar atestados pela

Vigilância em Saúde do Município e que assinaram o Termo de Responsabilidade de Isolamento Domiciliar não deverão estar presentes nos eventos, pois estará em descumprimento da Lei Federal nº 13.979, de 06 de fevereiro de 2020.

§17º Os estabelecimentos comerciais durante o período de 16 de novembro a 31 de dezembro de 2020, poderão funcionar das 07h às 22h, mediante a expedição de alvará específico da Secretaria Municipal de Fazenda, incluindo domingos e feriados.

Art. 2º Revogando-se as disposições em contrário, esta Deliberação entra em vigor na data de sua publicação.

Município de Machado, MG, 06 de novembro de 2020.

Célio Cândido Alves
Secretário Municipal de Governo

Clarice Gonçalves do Amaral
Secretária Municipal de Planejamento e Gestão

Miller Junior Alvarenga
Secretário Municipal de Saúde

Elaine Dias Campos
Secretária Municipal de Fiscalização

Douglas Mendes Pereira
Secretário Municipal de Desenvolvimento e Promoção Social

Bruno Ferreira de Paiva
Secretário Municipal de Educação

Dirceu Ferreira Olímpio
Secretário Municipal de Fazenda

Marcos Roberto Pereira dos Santos
Secretário Municipal de Obras e Infraestrutura

Natália Aparecida Batista de Carvalho Dias
Secretária Municipal de Administração e Recursos Humanos

Aliandro da Silva
Secretário Municipal de Agricultura, Pecuária, Abastecimento e Meio Ambiente

Ilton Lino Filho (Piquira)
Presidente da Câmara de Vereadores de Machado

Maria Odete Maciel Silva
Diretora Administrativa da Irmandade da Santa Casa de Machado

Luciana Aparecida Justina Pereira
Gerente de Vigilância em Saúde

Márcia Cristina Canavarro Dias
Agente Fiscal Sanitária