



PROTOCOLO SANITÁRIO E DE DISTANCIAMENTO SOCIAL CONTROLADO

Este material foi construído seguindo as orientações e informações da Organização Mundial de Saúde (OMS) e da Organização Internacional do Trabalho (OIT) para prevenção da COVID-19 na sociedade.



GOVERNO DO ESTADO

ALAGOAS

TRABALHAR MAIS PARA FAZER MAIS

COMO FORAM DEFINIDAS AS ESTRATÉGIAS EM CADA FASE

Os avanços das fases serão estabelecidos a partir da análise dos três eixos estratégicos que compõe a Matriz de Risco: utilização da capacidade hospitalar instalada, evolução epidemiológica e taxa de evolução da Covid-19. Os indicadores serão analisados semanalmente, tomando como recorte as semanas epidemiológicas, e determinarão se o estado poderá evoluir ou involuir dentro da escala de Distanciamento Social Controlado.

As estratégias adotadas em cada uma das fases do Protocolo Sanitário e de Distanciamento Social foram baseadas, majoritariamente, nas recomendações da Organização Mundial da Saúde (OMS) e da Organização Internacional do Trabalho (OIT). Além disso, o documento tem como base evidências científicas divulgadas pelos Centros de Controle e Prevenção de Doenças (Centers for Disease Control and Prevention - CDC), uma agência do Departamento de Saúde e Serviços Humanos dos Estados Unidos.

Fonte: <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/prevent-getting-sick/how-covid-spreads.html>

FASES DO PROTOCOLO

FASE VERMELHA	FASE LARANJA	FASE AMARELA	FASE AZUL	FASE VERDE
Realidade atual	Início 03/07 Isolamento social necessário Transmissão comunitária Risco ainda elevado	Algumas medidas podem ser flexibilizadas O momento ainda pede atenção	Algumas medidas de controle Transição para o novo normal	Início de uma nova realidade Ainda há protocolos a serem cumpridos

* O cronograma poderá sofrer alterações conforme indicadores de dados da COVID-19.

← NECESSIDADE DE RECUAR

→ POSSIBILIDADE DE AVANÇAR

PROTOCOLO SANITÁRIO - REGRAS GERAIS

Regras válidas para todas as fases estabelecidas.

Uso de máscaras

Uso obrigatório de máscaras para todos os prestadores de serviços, visitantes, usuários e clientes.

Utilização de álcool gel

Disponibilizar ininterruptamente álcool gel 70% (setenta por cento) em locais fixos de fácil visualização e acesso.

Limpeza dos sapatos

Disponer de pano de chão umedecido com uma solução de água sanitária (10 ml para 5L de água), na entrada do estabelecimento.

Distância segura

Manter ao menos 1,5m (um metro e meio) de distância entre as pessoas.

Ajustar layout

Distanciamento mínimo de 2m (dois metros) entre as estações de trabalho. Medida válida para todos os segmentos.

Sinalização

As filas em estabelecimentos deverão possuir marcadores de piso (adesivos) respeitando a distância mínima de 1,5m (um metro e meio) entre clientes.

Aumento na frequência de limpeza

Limpeza e desinfecção de ambientes, mobiliário e maquinário a cada 2h (duas horas).

Higienizar maquinas e telefones

Envolver os equipamentos em papel filme e higienizar a cada uso.

Renovar o ar do ambiente

Fazer a troca de filtros de ar, no mínimo, 1 (uma) vez por mês, usando pastilhas adequadas para higienização das bandejas do aparelho. Se usar ar-condicionado convencional, higienizar o filtro diariamente. Ou, caso não haja ar-condicionado, implantar o sistema de ventilação cruzada (abertura de portas e janelas).

Barreiras de contato

Permanece o anteparo de proteção aos caixas, embaladores e demais funcionários que mantenham contato com o público externo.

PROTOCOLO SANITÁRIO - REGRAS GERAIS

Regras válidas para todas as fases estabelecidas.

Reuniões

Fase Laranja e Amarela

Proibição de reuniões presenciais com mais de 10 pessoas, priorizar as reuniões por videoconferência.

Fase Azul

Priorizar as reuniões e eventos por videoconferência, sendo permitidos presencialmente, em caso de necessidade, com no máximo 50 (cinquenta) pessoas.

Higienização de corrimãos e banheiros

Os corrimãos de escadas e banheiros deverão ser higienizados periodicamente, a cada 1 (uma) hora. Além disso, será necessário instalar avisos para desestimular o uso dos corrimãos e instalar dispenser com álcool gel próximo a estes.

Controle do fluxo de pessoas

Inclusão de placa sinalizadora com a capacidade máxima permitida, em número de pessoas, do estabelecimento, de acordo com o alvará de funcionamento dos bombeiros.

Drive thru e “Pegue e Leve”

Oferecer o serviço drive thru e “pegue e leve”, no qual o lojista entrega as compras ao consumidor diretamente no carro ou na porta do estabelecimento.

Instrução dos funcionários

Para que mantenham cabelos presos e não utilizem nenhum tipo de joias, bijuterias, relógios ou adereços, para assegurar a correta higiene das mãos.

Troca de uniformes e roupas

Instruir os funcionários para que não retornem para casa ou se dirijam ao trabalho vestindo o uniforme, se houver, e sempre troquem de roupa ao começar e ao terminar o trabalho.

Prioridade de métodos eletrônicos de pagamento

Nos estabelecimentos e transportes coletivos.

Organização para operação dos elevadores

Utilizá-los com apenas 1/3 da sua capacidade oficial, com sinalização da quantidade de pessoas permitida por viagem.

Isolar bebedouros

Utilização de bebedouros apenas para encher garrafas e copos individuais.

Objetos de trabalho não compartilhados

Impossibilidade de utilização compartilhada de objetos e equipamentos de uso pessoal, tais como headsets e microfones.



SETORES QUE TERÃO FUNCIONAMENTO PERMITIDO

FASE LARANJA Início 03/07

Todos os setores autorizados nas Fases Vermelha.

Lojas ou estabelecimentos de rua com até 400m² (quatrocentos metros quadrados), que pratiquem o comércio ou serviços de natureza privada, exceto shoppings centers, galerias e centros comerciais, obedecendo às regras do protocolo sanitário.

Salões de beleza e barbearias, funcionando com 50% (cinquenta por cento) de sua capacidade, obedecendo às regras do protocolo sanitário.

Templos, igrejas e demais instituições religiosas, funcionando com 30% (trinta por cento) de sua capacidade.

FASE LARANJA

PROTOSCOLOS SANITÁRIOS

PROTOSCOLO ESPECÍFICO PARA SALÃO DE BELEZA E BARBEARIA

Atendimento exclusivamente mediante agendamento, com intervalo de 30 min(trinta minutos), quadro de funcionários reduzido em 50% (cinquenta por cento), layout de trabalho ajustado com distanciamento de 2m (dois metros) entre as estações de trabalho.

É obrigatória a higienização da estação de trabalho a cada troca de cliente.

PROTOSCOLO SANITÁRIO ESPECÍFICO PARA SUPERMERCADO E HOME CENTER

Monitorar a saúde dos empregados, visitantes e clientes

Aferição da temperatura dos empregados, visitantes e clientes, preferencialmente por termômetro de aproximação, devendo o trabalhador que estiver com temperatura maior ou igual a 37,3 graus (febrícula) ser afastado imediatamente do trabalho ou, no caso do cliente, ser impedido de ingressar no estabelecimento.

Drive Thru

Oferecer o serviço drive thru, no qual o lojista entrega as compras ao consumidor diretamente no carro, sem circulação pela loja.

Estacionamento com funcionamento reduzido

Reduzir em 50% (cinquenta por cento) as vagas de estacionamentos nas faixas da orla, lojas, supermercados e estabelecimentos congêneres, que devem ser utilizadas de forma intercalada.

PROTOSCOLO SANITÁRIO ESPECÍFICO PARA LOJAS E ESTABELECIMENTOS DE RUA

Uso de provadores proibidos.



FASE LARANJA

PROTOCOLO SANITÁRIO ESPECÍFICO PARA MEIOS DE HOSPEDAGEM

Realizar o check-in e check-out por aplicativo preferencialmente

Hóspede deve receber informações sobre novos protocolos de saúde e informar sobre sua condição e estado de saúde, indicando se está dentro do grupo de risco (idosos, diabéticos, etc.), bem como se possui plano de saúde, de forma a ampliar os cuidados e segurança durante sua estadia.

Higienização da bagagem dos hóspedes

Higienizar as bagagens antes que o cliente entre no estabelecimento, evitando contaminação.

Profissionais designados para a realização da retirada ou troca da roupa de cama deverão utilizar Equipamentos de Proteção Individual (EPI) como luvas de procedimento, óculos, avental e máscara descartável antes de entrar nas habitações.

Realizar a manutenção e limpeza de aparelhos de ar-condicionado e filtros constantemente.

O garçom/copeiro não deve acessar a unidade do cliente, entregando a bandeja ao cliente em frente ao respectivo quarto.

Reforçar a limpeza e a higienização de superfícies, objetos e equipamentos de contato frequente como botões de máquinas, computadores, teclados, mouses, telefones, elevadores, torneiras, corrimãos, maçanetas e puxadores.

Aumentar a frequência de limpeza e higienização de sanitários, vestiários e ambientes em geral.

Remover o lixo com frequência, de forma a não gerar acúmulo, utilizando procedimentos seguros.

Na recepção, no check-in o cartão-chave deve ser efetivamente desinfetado ao ser recebido e antes de ser reutilizado. No check-out, recomenda-se que o recepcionista não pegue o cartão da mão do hóspede, e sim, que o hóspede deposite em local específico – uma caixa depósito.

Proibido o compartilhamento de canetas na recepção

Canetas usadas pelos recepcionistas e caixas para assinatura de documentos devem ser de uso individual e não devem ser compartilhadas com os clientes.

FASE LARANJA

PROTOCOLO SANITÁRIO ESPECÍFICO PARA MEIOS DE HOSPEDAGEM

Manter todas as unidades habitacionais em boas condições de higiene respiratória durante o processo de higienização, deixando portas e janelas abertas e ar-condicionado desligado.

Conforme política de cada estabelecimento, oferecer pacote de frigobar no check-in para evitar reposição e o acesso diário de colaboradores aos quartos.

Ao final da estadia do hóspede, deverá ser realizada limpeza e desinfecção completa do apartamento e superfícies antes da entrada de novo hóspede, com produtos de higiene específicos e com protocolos de segurança para o colaborador.

Afastamento de espreguiçadeira em espaços de piscina: A equipe de atendimento de serviço de piscina deverá orientar os hóspedes para que evitem aglomerações e as espreguiçadeiras devem ser afastadas uma das outras obedecendo a distância de 2m (dois metros).

Intensificar a limpeza nas academias, parques, e áreas de lazer entre outros ambientes de acesso comum dos hóspedes.

Delimitar o número de pessoas dentro das lojas, cafeterias, restaurantes, espaço de lazer e outros disponibilizados dentro dos hotéis.

PROTOCOLO SANITÁRIO ESPECÍFICO PARA CONSTRUÇÃO CIVIL

Priorizar, quando possível, a execução das etapas de obras que possam ser feitas em locais abertos com livre circulação de ar.

Sempre que possível, aplicar rodízio aos grupos de trabalhadores em jornada de trabalho diferenciada, com início de expediente às 7h, às 8h e às 9h, sendo igualmente diferenciado os horários de saída e do intervalo interjornada.

Não permitir que as pessoas que se enquadrem no grupo de risco permaneçam em atividades nas obras.

Utilizar o sistema de home office, quando aplicável ao cargo.

Controlar o uso de vestiários e banheiros, obedecendo o distanciamento social seguro.

Priorizar as refeições por quentinhas individuais ao invés do self-service.

FASE LARANJA

PROTOCOLO SANITÁRIO ESPECÍFICO PARA CONSTRUÇÃO CIVIL

Isolar as áreas de lazer que contém equipamentos de uso coletivo, disponibilizando um espaço aberto para descanso.

Evitar que mais de um trabalhador utilize o elevador ou garantir que entre uma pessoa e outra permaneça o espaçamento de 1m (um metro).

Fornecer equipamentos de proteção individuais e coletivos específicos para combater a disseminação do vírus.

Substituir o sistema de pontos por toque biométrico por outro sistema que evite o toque no objeto/máquina por grupos de pessoas de forma seguida e frequente, ou fornecer álcool em gel próximo ao relógio de ponto para assepsia do aparelho a cada uso.

PROTOCOLO SANITÁRIO ESPECÍFICO PARA IGREJAS, TEMPLOS E DEMAIS INSTITUIÇÕES RELIGIOSAS

Preferencialmente devem ser disponibilizadas cadeiras e bancos de uso individualizado, em quantidade compatível com o número máximo de participantes autorizados para o local.

Bancos de uso coletivo devem ser reorganizados e demarcados de forma a garantir que as pessoas se acomodem nos locais indicados e mantenham o afastamento mínimo de 1,5m (um metro e meio) umas das outras desde que não pertençam ao mesmo grupo social ou familiar.

Espaços destinados à recreação de crianças como espaço kids, brinquedotecas e similares devem permanecer fechados.

Dispensadores de água benta ou outro elemento de consagração de uso coletivo devem ser bloqueados.



SETORES QUE TERÃO FUNCIONAMENTO PERMITIDO

FASE AMARELA

Todos os setores autorizados nas Fases Vermelha e Laranja;

Templos, igrejas e demais instituições religiosas, funcionando com 50% (cinquenta por cento) de sua capacidade.

Lojas ou estabelecimentos de rua acima de 400 m² (quatrocentos metros quadrados), que pratiquem o comércio ou serviços de natureza privada, obedecendo às regras do protocolo sanitário.

Shoppings centers, galerias e centros comerciais, obedecendo às regras do protocolo sanitário.

Bares e restaurantes funcionando com 50% (cinquenta por cento) de sua capacidade, obedecendo às regras do protocolo sanitário.

Transporte Intermunicipal com 50% (cinquenta por cento) de sua capacidade, obedecendo às regras do protocolo sanitário.

Receptivos e transportadoras turísticas com 50% (cinquenta por cento) de sua capacidade, obedecendo às regras do protocolo sanitário.

FASE AMARELA

PROTOCOLO ESPECÍFICO PARA SHOPPINGS

Não promover evento de reabertura do shopping

Eventos não estão permitidos.

Estacionamento com funcionamento reduzido

Reduzir em 50% (cinquenta por cento) as vagas de estacionamento nas faixas de orla, lojas, supermercados e estabelecimentos congêneres, que devem ser utilizadas de forma intercalada.

Proibido uso de provador

Evitar o uso de valet

Suspender este serviço para evitar o contato direto de pessoas.

Controle do fluxo de pessoas

Instalar sistema de controle de fluxo de pessoas para garantir a capacidade máxima permitida.

Entrega de cartilhas

Divulgar cartilhas entre lojistas com orientações para que implementem distanciamento social dentro dos estabelecimentos.

Monitorar a saúde dos empregados, visitantes e clientes

Aferição da temperatura dos empregados, visitantes e clientes, preferencialmente por termômetro de aproximação, devendo o trabalhador que estiver com temperatura maior ou igual a 37,3 graus (febrícula) ser afastado imediatamente do trabalho ou, no caso do cliente, ser impedido de ingressar no estabelecimento.

Desativação de áreas

As áreas destinadas às crianças devem ser desativadas e isoladas nesta fase.

Desativação de cinemas

Os cinemas permanecem desativados nesta fase.

Obrigatório testagem de todos os funcionários 1 (um) dia antes da abertura.

Drive thru

Oferecer o serviço drive thru, no qual o lojista entrega as compras ao consumidor diretamente no carro, sem circulação pelo shopping center.

FASE AMARELA

PROTOCOLO ESPECÍFICO PARA SHOPPINGS

Alterar o formato self-service (serviço reverso)

A montagem dos pratos será feita pelo funcionário, que utilizará máscara, touca, luvas e avental para que os clientes não entrem em contato com os utensílios, devendo ainda instalar salivadores para buffet.

Higienização da praça de alimentação

Cadeiras e mesas deverão ser higienizadas a cada utilização dos clientes.

Evitar o uso de bandejas

Substituir as bandejas por embalagem descartável de viagem. Caso não seja possível, recomenda-se a higienização adequada das bandejas a cada utilização.

Adequação de cardápios

É necessário adotar cardápios que não exijam manuseio ou cardápios que possam ser higienizados, tais como, menu board, digital com QR Code, plástico de reutilização ou papel descartável.

PROTOCOLO ESPECÍFICO PARA LOJAS E ESTABELECIMENTOS DE RUA

Uso de provadores proibidos.

PROTOCOLO ESPECÍFICO PARA BARES E RESTAURANTES

Clientes devem permanecer sentados

Não permitir que os clientes fiquem em pé durante sua consumação.

Delivery

Oferecer o serviço de delivery, bem como o “Pegue e Leve”.

Higienização frequente

Cadeiras e mesas deverão ser higienizadas a cada utilização dos clientes.

Agendamento (se possível)

Considerar um modelo de negócio baseado em reservas de mesas/assentos para evitar aglomerações no local.

FASE AMARELA

PROTOCOLO ESPECÍFICO PARA BARES E RESTAURANTES

Área específica para recebimento de mercadoria

As cozinhas devem ter área de doca e recebimento de mercadorias separada das áreas de preparação e manipulação dos alimentos.

EPI Alternativo

É recomendado o uso de protetor facial em poliuretano, como alternativa para proteção do colaborador e dos alimentos, durante a manipulação. Sendo necessária a avaliação do tipo de máscara, conforme atividade e operação de cada negócio.

Adequação de cardápios

É necessário adotar cardápios que não exijam manuseio ou cardápios que possam ser higienizados, tais como, menu board, digital com QR Code, plástico de reutilização ou papel descartável.

Liberação de calçadas pela Prefeitura, a fim de colaborar com o distanciamento social.

Estabelecer o distanciamento para o pessoal da cozinha e, se possível, as equipes serão divididas em turnos.

Disponibilizar do tempero em sachês individuais.

Diminuir a capacidade de público do estabelecimento, de modo que seja possível uma separação mínima de 1,5m (um metro e meio) entre as cadeiras ou 2m (dois) entre as mesas.

Sobre o serviço de Bufês e Self-service

Distanciamento de 1,5m (um metro e meio) entre pessoas nas filas na entrada ou para o pagamento, com marcações no chão estabelecendo a distância.

Disponibilizar luvas de plástico descartáveis no começo da fila do bufê, antes de pegar os pratos para que os clientes possam se servir, e/ou possibilidade de colocar colaboradores para servir os clientes, equipados com luvas e máscara. (em caso do bufê, não ser central e nem de canto de parede).

Os alimentos expostos no bufê devem ser cobertos com protetores salivares com fechamento frontal e lateral.

As comandas individuais em cartão devem ser higienizadas a cada uso.

FASE AMARELA

PROTOCOLO ESPECÍFICO PARA BARES E RESTAURANTES

Sobre o serviço de Bufês e Self-service

Oferecer talheres higienizados em embalagens individuais (ou talheres descartáveis), além de manter os demais pratos, copos e utensílios protegidos.

Recomenda-se o uso de áreas externas

Seguindo evidências científicas divulgadas pelo CDC, o uso de espaços externos vs. interno reduz o risco de contágio.

PROTOCOLO SANITÁRIO ESPECÍFICO PARA CAFETERIAS E LANCHONETES DE POSTOS DE COMBUSTÍVEIS

Início de funcionamento de 50% (cinquenta por cento) da capacidade.

Mesas com distância de 2m (dois metros) uma das outras.

Dispor de no máximo 02 (duas) cadeiras a cada mesa.

Adotar escalas de revezamento entre os funcionários nos espaços comuns.

Usar apenas utensílios descartáveis para a comercialização de alimentos.

PROTOCOLO ESPECÍFICO PARA RECEPTIVOS E TRANSPORTADORAS TURÍSTICAS

Atendimento preferencialmente on-line ou por telefone, evitando contato com os clientes na sede administrativa.

Proporcionar circulação do ar natural, recomenda-se deixar as janelas dos veículos abertas.

Recomenda-se o atendimento exclusivo, individual ou de grupos, para evitar contato entre pessoas de origens distintas em meios de transporte coletivo.

Higienização de bagagens: higienizar as mesmas antes de colocar no transporte, evitando contaminação.

Manter-se organizado para fiscalizações: organizar-se para fiscalização e monitoramento, que ocorrerá por meio de órgãos competentes nos estabelecimentos, bem como através de blitz em pontos estratégicos.



*A definição dos segmentos para reabertura e os protocolos estabelecidos levam em consideração a recomendação da OMS, OTI e evidências científicas do Centro de Controle e Prevenção de Doenças dos EUA (CDC) referentes aos critérios de risco de contágio.

PROTOCOLO SANITÁRIO E DE DISTANCIAMENTO SOCIAL CONTROLADO

FASE AMARELA

PROTOCOLO SANITÁRIO ESPECÍFICO PARA IGREJAS, TEMPLOS E DEMAIS INSTITUIÇÕES RELIGIOSAS

Preferencialmente devem ser disponibilizadas cadeiras e bancos de uso individualizado, em quantidade compatível com o número máximo de participantes autorizados para o local.

Bancos de uso coletivo devem ser reorganizados e demarcados de forma a garantir que as pessoas se acomodem nos locais indicados e mantenham o afastamento mínimo de 1,5m (um metro e meio) umas das outras desde que não pertençam ao mesmo grupo social ou familiar.

Espaços destinados à recreação de crianças como espaço kids, brinquedotecas e similares devem permanecer fechados.

Dispensadores de água benta ou outro elemento de consagração de uso coletivo devem ser bloqueados.

PROTOCOLO ESPECÍFICO PARA TRANSPORTE INTERMUNICIPAL

Fica proibido o uso de ar-condicionado no interior dos veículos, devendo ser utilizada a ventilação natural por meio de janelas e demais dispositivos de circulação de ar.

Higienizar, a cada viagem, as superfícies e pontos comuns ao toque.





SETORES QUE TERÃO FUNCIONAMENTO PERMITIDO

FASE AZUL

Todos os setores autorizados nas Fases Vermelha, Laranja e Amarela;

Cinemas, teatro e museu com 33% (trinta e três por cento) da capacidade, obedecendo às regras do protocolo sanitário.

Academias, clubes, centros de ginástica com capacidade reduzida em 50% (cinquenta por cento), obedecendo às regras do protocolo sanitário.

Bares, restaurante e atividades congêneres com 75% (setenta e cinco por cento) da capacidade, obedecendo às regras do protocolo sanitário.

Receptivos e transportadoras turísticas com 70% da capacidade, obedecendo às regras do protocolo sanitário.

Templos, igrejas e demais instituições religiosas com 75% (setenta e cinco por cento) de sua capacidade, obedecendo às regras do protocolo sanitário.

Transporte Intermunicipal, funcionando com 75% (setenta e cinco por cento) de sua capacidade.

** De acordo com evidências científicas divulgadas pelo CDC, reuniões em ambientes fechados, locais para cultos religiosos e salas de cinema ou teatro são considerados segmentos de risco muito alto de contágio, encontrando-se, portanto, na última fase deste protocolo.*

FASE AZUL

PROTOCOLO ESPECÍFICO PARA ACADEMIAS, CLUBES, CENTROS DE GINÁSTICA

Limitar a quantidade de clientes que entram na academia, permitindo a ocupação simultânea de 1 (um) cliente a cada 6,25 m² (seis vírgula vinte e cinco metros quadrados) nas áreas de treino e vestiário.

Delimitar distância mínima de 2m (dois metros) entre usuários nas áreas de peso livre e no uso da piscina.

Utilizar apenas 50% (cinquenta por cento) dos aparelhos de cárdio, estabelecendo alternância entre os equipamentos em uso, fazer o mesmo com os armários.

Restringir o tempo máximo de permanência dos alunos na academia durante os horários de pico e recomendar que evitem esses horários.

Proibidas as atividades em grupos em ambientes fechados e climatizados, tais como, aulas de bicicleta e dança.

Fechar cada área de 2 (duas) a 3 (três) vezes ao dia por, pelo menos 30 min (trinta minutos), para limpeza geral e desinfecção dos ambientes durante o horário de funcionamento da academia.

Posicionar kits de limpeza em pontos estratégicos das áreas de musculação e peso livre, contendo toalhas de papel e produto específico de higienização para que os clientes possam usar nos equipamentos de treino, como colchonetes, halteres e máquinas. No mesmo local, deve haver orientação para descarte imediato das toalhas de papel em lixeiras com tampa e acionamento por pedal.

Sistemas químicos adequados

Garantir que as piscinas convencionais utilizem sistemas químicos adequados de higienização e tratamento das águas.

Distanciamento seguro nas piscinas

Orientar aos clientes quanto a ocupação de cada piscina, que deve respeitar o distanciamento social mínimo indicado de 2m (dois metros) entre as pessoas.

Nível de cloro

Garantir nível de cloro igual ou superior a 0,8 a 3 mg/litro e PH entre 7,2 a 7,8 em cada piscina. Devendo o monitoramento ser realizado a cada 4h (quatro horas).

FASE AZUL

PROTOCOLO ESPECÍFICO PARA CINEMA, TEATRO E MUSEU

Controlar ocupação em filas e lugares alternados.

Higienização das salas a cada sessão.

Aquisição de bilhetes preferencialmente pela internet, evitando as filas.

PROTOCOLO ESPECÍFICO PARA RECEPTIVOS E TRANSPORTADORAS TURÍSTICAS

Atendimento preferencialmente on-line ou por telefone, evitando contato com os clientes na sede administrativa.

Proporcionar circulação do ar natural, recomenda-se deixar as janelas dos veículos abertas.

Recomenda-se o atendimento exclusivo, individual ou de grupos, para evitar contato entre pessoas de origens distintas em meios de transporte coletivo.

Higienização de bagagens: higienizar as mesmas antes de colocar no transporte, evitando contaminação.

Manter-se organizado para fiscalizações: organizar-se para fiscalização e monitoramento, que ocorrerá por meio de órgãos competentes nos estabelecimentos, bem como através de blitz em pontos estratégicos.

PROTOCOLO ESPECÍFICO PARA TRANSPORTE INTERMUNICIPAL

Fica proibido o uso de ar-condicionado no interior dos veículos, devendo ser utilizada a ventilação natural por meio de janelas e demais dispositivos de circulação de ar.

Higienizar, a cada viagem, as superfícies e pontos comuns ao toque.

FASE AZUL

PROTOCOLO SANITÁRIO ESPECÍFICO PARA IGREJAS, TEMPLOS E DEMAIS INSTITUIÇÕES RELIGIOSAS

Preferencialmente devem ser disponibilizadas cadeiras e bancos de uso individualizado, em quantidade compatível com o número máximo de participantes autorizados para o local.

Bancos de uso coletivo devem ser reorganizados e demarcados de forma a garantir que as pessoas se acomodem nos locais indicados e mantenham o afastamento mínimo de 1,5m (um metro e meio) umas das outras desde que não pertençam ao mesmo grupo social ou familiar.

Espaços destinados à recreação de crianças como espaço kids, brinquedotecas e similares devem permanecer fechados.

Dispensadores de água benta ou outro elemento de consagração de uso coletivo devem ser bloqueados.

PROTOCOLO SANITÁRIO ESPECÍFICO PARA CAFETERIAS E LANCHONETES DE POSTOS DE COMBUSTÍVEIS

Início de funcionamento de 70% (setenta por cento) da capacidade.

Mesas com distância de 2m (dois metros) uma das outras.

Dispor de no máximo 02 (duas) cadeiras a cada mesa.

Adotar escalas de revezamento entre os funcionários nos espaços comuns.

Usar apenas utensílios descartáveis para a comercialização de alimentos.

FASE AZUL

PROTOCOLO ESPECÍFICO PARA BARES E RESTAURANTES

Clientes devem permanecer sentados

Não permitir que os clientes fiquem em pé durante sua consumação.

Delivery

Oferecer o serviço de delivery, bem como o “Pegue e Leve”.

Higienização frequente

Cadeiras e mesas deverão ser higienizadas a cada utilização dos clientes.

Agendamento (se possível)

Considerar um modelo de negócio baseado em reservas de mesas/assentos para evitar aglomerações no local.

EPI Alternativo

É recomendado o uso de protetor facial em poliuretano, como alternativa para proteção do colaborador e dos alimentos, durante a manipulação. Sendo necessária a avaliação do tipo de máscara, conforme atividade e operação de cada negócio.

Área específica para recebimento de mercadoria

As cozinhas devem ter área de doca e recebimento de mercadorias separada das áreas de preparação e manipulação dos alimentos.

Adequação de cardápios

É necessário adotar cardápios que não exijam manuseio ou cardápios que possam ser higienizados, tais como, menu board, digital com QR Code, plástico de reutilização ou papel descartável.

Liberação de calçadas pela Prefeitura, a fim de colaborar com o distanciamento social.

Estabelecer o distanciamento para o pessoal da cozinha e, se possível, as equipes serão divididas em turnos.

Disponibilizar o tempero em sachês individuais.

Diminuir a capacidade de público do estabelecimento, de modo que seja possível uma separação mínima de 1,5m (um metro e meio) entre as cadeiras ou 2m (dois) entre as mesas.

Sobre o serviço de Bufês e Self-service

FASE AZUL

Sobre o serviço de Bufês e Self-service

Distanciamento de 1,5m (um metro e meio) entre pessoas nas filas na entrada ou para o pagamento, com marcações no chão estabelecendo a distância.

Disponibilizar luvas de plástico descartáveis no começo da fila do bufê, antes de pegar os pratos para que os clientes possam se servir, e/ou possibilidade de colocar colaboradores para servir os clientes, equipados com luvas e máscara. (em caso do bufê, não ser central e nem de canto de parede).

Os alimentos expostos no bufê devem ser cobertos com protetores salivares com fechamento frontal e lateral.

As comandas individuais em cartão devem ser higienizadas a cada uso.

Oferecer talheres higienizados em embalagens individuais (ou talheres descartáveis), além de manter os demais pratos, copos e utensílios protegidos.

Recomenda-se o uso de áreas externas

Seguindo evidências científicas divulgadas pelo CDC, o uso de espaços externos vs. interno reduz o risco de contágio.



SETORES QUE TERÃO FUNCIONAMENTO PERMITIDO

FASE VERDE

FUNCIONAMENTO PERMITIDO EM SUA TOTALIDADE, OBEDECENDO ÀS REGRAS DO PROTOCOLO

Todos os setores autorizados nas Fases Vermelha, Laranja, Amarela e Azul de forma integral.

Instituições de ensino em geral.

Aulas presenciais na rede pública e privada de ensino.

Serviço público do Poder Executivo Estadual de forma presencial.

Cinemas, teatro, museu e eventos sociais.





GOVERNO DO ESTADO

ALAGOAS

TRABALHAR MAIS PARA FAZER MAIS