



DECRETO Nº. 3657 , DE 23 DE JUNHO DE 2020.

Dispõe sobre autorização de abertura e funcionamento dos meios de alimentação e academias esportivas no âmbito do Município de São Bento do Sapucaí, e dá outras providências.

RONALDO RIVELINO VENÂNCIO, Prefeito Municipal da Estância Climática de São Bento do Sapucaí, Estado de São Paulo, no uso de suas atribuições legais e nos termos do que dispõe a Lei Orgânica do Município.

CONSIDERANDO, a necessidade da retomada parcial e responsável do comércio municipal,

CONSIDERANDO, a necessidade da implementação de constantes medidas ao enfrentamento a pandemia mundial, na qual o Poder Público deve direcionar as medidas que devem ser empregadas por toda população,

CONSIDERANDO as deliberações do Comitê Especial de Enfrentamento ao COVID-19 (Novo Coronavírus),

DECRETA:

Art. 1º. Fica autorizado no âmbito do Município da Estância Climática de São Bento do Sapucaí a abertura e funcionamento dos meios de alimentação e academias, a partir do dia 26 de junho de 2020, seguindo as instruções do Protocolo de Retornada de Atividade, disposto nos Anexos deste Decreto.

Art. 2º. O descumprimento das disposições deste Decreto e seus Anexos poderá acarretar a aplicação de multa no valor de 100 (cem) UFESP's a cada dia de descumprimento, bem como a suspensão do alvará de funcionamento e lacração do estabelecimento que violar as respectivas determinações, o que poderá ocorrer independentemente de reincidência.

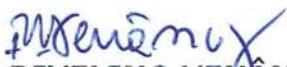
Art. 3º. Caso constatado o aumento desproporcional dos casos de Covid-19 no município, este Decreto poderá ser revogado a pedido da Secretaria de Saúde Municipal.



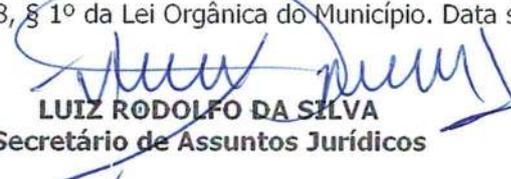
Art. 4º. Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições em contrário.

REGISTRE-SE, PUBLIQUE-SE e CUMPRA-SE.

São Bento do Sapucaí, 23 de junho de 2020.


RONALDO RIVELINO VENÂNCIO
Prefeito Municipal

Registrado e Publicado por afixação na Sede da Prefeitura Municipal e arquivado no Cartório de Registro Civil, conforme Art. 68, § 1º da Lei Orgânica do Município. Data supra.


LUIZ RÓDOLFO DA SILVA
Secretário de Assuntos Jurídicos



ANEXO I

PROTOCOLO DE RETOMADA DOS MEIOS DE ALIMENTAÇÃO

I- DEFINIÇÕES

Para os efeitos deste Protocolo de Abertura e Funcionamento, consideram-se meios de alimentação quaisquer estabelecimentos, destinados à comercialização de produtos alimentícios destinados a este fim.

II- ABERTURA

1) O interessado somente poderá retomar suas atividades após preencher o formulário online que está disponibilizado no sítio eletrônico oficial do Município da Estância Climática de São Bento do Sapucaí, no endereço: saobentodosapucaí.sp.gov.br, a partir do dia 26 (vinte e seis) de junho de 2020, aceitar o Termo de Adesão e anexar cópia digitalizada do alvará de funcionamento em situação regular;

2) A Secretaria de Turismo e Desenvolvimento Econômico irá proceder à análise inicial da documentação apresentada;

3) A Vigilância Sanitária Municipal promoverá a fiscalização posterior, *in loco*, do estabelecimento a fim de constatar o cumprimento das disposições deste decreto;

4) A incompatibilidade das informações constantes do Termo de Adesão ou o descumprimento das orientações e normas legais vigentes implicará em multa de 100 (cem) UFESP's, bem como suspensão do alvará de funcionamento e lacração do estabelecimento que violar as presentes determinações;



- 5) O empreendimento que não estiver formalmente regularizado perante a municipalidade, não poderá exercer sua atividade, devendo o mesmo permanecer fechado;
- 6) Caso o empreendimento não autorizado esteja funcionando sem alvará ou com alvará irregular, será interditado pelos Fiscais de Postura Municipal do Setor de Cadastro;
- 7) Incumbe à Vigilância Sanitária a fiscalização acerca do cumprimento dos Protocolos de Saúde, ao passo que, incumbe à Fiscalização de Posturas a situação de regularidade formal dos estabelecimentos;
- 8) Avaliar as práticas adotadas, de forma a verificar a necessidade de reforço em algumas condutas ou até a implementação de novos procedimentos.

III- FUNCIONAMENTO

- 1) Fica permitido somente 20% (vinte por cento) da capacidade total do estabelecimento, devendo organizar a disposição das mesas de modo a assegurar distanciamento mínimo de 02 (dois) metros entre cada uma, evitando que ocorra aglomeração, diminuindo o cruzamento entre os clientes e trabalhadores;
- 2) Fica permitido no máximo duas pessoas por mesa, salvo nos casos de menores de idade, da mesma família, acompanhados dos responsáveis ou quatro pessoas desde que sejam de convívio próximo. Mantendo o distanciamento de dois metros das demais mesas;
- 3) Fica recomendada a retirada das mesas e cadeiras que não forem utilizadas, ou a sinalização para que estas não sejam ocupadas;



- 4) Fica proibida a permanência de mesas e cadeiras nos logradouros públicos;
- 5) Manter o ambiente naturalmente ventilado;
- 6) Proibir o ingresso e a circulação de clientes e funcionários sem o uso de máscaras de proteção facial;
- 7) Controlar o acesso dos clientes através de senhas ou outro sistema eficaz, evitando aglomeração e garantindo o distanciamento interpessoal mínimo de 02 (dois) metros;
- 8) Envolver as máquinas de cartão com plástico filme e sanitizar com álcool 70% (líquido ou em gel), após cada uso. Lembrando-se de sanitizar também o cartão do cliente;
- 9) Realizar a marcação do piso na entrada do estabelecimento, de frente o balcão expositor, de frente as filas do caixa e demais áreas que se façam necessárias, a fim de manter o distanciamento mínimo de dois metros entre os clientes. Demarcar também a área externa;
- 10) Divulgar amplamente nos seus interiores e por meio de cartazes informações de prevenção ao contágio do Coronavírus, seus sintomas, uso correto das máscaras faciais e a correta higienização das mãos;
- 11) Após a desocupação das mesas e cadeiras por parte dos clientes, esta deverá ser totalmente higienizada e desinfetada com álcool 70%, para que possa receber os demais;
- 12) Adotar práticas de servir aos clientes sem que estes tenham acesso aos utensílios de uso coletivo, como os sistemas à la carte, prato feito/prato executivo, comercial, etc, com entrega nas mesas, ficando proibido a utilização



de sistemas de (buffet service) com auto serviço pelos clientes e rodízio. Ficando mantido o sistema delivery e vendas de marmitex;

13) Recomenda-se aferir a temperatura dos clientes, com termômetro infravermelho (para corpo humano), orientando a procurar o Pronto Socorro Municipal, caso constatado resultado igual ou superior a 37,8°C;

14) Disponibilizar temperos e condimentos em sachês ou em porções individualizadas diretamente da cozinha;

15) Garçons e todos os funcionários do estabelecimentos, sobretudo da manipulação de alimentos e do caixa deverão utilizar máscara facial de tecido e protetor facial 3D. O estabelecimento poderá ainda, instalar proteção de vidro ou plástico policarbonato em seus caixas, com a finalidade de separar os funcionários dos clientes;

16) Os talheres após higienizados deverão ser desinfetados com álcool 70% e embalados individualmente, de preferência em saquinhos brancos de papel, oferecendo, ainda, a opção de talheres descartáveis quando solicitado;

17) Reuniões, treinamentos e encontros deverão ocorrer em grupos pequenos de no máximo 10 (dez) pessoas e em espaços bem ventilados ou abertos, com distanciamento de pelo menos 02 (dois) metros;

18) Adequação para uso de cardápios que não necessitem de manuseio ou cardápios que possam ser higienizados (e.g. menu board, cardápio digital com QR code, cardápio plástico de reutilização ou de papel descartável);

19) Guardanapos de papel devem ser oferecidos ao cliente em *dispensers* protegidos ou embalados. De preferência devem ser oferecidos juntamente com os talheres evitando o contato manual. O funcionário que irá embalar deverá lavar as mãos antes e desinfetar com álcool 70%.



20) Organizar o fluxo do estabelecimento para que comida pronta não cruze com pratos usados e a retirada de lixo;

21) Sempre que possível, as transações de pagamento devem ser realizadas por funcionário específico, que não manipule alimentos, objetos e utensílios relacionados a alimentação/refeição. Estimular para que sejam feitas preferencialmente via cartão ou outro meio eletrônico.

IV- HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS

1) Disponibilizar e garantir para uso dos funcionários e clientes, local para lavagem frequente das mãos, provido de sabonete líquido, toalha de papel descartável não reciclado, cesto de lixo com tampa e acionamento por pedal;

2) Disponibilizar e garantir álcool 70% (líquido ou em gel) para uso dos funcionários e clientes na entrada do estabelecimento e em pontos estratégicos de fácil acesso, principalmente, em locais onde não há lavatórios;

3) Fica recomendado disponibilizar um funcionário na porta para orientar o distanciamento, cobrar o uso de máscaras faciais, organizar filas e ofertar o álcool 70% na entrada e saída do estabelecimento;

4) Disponibilizar álcool gel 70% no caixa, para que funcionários e clientes.

V- HIGIENIZAÇÃO DO AMBIENTE

1) Intensificar a higienização de pisos, portas, janelas, bancadas, superfícies, corrimões, maçanetas, interruptores, banheiros, cozinhas, depósitos e demais locais e objetos de uso comum;



2) Utilizar álcool 70% ou outro produto sanitizante eficaz no combate ao novo coronavírus, homologado pela ANVISA para higienização de ambientes e de acordo com a orientação do fabricante, conforme Nota Técnica nº. 47/2020/SEI/COSAN/GHCOS/DIRE3/ANVISA;

3) Equipar os sanitários de uso comum com: lavatórios contendo, água, sabonete líquido, álcool 70 % (líquido ou em gel), lixeira com pedal e tampa, papel toalha descartável não reciclado e papel higiênico. Higienizá-los constantemente, atentando para os itens mais tocados como: maçanetas, interruptores, válvula hidra. Já os pisos e o vaso sanitário devem ser desinfetados com solução de hipoclorito a 1%, ou seja água sanitária, com intervalo mínimo de uma hora;

4) Os estabelecimentos devem redobrar seus esforços de limpeza e desinfecção, visando controlar quaisquer riscos que podem estar associados a trabalhadores doentes.

VI- SAÚDE DO TRABALHADOR

1) Remanejar os funcionários pertencentes aos grupos de risco de contágio, maiores de sessenta anos, portadores de comorbidades: cardiopatias graves ou descompensadas, pneumopatias graves ou descompensadas, doenças renais crônicas ou estágio avançado, diabetes descompensadas, doenças hepáticas em estágio avançado e obesidades e gestantes), com laudo médico;

2) Ficam **ORIENTADOS** a aferir a temperatura dos funcionários antes do início de suas atividades e anotar em planilha (contendo o nome do funcionário, a data, o horário, o resultado e quem aferiu). Os casos de Síndrome Gripal (que apresentarem temperatura igual ou superior a 37,8°C, dor de cabeça, dor de garganta, náuseas, vômitos, ausência de paladar ou olfato, falta de ar, etc) deverão ser encaminhados ao Centro de Saúde ou Pronto Socorro Municipal. Depois de diagnosticados deverão obedecer ao isolamento domiciliar por 14 dias, inclusive todos os moradores do imóvel. Serão monitorados diariamente pela



Vigilância Epidemiológica Municipal;

3) Caso houver a confirmação de contágio de algum funcionário por COVID-19, o estabelecimento poderá ser fechado por 14 (quatorze) dias, conforme orientação da Vigilância Sanitária e Epidemiológica;

4) Disponibilizar equipamentos de proteção individual para os funcionários que realizam limpeza geral (avental, luva de borracha cano longo, máscara facial de tecido (duração de 3 horas), protetor facial 3D, sapato fechado e gorro descartável);

5) Os funcionários deverão utilizar máscaras durante todo o expediente de trabalho, substituindo-as a cada 3h (três horas) ou sempre que espirrar ou tossir ou ainda quando ela estiver úrnida, depositando-as após o uso em sacos plásticos fechados, de modo a não contaminar demais pertences ou ambientes e equipamentos de trabalho. As máscaras confeccionadas em tecidos (algodão ou mistos) devem estar de acordo com as Orientações da Anvisa, de 03/04/2020);

Estas máscaras podem ser reutilizadas, mas, para tanto, devem ser higienizadas diariamente, com água corrente e sabão neutro; deixar de molho em uma solução de água com água sanitária ou outro desinfetante equivalente de 20 a 30 minutos; enxaguar bem em água corrente, para remover qualquer resíduo de desinfetante; evite torcer a máscara com força e deixe-a secar. Não é recomendado o uso de amaciantes;

6) Cada funcionário deve ter quantidade suficiente de máscaras para cada dia da semana, e ainda, se possível, adotar um sistema de cores para cada período de utilização ou marcações na própria máscara que permitam identificar se houve a troca;

7) As máscaras, de TNT ou de tecido, devem ser de uso individual, bem ajustadas ao rosto e cobrir totalmente a boca e o nariz do trabalhador sem deixar espaços laterais;

8) Os manipuladores de alimento devem ser orientados sobre a importância de



evitar tocar o tecido da máscara e que, caso isso ocorra, devem lavar as mãos com água e sabão imediatamente;

9) Orientar funcionários sobre as formas de evitar a transmissão do coronavírus, inclusive através de contatos físicos como apertos de mãos, abraços e compartilhamento de objetos. Instruir etiqueta respiratória (tossir utilizando o antebraço);

10) Disponibilizar e fiscalizar o uso dos EPIs necessários;

11) Reforçar treinamento das equipes sobre a utilização adequada de produtos desinfetantes (correta diluição para que não perca o poder de desinfecção) e para que os funcionários os utilizem de modo seguro durante a aplicação;

12) Orientar os funcionários a retirar os sapatos e roupas ao chegar em casa e tomar banho em seguida. Colocar as roupas diretamente no cesto de peças sujas ou lavá-las imediatamente;

13) Antes do banho, evite colocar as mãos no rosto ou mesmo nas paredes ou móveis da casa;

14) Adotar estratégias que permitam a identificação imediata de casos suspeitos e o afastamento do ambiente de trabalho de forma diminuir a transmissão a pessoa a pessoa e garantir o pleno funcionamento do estabelecimento;

15) Verificar a possibilidade de aumentar o espaçamento físico entre os funcionários durante o trabalho. Caso não seja possível reforçar as práticas de higiene;

16) Reforçar a determinação da retirada de todos os objetos de adornos pessoal que possam acumular sujeiras:, brincos, pulseiras, relógios, anéis, etc. Além da garantia de unhas curtas e sem esmaltes. Orientar os funcionários que utilizam



óculos, a lavar durante os interválculos;

17) Reforçar a determinação para que os celulares não sejam utilizados na área de manipulação. Orientar sobre a necessidade de limpeza e desinfecção constante desses aparelhos com álcool 70%;

18) Orientar os funcionários para evitar falar excessivamente, rir, tossir, espirrar, bocejar, tocar nos olhos e nariz;

19) Nos vestiários, devem ser tomados os cuidados para evitar a contaminação cruzada: guardar em local adequado os uniformes limpos, definir local específico para uniformes sujos e os sapatos não devem ter contato com os uniformes.

VII - ÁREA DE MANIPULAÇÃO

1) Operar estritamente de acordo com o disposto nas normas de Segurança Alimentar e orientações do responsável;

2) Equipar todas as áreas da cozinha com produto para desinfecção das mãos, como álcool-gel 70%. Intensificar as ações de limpeza;

3) Reduzir e controlar rigorosamente o acesso de pessoas externas às áreas de produção e manipulação de alimentos, incluindo fornecedores;

4) Toda e qualquer pessoa que precise entrar na cozinha deve lavar as mãos e desinfetá-las corretamente e estar usando máscara facial;

5) Orientar sobre o correto processo de lavagem das mãos, disponibilizando material para tanto;

6) Limpar e desinfetar diariamente com álcool 70% portas de equipamentos de alta utilização (fornos; geladeiras, freezers), bem como equipamentos em geral



(batedeiras, liquidificadores etc.);

7) Devem ser realizadas inspeções diárias pela gerência em todas as áreas de preparo e serviço de alimentos para garantir que os métodos de limpeza e higienização sejam seguidos e realizados de modo consistente;

8) Promover a separação de ambientes, classificando-os como áreas limpas e suja, utilizando sempre as boas práticas de higienização, evitando assim possível contaminação cruzada;

9) Os funcionários devem ser constantemente orientados e não conversar durante a manipulação de alimentos;

10) Os ambientes da cozinha devem ser constantemente higienizados, principalmente, antes e depois da troca de turnos;

VIII - ÁREA DE RECEBIMENTO DE MERCADORIAS

1) Destinar área específica para o recebimento de mercadorias e outros produtos, com a eliminação das embalagens primárias, quando possível;

2) Se possível adaptar um lavatório para as mãos, próximo ao local de recebimento das mercadorias, contendo toalheiro com papel toalha, suporte com sabonete líquido e álcool 70% e cesto de lixo com pedal e tampa;

3) Avaliar a necessidade de implementação de novas rotinas de higienização das matérias-primas recebidas, como a desinfecção das embalagens utilizando um borrifador com álcool líquido 70%;

4) Manter atenção redobrada no contato entre motoristas de fornecedores e funcionários durante o recebimento de mercadorias, garantindo o afastamento;



IX – SISTEMA DELIVERY

1) Atender a Portaria CVS-13, de 10/06/2020 da Diretoria Técnica do Centro de Vigilância Sanitária do Estado de São Paulo;

2) Os estabelecimentos deverão fornecer aos profissionais, sem custos: Kit de higienização das mãos e equipamentos de trabalho, composto com solução de álcool gel 70% e toalhas de papel, visando a promoção da entrega segura dos seus produtos, e repondo-o sempre que necessário. Máscaras faciais de uso não profissional, conforme normativa da ANVISA, em número suficiente para trocar a cada 3 horas, garantindo o uso durante todo o expediente de trabalho.. Orientação para o correto uso do kit e das máscaras, inclusive seu descarte, conforme Comunicado CVS- SAMA 17, de 28-05-2020;”

3) Disponibilizar local para a higienização do veículo ou moto, bags que transportam as mercadorias, bagageiros, compartimentos e carga, capacetes e jaquetas;

4) Providenciar para que as máquinas de cartão estejam protegidas com material impermeável que facilite a higienização (capa protetora ou filme plástico);

5) Incentivar o pagamento por meio de cartão ou, preferencialmente, transferências digitais, evitando contatos desnecessários entre funcionários e clientes e o uso de dinheiro;

6) Fornecer aos profissionais informações e orientações claras para: Adoção das medidas de etiqueta respiratória como evitar tocar a boca, o nariz e o rosto com as mãos; cobrir o nariz e a boca com cotovelo flexionado ou lenço de papel ao tossir ou espirrar; utilizar lenço descartável para higiene nasal (descartar imediatamente em lixeiras após o uso e realizar a higiene das mãos);



7) Adotar medidas de etiqueta respiratória como evitar tocar a boca, o nariz e o rosto com as mãos; cobrir o nariz e a boca com cotovelo flexionado ou lenço de papel ao tossir ou espirrar; utilizar lenço descartável para higiene nasal (descartar imediatamente em lixeiras após o uso e realizar a higiene das mãos); e realizar a higiene das mãos;

8) Manutenção de álcool gel (70%) em seus veículos, motocicletas ou bicicletas;

9) Manter as janelas abertas durante todo o expediente, no caso de transporte de mercadorias por veículos;

9) Evitar o contato físico e direto com o receptor da mercadoria, restringindo o acesso às portarias ou portas de entrada do endereço final, não adentrando às dependências comuns desses locais, tais como elevadores, escadas, hall de entrada, e outros;

10) Minimizar o contato com os demais trabalhadores enquanto aguardam as mercadorias, respeitando o distanciamento social superior a 1,5 metros e evitando aglomerações;

11) Não deixar pacotes e compartimentos de entrega sobre o piso ou locais não higienizados;

12) Os estabelecimentos que atuam por meio de plataformas digitais devem, ainda, expedir, aos estabelecimentos cadastrados, orientação quanto às medidas de proteção aos profissionais de entrega quando da retirada de mercadorias em suas dependências;

13) Os profissionais de transporte de mercadorias identificados como casos suspeitos devem ser orientados a buscar o Sistema de Saúde para a orientações sobre conduta e avaliação;



14) Os profissionais devem manter isolamento domiciliar por 14 dias ou até o resultado do teste (se for realizado) que elimine a suspeita de infecção;

15) Os profissionais com confirmação de Covid-19 devem permanecer em isolamento domiciliar por 14 dias e o retorno às atividades deve ser realizado após esse período e com pelo menos 3 dias sem sintomas, ou após liberação médica;

16) O estabelecimento deve realizar a busca ativa de outros profissionais que tiveram contato com o profissional inicialmente contaminado;

17) Os profissionais que tiveram contato direto com o caso suspeito ou confirmado devem ser identificados e comunicados no menor tempo possível, respeitando ao máximo o anonimato;

18) A empresa poderá implantar questionário epidemiológico, a ser respondido diariamente pelos profissionais por meio de aplicativo, visando a identificação rápida de casos suspeitos;

19) O estabelecimento deve providenciar a emissão da Comunicação de Acidente de Trabalho – CAT, junto ao Instituto Nacional do Seguro Social – INSS, para todos os empregados que contraírem a Covid-19 no exercício de suas atividades de trabalho;

20) O transporte de refeições prontas para consumo deve ser realizado em veículos fechados ou compartimentos fechados e próprios para este fim. As refeições prontas para consumo devem ser acondicionadas em recipientes de material sanitário ou embalagens próprias para alimentos devidamente identificados com o nome e o endereço do estabelecimento produtor, a data de preparo e o prazo de validade;

21) Os veículos para transporte de alimentos, devem apresentar-se em bom estado de conservação, limpos, organizados e livres de animais sinantrópicos,



produtos tóxicos, substâncias e objetos estranhos à atividade, além de garantir a integridade e a qualidade dos produtos;

22) Os compartimentos de entregas devem ser higienizados interna e externamente com frequência. Devem ser evitadas aberturas desnecessárias e não devem ser deixados sobre o piso ou locais não higienizados;

23) As embalagens de transporte de alimentos nunca devem ser colocadas diretamente no chão, devido aos riscos de contaminação.

X- AMBULANTES

1- Fixar na barraca, em local visível ao público o Alvará de Funcionamento da Prefeitura;

2- Fixar o Cartaz da Lei Estadual nº. 14.592, de 19/10/2011, referente à proibição da venda de bebida alcoólica aos menores de 18 anos e o Cartaz da Lei Estadual do Fumo nº. 13.541, de 07/05/2009, referente a proibição de fumar próximo ao local;

3- As entidades beneficentes, sujeitar-se-á ao cumprimento das exigências deste decreto;

4- Disponibilizar um funcionário exclusivo no caixa. Disponibilizar álcool em gel 70% e oferecer a todos após manipular dinheiro ou cartão;

5- Demarcar o chão aos arredores do carrinho/barraca, mantendo a distância mínima de 1,50 m;

6- Fica proibida à venda de bebidas comercializadas sem identificação e procedência (batidas e bebidas alcoólicas colocadas em garrafas plásticas sem rótulo);



7- É proibida a venda de bebidas alcoólicas importadas com teor de álcool acima de 54°GL em atendimento ao Decreto 6.871, de 04 de junho de 2009 capítulo VI, Art 12, inciso II. (Regulamenta a Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994, que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas);

8- Utilizar somente produtos com procedência e dentro do prazo indicado na embalagem;

9- Não pegar alimentos com as mãos, utilizar pegadores ou luvas descartáveis e higienizar as mãos em seguida;

10- Os manipuladores que apresentarem lesões/ferimentos nas mãos deverão ser destinados para outra função como, por exemplo, ficar no caixa;

11- Produtos como mostarda, maionese, catchup deverão ser oferecidos em sachê individual. Somente será permitido o uso de bisnagas para os manipuladores, durante a preparação dos lanches;

12- Manter o local de trabalho e os arredores sempre limpos, recolhendo o lixo decorrente da atividade, quantas vezes forem necessárias. E higienizar as mãos em seguida;

13- Utilizar uniformes, toca ou rede protegendo todo o cabelo, sapatos fechados, avental de cor clara, (realizar a troca diária e mantê-lo limpos fechados), unhas limpas e curtas, barbas feitas ou aparadas e utilizar máscara facial e protetor 3D.

14- Orientar toda equipe a não fumar, espirrar ou tossir enquanto estiver manipulando alimentos. E fazer o uso da etiqueta respiratória (tossir usando o antebraço);



15- As mãos devem ser lavadas quantas vezes forem necessárias e principalmente após o uso do sanitário. Na falta de lavatório com água utilizar álcool gel 70%;

16- Improvisar galões com torneira para a higienização das mãos. E seca-las utilizando papel toalha descartável;

17- O manipulador não deverá utilizar adornos como: brincos, relógios, colares, anéis, pulseiras, esmaltes e celulares;

18- Manter sob refrigeração os produtos congelados e refrigerados;

19- Não utilizar produtos com embalagens amassadas, estufadas, enferrujadas, trincadas, com furos ou vazamentos, rasgadas, abertas ou com outro tipo de defeito;

20- Higienizar as embalagens de todos os produtos antes de abri-las, utilizando uma folha de papel toalha e um borrifador com álcool líquido 70%;

21- Os ingredientes que não forem utilizados totalmente deverão ser armazenados em recipientes de plástico ou vidro, limpos, com tampa e serem identificados, e mantidos sob refrigeração;

22- Os pennis deverão ir para as barracas, pré-cozidos e ficarem mantidos sob refrigeração até o momento de serem preparados. Quando o mesmo não estiver sendo utilizado deve ser coberto com papel alumínio;

23- Lavar os utensílios usados no preparo de alimentos crus antes de utilizá-los em alimentos cozidos;

24-Trocar o óleo das frituras quando apresentar alterações em suas características como cheiro, sabor, cor, formação de espuma e fumaça;



25- Não descongelar os alimentos à temperatura ambiente. Utilizar o forno microondas se for prepará-lo imediatamente ou descongelar na véspera, sob refrigeração;

26- Os panos de prato deverão ser utilizados somente para secar os utensílios. Nas mãos utilizar somente papel toalha;

27- A mangueira do gás deverá ser revestida com malha de aço (de acordo com as recomendações do Corpo de Bombeiros);

28- Somente serão permitidos o uso de botijão de gás de 13 quilos (doméstico);

29- Todas as barracas deverão possuir lixeiras, com pedal e tampa, de no mínimo 50 litros. As mesmas deverão ser revestidas com saco plástico e dispostas do lado externo para uso do cliente. O lixo gerado deverá ser recolhido diariamente e descartado em local próprio indicado pela prefeitura;

30- Utilizar somente canudos plásticos embalados individualmente, pratos, copos e talheres descartáveis;

31- Não expor as lingüiças utilizadas na preparação dos lanches em temperatura ambiente;

32- Não servir em sistema de self –service;

33- As estufas, refrigeradores, frizeres, mesas, bancadas, deverão estar adequados às necessidades e serem higienizados constantemente e desinfetados com álcool 70%;

34- Os alimentos expostos ao consumo imediato devem estar protegidos e sob adequado critério de tempo e temperatura de exposição;



35- Não utilizar utensílios de madeira;

36- O gelo utilizado nas bebidas deve ser de água potável e deverá estar armazenado em caixas térmicas plásticas, refrigeradores ou frizeres;

37- Toda barraca deverá possuir pelo menos um extintor de incêndio, tipo pó químico seco classe A,B,C de no mínimo 1 Kg, instalado em local visível (de acordo com as recomendações do Corpo de Bombeiros);

38- Ao comprar produtos perecíveis (carnes, frangos, etc), lembrem-se de levar uma caixa térmica, para manter a temperatura recomendada pelo fabricante (rótulo).esta caixa térmica deverá possuir gelo reciclável (gelox) ou garrafa pet de 600 ml com água congelada, para ajudar manter a temperatura. Chegando na residência transfere-los o mais rápido para uma geladeira ou frizer. Os mesmos cuidados procedem para o transporte da residência até a barraca;

39- Não adquirir carnes já temperadas de açougues e supermercados;

40- Após temperar as carnes, armazená-las em saquinhos plásticos transparentes (para alimentos) ou potes plásticos brancos ou transparentes e com tampa. Identificá-los e separá-los por tipo de carne;

41- Verificar a temperatura da geladeira e frizer de sua residência. A geladeira deve estar entre 2°C a 8°C.

XI – DESCUMPRIMENTO

1) O descumprimento das determinações deste decreto constitui infração de natureza sanitária sujeitando o infrator a penalidades previstas na Lei 10.083 de 23-09-1998 - Código Sanitário do Estado de São Paulo ou instrumento legal que venha a substituí-la, sem prejuízo das responsabilidades penais e civis cabíveis e pagamento de **100 (cem) UFESP's**.



ANEXO II

PROTOCOLO DE RETOMADA DAS ACADEMIAS DE GINÁSTICA, PILATES E HIDROGINÁSTICA

I - DEFINIÇÕES

Para os efeitos deste Protocolo de Abertura e Funcionamento, consideram-se academias de ginásticas, pilates e hidrogenástica, espaços criados para realizar diversos tipos de atividades físicas.

II- ABERTURA

São requisitos mínimos para abertura:

- 1) Somente poderão retomar suas atividades após autorização de abertura. O interessado deve preencher o formulário online que está disponibilizado no sítio eletrônico oficial do Município da Estância Climática de São Bento do Sapucaí, no endereço: saobentodosapucaí.sp.gov.br, a partir do dia 26 (vinte e seis) de junho de 2020, aceitar o Termo de Adesão e anexar cópia digitalizada do alvará de funcionamento em situação regular;
- 2) A Secretaria de Turismo e Desenvolvimento Econômico irá proceder à análise inicial da documentação apresentada;
- 3) A Vigilância Sanitária – VISA promoverá a fiscalização posterior, *in loco*, do estabelecimento a fim de constatar o cumprimento das disposições deste decreto;
- 4) A incompatibilidade das informações constantes do Termo de Adesão ou o descumprimento das orientações e normas legais vigentes implicará em multa de 100 (cem) UFESP's, bem como suspensão do alvará de funcionamento e lacração do estabelecimento que violar as presentes determinações;



- 5) O estabelecimento que não estiver formalmente regularizado perante a municipalidade, não poderá exercer sua atividade, devendo o mesmo permanecer fechado;
- 6) Caso o estabelecimento não autorizado esteja funcionando sem alvará ou com alvará irregular, ou em desacordo com o protocolo de saúde, será interditado pelos Fiscais de Postura Municipal do Setor de Cadastro;
- 7) Incumbe à Vigilância Sanitária a fiscalização acerca do cumprimento dos protocolos de Saúde, ao passo que, incumbe à Fiscalização de Posturas a situação de regularidade formal dos estabelecimentos;
- 8) Avaliar as práticas adotadas, de forma a verificar a necessidade de reforço em algumas condutas ou até a implementação de novos procedimentos.

III- FUNCIONAMENTO

- 1) As academias de ginástica e pilates fica permitido somente 1 (um) aluno a cada quarenta e cinco minutos, com intervalo de vinte minutos;
- 2) As hidroginásticas, fica permitido o distanciamento de 2 metros a cada aluno (15m² por aluno). Devendo separá-los através de raia de piscina flutuante;
- 3) Não serão permitidos os banhos nos estabelecimentos, após os exercícios físicos;
- 4) Manter o ambiente naturalmente ventilado;
- 5) Todos os funcionários e alunos deverão ser orientados sobre as medidas de prevenção contra o coronavírus e sobre a etiqueta respiratória;



- 6) Proibir o ingresso e a circulação de alunos e funcionários sem o uso de máscaras de proteção facial. Com exceção da hidroginástica onde os alunos deverão entrar com máscaras, lavar as mãos para retirá-la e colocar dentro de saquinhos plásticos, antes de adentrar na piscina;

- 7) Idosos e demais pessoas que integram o grupo de risco para COVID-19 deverão apresentar atestado médico atualizado, com recomendação para realização de atividades físicas nesse período de emergência em saúde pública;

- 8) Registrar e medir com termômetro infra-vermelho do tipo eletrônico à distância, a temperatura de todos os entrantes. Caso seja apontada uma temperatura superior a 37.8°C, não autorizar a entrada da pessoa na academia e encaminhar ao Pronto Socorro Municipal.

- 9) Se algum colaborador apresentar febre alta junto com algum outro sintoma de COVID-19, encaminhar a Secretaria Municipal de Saúde ou Pronto Socorro;

- 10) Disponibilizar na entrada do estabelecimento recipiente de álcool em gel a 70%;

- 11) Realizar o congelamento dos planos de clientes acima de 60 anos de idade, quando solicitado;

- 12) Disponibilizar, próximo à entrada da piscina, recipiente de álcool em gel a 70% para que os clientes usem antes de tocar na escada ou nas bordas da piscina;

- 13) Disponibilizar, na área da piscina, suportes para que cada cliente possa pendurar sua toalha de forma individual;

- 14) Limitar a quantidade dos alunos que entram nos vestiários: ocupação simultânea de 1 aluno a cada 4m² (áreas de treino, piscina e vestiário). Após o término de cada aula, higienizar as escadas, balizas e bordas da piscina, etc;



- 15) Retirar revistas que possam ser compartilhadas entres as pessoas, muito comum nas recepções;
- 16) Evitar o uso do celular durante o atendimento, caso o manuseio do aparelho seja indispensável, higienizá-lo após o uso. Ao retornar o atendimento as mãos deverão ser novamente higienizadas com álcool 70% ou água e sabão;
- 17) Após cada atendimento, estabelecer uma rotina de higienização dos materiais, equipamentos e aparelhos com álcool 70%;
- 18) Organizar o programa de exercícios de forma não tocar no aluno;
- 19) Desmarcar o atendimento caso você ou o seu aluno apresentem sintomas de COVID-19, como: tosse, coriza, febre (acima de 37,8°C) e falta de ar, etc;
- 20) Envolver as máquinas de cartão com plástico filme e sanitizar com álcool 70% (líquido ou em gel), após cada uso. Lembrando-se de sanitizar também o cartão do cliente;
- 21) Divulgar amplamente nos seus interiores e por meio de cartazes informações de prevenção ao contágio por SARS Cov-2, seus sintomas, uso correto das máscaras faciais e a correta higienização das mãos;
- 22) Os estabelecimentos devem redobrar seus esforços de limpeza e desinfecção, visando controlar quaisquer riscos que podem estar associados a trabalhadores doentes;
- 23) Equipar os sanitários de uso comum com: lavatórios contendo, água, sabonete líquido, álcool 70% (líquido ou em gel), lixeira com pedal e tampa, papel toalha descartável não reciclado e papel higiênico. Higienizá-los constantemente, atentando para os itens mais tocados como: maçanetas, interruptores, válvula hidra. Já os pisos e o vaso sanitário devem ser desinfetados com solução de hipoclorito a 1%, ou seja água sanitária, com intervalo mínimo de uma hora;



24) 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;

25) Orientar funcionários sobre as formas de evitar a transmissão do coronavírus, inclusive através de contatos físicos como apertos de mãos, abraços e compartilhamento de objetos. Instruir etiqueta respiratória;

26) Verificar a possibilidade de aumentar o espaçamento físico entre os funcionários durante o trabalho. Caso não seja possível reforçar as práticas de higiene;

27) Fiscalizar o uso dos EPIs necessários;

28) Em caso positivo de algum funcionário, o estabelecimento poderá ser fechado por 14 (quatorze) dias, conforme orientação da Vigilância Sanitária e Epidemiológica;

29) Disponibilizar equipamentos de proteção individual para os funcionários que realizam limpeza geral (avental, luva de borracha cano longo, máscara facial de tecido (duração de 3 horas), protetor facial 3D, sapato fechado e gorro descartável);

IV- HIGIENE PESSOAL

1) Divulgar aos alunos cartazes com a importância da higienização das mãos com água e sabão, preferencialmente, ou com álcool em gel 70% e utilização de máscaras, bem como garantir que todos os funcionários estejam utilizando máscaras e demais equipamentos de proteção;

2) Exigir o uso de máscaras em todos os ambientes de trabalho por funcionários e alunos, bem como incentivar o uso das mesmas no trajeto para o trabalho, seja em transporte coletivo ou individual, e em lugares públicos e de convívio familiar e social;



- 3) Disponibilizar e exigir o uso dos EPIs necessários aos funcionários para cada tipo de atividade, além daqueles de uso obrigatório, como máscaras, principalmente para atividades de limpeza, retirada e troca do lixo;
- 4) Realizar a higienização dos móveis, equipamentos e objetos será realizada antes e depois de cada aluno fazer uso;
- 5) Posicionar kits de limpeza em pontos estratégicos: nas áreas de musculação e peso livre contendo toalhas de papel e produto específico de higienização, para uso em equipamentos de treino como colchonetes, halteres e máquinas, após cada utilização dos mesmos;
- 6) Os funcionários e alunos deverão ser orientados para que evitem tocar os próprios olhos, boca e nariz e evitem contato físico com terceiros, tais como beijos, abraços e aperto de mão;
- 7) Obrigatório o uso individual de toalhas e garrafas de água. Comunicar para os clientes trazerem as suas próprias toalhas, para ajudar na manutenção da higiene dos equipamentos;
- 8) Liberar a saída de água no bebedouro somente para uso de garrafas próprias;
- 9) Exigir o uso de chinelos no ambiente de práticas aquáticas;
- 10) Reforçar as orientações aos alunos: não comer, fumar, tossir, cantar, assoviar ou outras práticas não-higienicas.

V- LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO DOS AMBIENTES

- 1) Deverão ser aperfeiçoados e reforçados os processos de limpeza e higienização em todos os ambientes e equipamentos, incluindo piso, salas, máquinas, mesas, cadeiras, computadores, entre outros, ao início e término de cada dia e ainda será intensificada a limpeza das áreas comuns e de grande circulação de pessoas durante o período de funcionamento



- 2) Realizar a higienização das lixeiras e o descarte do lixo frequentemente;
- 3) Disponibilizar lixeiras com tampa e dispositivo que permita a abertura e o fechamento sem o uso das mãos (pedal ou outro tipo de dispositivo, como acionamento automático).;
- 4) Retirar ou evitar o uso de tapetes e carpetes, facilitando o processo de higienização. Não sendo possível a retirada, será reforçada a limpeza e higienização dos mesmos;
- 5) Manter as portas e janelas, evitando o toque nas maçanetas e fechaduras;
- 6) Disponibilizar kits de limpeza aos funcionários e os mesmos serão orientados para a higienização das superfícies e objetos de contato frequente antes e após o seu uso, tais como mesas, computadores etc;
- 7) Intensificar a higienização de pisos, portas, janelas, bancadas, superfícies, corrimões, maçanetas, interruptores, banheiros, cozinhas, depósitos e demais locais e objetos de uso comum;
- 8) Utilizar álcool 70% ou outro produto sanitizante eficaz no combate ao novo coronavírus, homologado pela ANVISA para higienização de ambientes e de acordo com a orientação do fabricante, conforme Nota Técnica nº. 47/2020/SEI/COSAN/GHCOS/DIRE3/ANVISA;
- 9) Equipar os sanitários de uso comum com: lavatórios contendo, água, sabonete líquido, álcool 70 % (líquido ou em gel), lixeira com pedal e tampa, papel toalha descartável não reciclado e papel higiênico. Higienizá-los constantemente, atentando para os itens mais tocados como: maçanetas, interruptores, válvula hidra. Já os pisos e o vaso sanitário devem ser desinfetados com solução de hipoclorito a 1%, ou seja água sanitária, com intervalo mínimo de uma hora;
- 10) Os estabelecimentos devem redobrar seus esforços de limpeza e desinfecção, visando controlar quaisquer riscos que podem estar associados a trabalhadores doentes;

VI- HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS



- 1) Disponibilizar e garantir para uso dos funcionários e alunos, local para lavagem frequente das mãos, provido de sabonete líquido, toalha de papel descartável não reciclado, cesto de lixo com tampa e acionamento por pedal;
- 2) Disponibilizar e garantir álcool 70 % (líquido ou em gel) para uso dos funcionários e clientes na entrada do estabelecimento e em pontos estratégicos de fácil acesso, principalmente, em locais onde não há lavatórios;
- 3) Fica recomendado disponibilizar um funcionário na porta para orientar o distanciamento, cobrar o uso de máscaras faciais, organizar filas e ofertar o álcool 70% na entrada e saída do estabelecimento;

VII-SAUDE DO TRABALHADOR

- 1) Remanejar os funcionários pertencentes aos grupos de risco de contágio pelo SARS-Cov-2. (Maiores de sessenta anos, portadores de comorbidades: cardiopatias graves ou descompensadas, pneumopatias graves ou descompensadas, doenças renais crônicas ou estágio avançado, diabetes descompensadas, doenças hepáticas em estágio avançado e obesidades e gestantes), com laudo médico;
- 2) Ficam **ORIENTADOS** a aferir a temperatura dos funcionários antes do início de suas atividades e anotar em planilha (contendo o nome do funcionário, a data, o horário, o resultado e quem aferiu). Os casos de Síndrome Gripal (que apresentarem temperatura igual ou superior a 37,8°C, dor de cabeça, dor de garganta, náuseas, vômitos, ausência de paladar ou olfato, falta de ar, etc) deverão ser encaminhados ao Centro de Saúde ou Pronto Socorro Municipal. Depois de diagnosticados deverão obedecer ao isolamento domiciliar por 14 dias, inclusive todos os moradores do imóvel. Serão monitorados diariamente pela Vigilância Epidemiológica Municipal;
- 3) Em caso positivo de algum funcionário, o estabelecimento poderá ser fechado por 14 (quatorze) dias, conforme orientação da Vigilância Sanitária e Epidemiológica;



- 4) Disponibilizar equipamentos de proteção individual para os funcionários que realizam limpeza geral (avental, luva de borracha cano longo, máscara facial de tecido (duração de 3 horas), protetor facial 3D, sapato fechado e gorro descartável);
- 5) Disponibilizar e garantir os materiais necessários aos funcionários para a prevenção e controle de doenças contagiosas, como o fornecimento de álcool 70%, avental, máscara facial de tecido (duração de 3 horas), protetor facial 3D, sapato fechado e gorro descartável);
- 6) Os funcionários deverão utilizar máscaras durante todo o expediente de trabalho, substituindo-as a cada 3h (três horas) ou sempre que espirrar ou tossir ou ainda quando ela estiver úmida, depositando-as após o uso em sacos plásticos fechados, de modo a não contaminar demais pertences ou ambientes e equipamentos de trabalho.
Orientar os funcionários a lavar as mãos antes de colocar as máscaras e após retirá-las. E ainda orientar a higienização das mãos e lavagem das máscaras: colocar de molho por 20 minutos com água e sabão, secar ao sol e passar a ferro quente;
- 7) Orientar funcionários sobre as formas de evitar a transmissão do coronavírus, inclusive através de contatos físicos como apertos de mãos, abraços e compartilhamento de objetos. Instruir etiqueta respiratória;
- 8) Disponibilizar e fiscalizar o uso dos EPIs necessários;
- 9) Reforçar treinamento das equipes sobre a utilização adequada de produtos desinfetantes (correta diluição para que não perca o poder de desinfecção) e para que os funcionários os utilizem de modo seguro durante a aplicação;
- 10) Orientar os funcionários a retirar os sapatos e roupas ao chegar em casa, já que os calçados podem servir de meio de transporte para o vírus, deixando-os fora de casa e tomar banho em seguida. Colocar as roupas diretamente no cesto de peças sujas ou lavá-las imediatamente;
- 11) Antes do banho, evite colocar as mãos no rosto ou mesmo nas paredes ou móveis da casa;



12) Adotar estratégias que permitam a identificação imediata de casos suspeitos e o afastamento do ambiente de trabalho de forma diminuir a transmissão a pessoa a pessoa e garantir o pleno funcionamento do estabelecimento;

13) Verificar a possibilidade de aumentar o espaçamento físico entre os funcionários durante o trabalho. Caso não seja possível reforçar as práticas de higiene;

14) Reforçar aos funcionários a determinação da retirada de todos os objetos de adornos pessoal que possam acumular sujeiras nas mãos, brincos, pulseiras, relógios, etc. Além da garantia de unhas grandes e com esmalte. Orientar os funcionários que utilizam óculos, a lavar durante os intervalos;

15) Reforçar a determinação para que os celulares não sejam utilizados na área de manipulação. Orientar sobre a necessidade de limpeza e desinfecção constante dos aparelhos com álcool 70%;

16) Reforçar as orientações aos funcionários: não comer, fumar, tossir, cantar, assoviar ou outras práticas não-higiênicas.

VIII- DESCUMPRIMENTO

1) O descumprimento das determinações deste decreto constitui infração de natureza sanitária sujeitando o infrator a penalidades previstas na Lei 10.083 de 23-09-1998 - Código Sanitário do Estado de São Paulo ou instrumento legal que venha a substituí-la, sem prejuízo das responsabilidades penais e civis cabíveis e pagamento de 100 (cem) UFESP's.