

## REQUISITOS MINIMOS DO PLANO DE AÇÃO E PREVENÇÃO CONTRA O COVID-19

### Normas básicas Comum A todos:

- Toda equipe de funcionários tem que receber treinamento sobre as normas higiênico-sanitárias adotadas pela empresa, sendo obrigatório o registro do treinamento, assinado por todos colaboradores da empresa.
- Quantidade de funcionários reduzidos e realizando revezamento através de turnos.
- Os funcionários do grupo de risco serão dispensados e os que apresentem sintomas gripais serão afastados e comunicado a vigilância epidemiológica.
- O horário de funcionamento do estabelecimento deve ser reduzido.
- Estabelecimento deve adotar horário preferencial para idosos e pessoas da faixa de risco.
- Reduzir a capacidade de pessoas dentro do estabelecimento a fim de evitar aglomeração, entrando um a um.
- Os funcionários devidamente capacitados, receberão EPI, como máscaras e álcool gel 70% para higiene das mãos, também orientados a lavar as mãos com água e sabão várias vezes ao dia conforme atendimentos;
- O atendimento ao público será realizado conforme orientações, com no mínimo 1,5mts de distância do balcão, atendendo AQuem cliente por vez e disponibilizado álcool gel 70%;
- O estabelecimento deve adotar como prioritário o sistema de tele entrega afim de estimular o isolamento domiciliar.
- A higiene do ambiente será realizada com água sanitária e sabão, antes da entrada ao público, no meio da manhã, meio da tarde e após fechamento. Sendo higienizados chão, paredes e forros, bem como móveis e utensílios.
- Realizar através de planilha o registro da atividade da higienização do ambiente, com horário e assinatura do funcionário responsável.
- Os balcões de atendimento, canetas e máquinas de cartão de crédito, serão higienizadas entre cada atendimento com álcool 70% e papel toalha;
- Os fornecedores não serão atendidos pessoalmente, serão realizados pedidos on-line;
- Disponibilizar um funcionário aplicando álcool gel 70% nas mãos dos clientes que adentrarem ao estabelecimento, assim evitando contaminação das mercadorias expostas ao publico;
- Disponibilizar “kit” completo de higiene de mão nos sanitários de clientes e funcionários com sabonete liquido antisséptico e papel toalha.
- Placas com instruções junto as mesas de atendimentos e na loja orientando sobre os espaçamentos entre clientes e higienização das mãos;
- Manter local arejado e sem utilização de ar condicionado, Não sendo possível, realizar limpeza do mesmo com emissão de laudo/técnico por empresa especializada.

### Normas especificas

#### Serviço de alimentação com manipulação:

- Uso de mascaras pelos manipuladores;
- Os serviços que utilizam buffet, devem ser suspenso e adotar a modalidade alacarte;
- Espaçamento mínimo de 1,5 metros entre as mesas;

#### Supermercados, mercados e similares:

- Disponibilizar álcool gel em todos os caixas e balcões de atendimentos;
- Realizar a higienização dos caixas ou balcões com álcool 70% a cada atendimento de cliente;
- Disponibilizar um funcionário para realizar higienização com álcool 70% em tempo integral em todos os equipamentos de uso comum (ilhas, balcões, porta de freezer, carrinhos, cestas, entre outros), dependendo do tamanho do estabelecimento, disponibilizar mais de um funcionário;

#### Salões de beleza, estéticas e barbearias:

- Realizar atendimento através de agendamento, sendo um cliente por vez;
- Utilização de luvas e mascaras pelo profissional;
- Esterilização dos utensílios através de autoclave.

#### Academias e similares:

- Higienização imediata de cada equipamento após o uso;
- Redução de público atendido a 50% da capacidade, para evitar aglomeração e possibilitando a higienização após o uso de cada cliente.

#### Escritórios e afins:

- Realizar plano a partir dos requisitos apresentados de uso comum dentro de suas especificidades.

Os planos devem ficar em local visível e de acesso ao público, para que a população auxilie na fiscalização do mesmo, juntamente com os telefones da fiscalização sanitária .

A capacidade de público em atendimento será calculada através do Plano de prevenção contra Incêndios (PPCI).

No ato da Fiscalização poderão ser exigidos algumas adequações conforme o entendimento da autoridade sanitária.

Estes requisitos e normas não excluem as exigências do Decreto Estadual 23430/1974.

O não cumprimento destas normas resultará na interdição cautelar imediata do estabelecimento, sujeito a abertura de processo administrativo sanitário.

## OBS:

Após elaboração mandar plano para [planoprevencaocovid@tramandai.rs.gov.br](mailto:planoprevencaocovid@tramandai.rs.gov.br) que será avaliado pelos profissionais da vigilância sanitária e após aprovação emitirá uma autorização para abertura do comércio.