



ANEXO IV DO DECRETO MUNICIPAL N.º 3.954/2020

**MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE PREVENÇÃO
AO CORONAVÍRUS
| COVID-19 |**





Rodeio Bonito - RS, 17 de abril de 2020.

APRESENTAÇÃO

A Administração Pública Municipal de Rodeio Bonito,

CONSIDERANDO o Decreto Estadual de nº 55.154, de 1º. de abril de 2020, alterados pelos Decretos nº 55.177, de 8 de abril de 2020, e 55.184 de 16 de abril de 2020;

CONSIDERANDO as orientações da Portaria da Secretaria Estadual de Saúde n.º 270, de 16 de abril de 2020;

CONSIDERANDO a inexistência de nenhum caso de COVID-19 no Município de Rodeio Bonito;

CONSIDERANDO as determinações do Decreto sugerido pelo representante do Ministério Público Estadual; e

CONSIDERANDO o compromisso da Prefeitura Municipal em evitar o desabastecimento das famílias assim como não contribuir com qualquer forma para propagação da infecção e transmissão local da doença e causar menos impacto na sociedade local, passa a exarar recomendações em forma de Manual de Boas Práticas de Prevenção ao Coronavírus-COVID-19.

I. RECOMENDAÇÃO PARA O PÚBLICO EM GERAL

- 1.1. Utilização de máscaras por todas as pessoas ao saírem de casa;
- 1.2. Higienizar frequentemente a mãos com água e sabão ou álcool gel 70%;
- 1.3. Evitar tocar os olhos nariz e a boca;
- 1.4. Manter distanciamento mínimo de 2 metros entre pessoas;

- 1.5. Abraços e apertos de mãos devem ser evitados;
- 1.6. Cobrir boca e nariz ao tossir ou espirrar, com o cotovelo flexionado ou utilizando de um lenço descartável;
- 1.7. Pacientes de grupos de risco devem permanecer em distanciamento social;
- 1.8. Limpar e desinfetar objetos e superfícies tocados com frequência;
- 1.9. Evitar lugares aglomerados ou fechados;
- 1.10. Não compartilhar objetos de uso pessoal;
- 1.11. Manter ambientes arejados e ventilados;
- 1.12. Ficar em casa e evitar contato com pessoas que estiverem doentes;

II. RECOMENDAÇÃO PARA O COMÉRCIO E EMPRESAS EM GERAL

2.1. Consideram-se estabelecimentos comerciais para os fins do disposto no “caput” todo e qualquer empreendimento mercantil dedicado ao comércio ou à prestação de serviços, tais como lojas, centros comerciais, dentre outros, que impliquem atendimento ao público, em especial, mas não só, os com grande afluxo de pessoas.

2.2. São de cumprimento obrigatório por estabelecimentos comerciais e industriais, quando permitido o seu funcionamento, para fins de prevenção à epidemia causada pelo COVID-19 (novo Coronavírus), as seguintes medidas, contidas no artigo 5º, do Decreto Municipal n.º 3.954/2020, *in verbis*:

“Art. 5º. [...]

- I. reduzir o número de funcionários em atendimento adotando o revezamento dos mesmos;
- II. higienizar, periodicamente, durante o período de funcionamento e sempre no início das atividades, as superfícies de toque (corrimão de escadas rolantes e de acessos, maçanetas, portas, inclusive de elevadores, trinco das portas de acesso de pessoas, carrinhos etc), preferencialmente com álcool em gel 70% (setenta por cento) elou preparações antissépticas ou sanitizantes de efeito similar;
- III. Priorizar o afastamento, sem prejuízo do salário, de empregados pertencentes ao grupo de risco, tais como pessoas com idade acima de 60 (sessenta) anos, hipertensos, diabéticos e gestantes;

- IV.** higienizar, preferencialmente após cada utilização, e, periodicamente, durante o período de funcionamento e sempre no início das atividades, os pisos, paredes e banheiro, preferencialmente com álcool em gel 70% (setenta por cento) elou preparações antissépticas ou sanitizantes de efeito similar;
- V.** manter à disposição e em locais estratégicos, como na entrada do estabelecimento, nos corredores, nas portas de elevadores, balcões e mesas de atendimento, álcool em gel 70% (setenta por cento) elou preparações antissépticas ou sanitizantes de efeito similar, para utilização dos clientes e funcionários do local, que deverão realizar a higienização das mãos ao acessarem e saírem do estabelecimento.
- VI.** manter locais de circulação e áreas comuns com os sistemas de ar condicionados limpos (filtros e dutos) e manter pelo menos uma janela/portões aberta(os), contribuindo para a renovação de ar.
- VII.** proibir a prova de vestimentas em geral, acessórios, bijuterias, calçados, entre outros;
- VIII.** vedar a realização de promoções que possam gerar aglomeração de pessoas no estabelecimento comercial;
- IX.** vedar a utilização do sistema de entrega de mercadorias na forma condicional;
- X.** manter fechados e impossibilitados de uso os provadores, onde houver;
- XI.** limitar o número de clientes dentro do estabelecimento a 50% de sua capacidade, podendo ser estabelecida regra mais restritiva e atentar para que o ingresso no estabelecimento seja em número proporcional à disponibilidade de atendimento, a fim de evitar aglomerações;
- XII.** orientar que todos os produtos adquiridos pelos clientes sejam limpos previamente à entrega ao consumidor;
- XIII.** realizar a higienização de todos os produtos expostos em vitrine de forma frequente, recomendando-se a redução da exposição de produtos sempre que possível;
- XIV.** proibir os estabelecimentos de cosméticos de disponibilizarem mostruário disposto ao cliente para prova de produtos (batom, perfumes, bases, pós, sombras, cremes hidratantes, entre outros);
- XV.** exigir que os clientes, antes de manusear roupas ou produtos de mostruários, higienizem as mãos com álcool-gel 70% ou preparações antissépticas ou sanitizantes de efeito similar;
- XVI.** exigir que o cliente, para adentrar ao recinto e receber atendimento faça uso de máscara;
- XVII.** disponibilizar a todos os trabalhadores, que tenham contato com o público, e obrigar a utilizar, durante o expediente de trabalho, máscaras de tecido não tecido (TNT) ou tecido de algodão, que deverão ser trocadas de acordo com os protocolos estabelecidos pelas autoridades de saúde;
- XVIII.** adotar medidas relacionadas à saúde no trabalho, necessárias para evitar a transmissão do coronavírus no ambiente de trabalho;
- XIX.** limitar a utilização de veículos de fretamento para transporte de trabalhadores, a 50% (cinquenta por cento) da capacidade de passageiros sentados;
- XX.** caso a atividade comercial necessite de mais de um trabalhador ao mesmo tempo, deverá ser observada a distância mínima de 2 metros entre eles;
- XXI.** providenciar, na área externa do estabelecimento, o controle de acesso, a marcação de lugares reservados aos clientes, a organização das filas para que

- seja mantida a distância mínima de 2 metros entre cada pessoa, fazendo-se uso de senha, se necessário;
- XXII.**assegurar atendimento preferencial e especial a idosos, hipertensos, diabéticos e gestantes garantindo um fluxo ágil de maneira que estas pessoas permaneçam o mínimo de tempo possível no interior do estabelecimento;
 - XXIII.**manter todas as áreas ventiladas, inclusive os locais de alimentação e locais de descanso dos trabalhadores;
 - XXIV.**orientar e exigir o cumprimento da determinação de que os trabalhadores devem intensificar a higienização das mãos, principalmente antes e depois do atendimento de cada cliente e após uso do banheiro, após entrar em contato com superfícies de uso comum como balcões, corrimão, teclados de caixas;
 - XXV.**realizar procedimentos que garantam a higienização contínua do estabelecimento, intensificando a limpeza das áreas com desinfetantes próprios para a finalidade e realizar frequente desinfecção com álcool 70% elou preparações antissépticas ou sanitizantes de efeito similar, sob fricção de superfícies expostas, como maçanetas, mesas, teclados, mouses, materiais de escritório, balcões, corrimões, interruptores, elevadores, balanças, banheiros, lavatórios, pisos, barreiras físicas utilizadas como equipamentos de proteção coletiva como placas transparentes, entre outros;
 - XXVI.**higienizar as máquinas para pagamento com cartão com álcool 70% elou preparações antissépticas ou sanitizantes de efeito similar após cada uso;
 - XXVII.**higienizar os caixas eletrônicos de autoatendimento ou qualquer outro equipamento que possua painel eletrônico de contato físico com álcool 70% ou preparações antissépticas, periodicamente;
 - XXVIII.**colocar cartazes informativos, visíveis ao público, contendo informações e orientações sobre a necessidade de higienização das mãos, uso de máscara, distanciamento entre as pessoas, limpeza de superfícies, ventilação e limpeza dos ambientes;
 - XXIX.**recomendar aos trabalhadores que não retornem às suas casas com o uniforme utilizado durante a prestação do serviço;
 - XXX.**Os locais destinados às refeições deverão ser utilizados com apenas 1/3 (um terço) da sua capacidade por uso. Deverá ser organizado cronograma de utilização de forma a evitar aglomerações e trânsito entre os trabalhadores em todas as dependências e áreas de circulação, garantindo a manutenção da distância mínima de 2 metros;
 - XXXI.**prover os lavatórios dos locais para refeição e sanitários de sabonete líquido e toalha de papel; e
 - XXXII.**comunicar, **IMEDIATAMENTE**, às autoridades de saúde locais, quando identificar ou souber que qualquer pessoa do estabelecimento (proprietários, empregados próprios ou terceirizados) apresentou sintomas de contaminação pelo COVID-19, buscando orientações médicas e determinando o afastamento do trabalho, pelo período mínimo de 14 (quatorze) dias, ou conforme determinação médica.

§ 1º. O funcionamento dos estabelecimentos comerciais deve ser realizado com equipes de trabalho reduzidas a 50% (cinquenta por cento), e realizar escalonamento evitando a aglomeração de pessoas, principalmente em horário de refeições, entrada e saída de funcionários, restringindo o número de clientes,

sendo que a lotação não poderá exceder a 50% (cinquenta por cento) da capacidade máxima prevista no alvará de funcionamento ou PPCI. Na ausência deste critério será autorizado o atendimento de um cliente por vez, ficando cada estabelecimento responsável pelo controle de entrada e fluxo de pessoas, e orientação para que evitem contatos e conversas;

§ 2º. O funcionamento das indústrias e construção civil devem ser realizados com equipes de trabalho reduzidas, adotando sistemas de escalas, de revezamento de turnos e alterações de jornadas, para reduzir fluxos, contatos e aglomerações de trabalhadores, exceto as indústrias relacionadas a serviços essenciais, e realizar escalonamento em horário de refeições, entrada e saída de funcionários;

§ 3º. Ficam autorizadas totalmente as atividades dos serviços autônomos, domésticos e os prestados por profissionais liberais, observadas as medidas necessárias para evitar a transmissão do Coronavírus no ambiente de trabalho.

§ 4º. O funcionamento dos estabelecimentos em que haja prestação de serviços, como salões de beleza, clínicas de estética e terapêuticas, consultórios e clínicas médicas, odontológicas e veterinárias, deve ser realizado com atendimento individual, mediante agendamento e chamamento prévio, sem a possibilidade da utilização de salas de espera, mantendo-se obrigatoriamente as normas de higiene recomendadas e esterilização dos equipamentos.

§ 5º. Os estabelecimentos de restaurantes, lanchonetes, lojas de conveniência e similares, deverão atender exclusivamente através do sistema de prato feito, restando vedada a utilização de *buffet* e/ou outros serviços *self service*, restando possibilitados, também, serviços de tele entrega ou retirada no local, desde que obedecidas as medidas de prevenção e proteção à contaminação, bem como, deverão observar as seguintes medidas:

a) higienizar, durante o período de funcionamento e sempre quando do início das atividades, as superfícies de toque (cardápios, mesas e bancadas), preferencialmente com álcool em gel setenta por cento ou outro produto adequado;

b) higienizar, preferencialmente após cada utilização ou, no mínimo, a cada a cada três horas, durante o período de funcionamento e sempre quando do início das atividades, os pisos, paredes, forro e banheiro, preferencialmente com água sanitária ou outro produto adequado;

c) manter à disposição, na entrada no estabelecimento e em local de fácil acesso, álcool em gel setenta por cento, para a utilização dos clientes e funcionários do local;

d) manter locais de circulação e áreas comuns com os sistemas de ar condicionados limpos (filtros e dutos) e, obrigatoriamente, manter pelo menos uma janela externa aberta ou qualquer outra abertura, contribuindo para a renovação de ar;

e) manter disponível "kit" completo de higiene de mãos nos sanitários de clientes e funcionários, utilizando sabonete líquido, álcool em gel setenta por cento e toalhas de papel não reciclado;

f) manter os talheres higienizados e devidamente individualizados de forma a evitar a contaminação cruzada;

§ 6º. Sempre que possível, os estabelecimentos deverão adotar, de forma preferencial, o sistema de entrega em domicílio de seus produtos, e, em quaisquer dias e horários, evitar a aglomeração de pessoas nos seus espaços de circulação e dependências;

§ 7º. Todos os estabelecimentos ficam obrigados a apresentar Plano de Contingência à Secretaria Municipal de Administração, nos termos do anexo II, deste Decreto, até as 16h do dia 20/04/2020, devendo remeter no endereço eletrônico: **covid-19@rodeiobonito.rs.gov.br**,

§ 8º. Os estabelecimentos deverão manter listagem de clientes e/ou pacientes atendidos durante o dia, com o envio obrigatório das informações, ao final do expediente, à Secretaria Municipal de Saúde, através de e-mail: **covid-19@rodeiobonito.rs.gov.br**, conforme anexo III, desde Decreto;

§ 9º. Os estabelecimentos e/ou prestadores de serviço que atendem mediante agendamento prévio deverão remeter, no dia anterior ao atendimento, a listagem de clientes/pacientes à Secretaria Municipal de Saúde, na forma do § 8º, devendo também comunicar, pela mesma sistemática, os atendimentos realizados sem agendamento prévio ou não realizados;

§ 10. Fica possibilitado o funcionamento de academias, estúdios de atividades físicas, de pilates e yoga desde que observadas as regras de higiene e procedimentos estabelecidos neste artigo e parágrafos e ainda:

a) atendimento limitado de público, na proporção de um cliente/paciente por profissional do estabelecimento;

b) após o encerramento do exercício e utilização do equipamento, este deverá ser obrigatoriamente higienizado antes da utilização pelo próximo cliente/paciente.

§ 11. É permitido o atendimento das agências bancárias, instituições financeira públicas e privadas, cooperativas de crédito e lotéricas mediante a adoção das seguintes medidas:

a) O funcionamento dos estabelecimentos deve ser realizado com equipes de trabalho reduzidas e com restrição ao número de clientes concomitantemente, como forma de controle da aglomeração de pessoas;

b) A lotação não poderá exceder a 50% (cinquenta por cento) da capacidade máxima prevista no alvará de funcionamento ou PPCI, ficando

cada estabelecimento responsável pelo controle de entrada e fluxo de pessoas, e orientação para que evitem aglomerações;

c) Atender as pessoas acima de 60 (sessenta) anos e as que compõe o grupo de maior risco em horários diferenciados ou de maneira especial, em separado ou de forma a evitar o contato e proximidade com os demais clientes que circulam pelo mesmo espaço;

d) Aplica-se aos estabelecimentos regulados neste parágrafo, o disposto no § 8º deste artigo.

§ 12. Os mercados, supermercados, mercearias e similares, deverão adotar as seguintes medidas:

a) O funcionamento dos estabelecimentos deve ser realizado com equipes de trabalho reduzidas e com restrição ao número e permanência concomitante de clientes no estabelecimento, como forma de controle destinado a evitar a aglomeração de pessoas;

b) A lotação não poderá exceder a 30% (cinquenta por cento) da capacidade máxima prevista no alvará de funcionamento ou PPCI, ficando cada estabelecimento obrigado a divulgar, de forma ostensiva, o número máximo de clientes que poderão ingressar no local por vez, de acordo com tal limitador, devendo destacar um funcionário como responsável pelo controle de entrada e fluxo de pessoas, bem como orientar os clientes que estiverem no interior do estabelecimento a evitarem contato, conversa e aglomeração;

c) Os estabelecimentos de que trata o *caput* deste artigo devem atender as pessoas acima de 60 (sessenta) anos e que compõe o grupo de risco em horários diferenciados ou de maneira especial, em separado ou de forma a evitar o contato e a proximidade com os demais clientes que circulam pelo mesmo espaço.

d) Aplica-se o § 8º, deste artigo, aos estabelecimentos regulados neste parágrafo.

§ 13. Todos os estabelecimentos ficam obrigados a tomar conhecimento do Manual de Boas Práticas de Prevenção ao Coronavírus-COVID-19, conforme anexo IV desde Decreto, e que também ficará disponível para acesso no site oficial do município: www.rodeibonito.rs.gov.br. O empreendimento deverá efetuar declaração de ciência das orientações e cumprimento deste requisito junto ao Plano de Contingenciamento.

§ 14. Sem prejuízo das regras de sanidade estabelecidas neste Decreto, todos os estabelecimentos comerciais em funcionamento devem guardar observância às regras contidas no artigo 4º, do Decreto Estadual n.º 55.154, de 1º de abril de 2020.”

2.3. Se chama a atenção para a lista diária que deve ser remetida à Secretaria de Municipal de Saúde e Ação Social, que consta no § 8º, do Decreto, devendo ser seguida a seguinte ORIENTAÇÃO:

a) a lista deve ser DIGITADA em arquivo “Excel”, conforme modelo disponibilizado pelo município (no ANEXO III, do Decreto), a fim de se localizar com facilidade eventuais pessoas infectadas com COVID-19 e locais por onde passou, para que medidas de contenção sejam tomadas.

b) Para efetiva comprovação da veracidade das informações encaminhadas à Secretaria de Saúde, a empresa deve mandar, conjuntamente com a lista outro arquivo, contendo a cópia do “livro”, ou outra forma de controle que for adotado pela empresa. Este arquivo deve ser em formato “PDF”.

III. DAS RESTRIÇÕES LANCHERIAS E RESTAURANTES

3.1. São de cumprimento obrigatório por lancherias e restaurantes, quando permitido o seu funcionamento, para fins de prevenção à epidemia causada pelo COVID-19 (novo Coronavírus), as seguintes medidas:

3.1.1. Determinar a utilização de Equipamento de Proteção Individual - EPI adequado pelos funcionários encarregados de preparar ou de servir alimentos, bem como pelos que, de algum modo, desempenhem tarefas próximas aos alimentos ou tarefas de atendimento direto ao público;

3.1.2. É indispensável ao funcionamento dos estabelecimentos empresariais a utilização de máscaras por todos os funcionários, bem como fornecê-las na entrada aos clientes, acaso não estejam usando;

3.2. Os estabelecimentos deverão manter listagem de clientes e/ou pacientes atendidos durante o dia, com o envio obrigatório das informações, ao final do expediente, à Secretaria Municipal de Saúde, através de e-mail criado especificamente para tal fim; covid-19@rodeiobonito.rs.gov.br (Vide orientação no item “2.3”, “a” e “b”).

3.3. Os restaurantes e às lancherias, poderão atender ao público, caso em que deverão ser observadas, obrigatoriamente, no mínimo, as medidas estabelecidas no art.5º do Decreto Municipal;

3.4. Os estabelecimentos de restaurantes, lanchonetes, lojas de conveniência e similares, deverão atender exclusivamente através do sistema de prato feito, restando vedada a utilização de buffet ou outro serviço de 1, restando possibilitados, também, serviços de tele entrega ou retirada no local, desde que obedecidas as medidas de prevenção e proteção à contaminação, bem como, deverão observar as seguintes medidas:

3.4.1. higienizar, durante o período de funcionamento e sempre quando do início das atividades, as superfícies de toque (cardápios, mesas e bancadas), preferencialmente com álcool em gel setenta por cento ou outro produto adequado;

3.4.2. higienizar, preferencialmente após cada utilização ou, no mínimo, a cada a cada três horas, durante o período de funcionamento e sempre quando do início das atividades, os pisos, paredes, forro e banheiro, preferencialmente com água sanitária ou outro produto adequado;

3.4.3. Manter à disposição, na entrada no estabelecimento e em local de fácil acesso, álcool em gel setenta por cento, para a utilização dos clientes e funcionários do local;

3.4.4. Manter locais de circulação e áreas comuns com os sistemas de ar condicionados limpos (filtros e dutos) e, obrigatoriamente, manter pelo

menos uma janela externa aberta ou qualquer outra abertura, contribuindo para a renovação de ar;

3.4.5. Manter disponível "kit" completo de higiene de mãos nos sanitários de clientes e funcionários, utilizando sabonete líquido, álcool em gel setenta por cento e toalhas de papel não reciclado;

3.4.6. Manter os talheres higienizados e devidamente individualizados de forma a evitar a contaminação cruzada;

IV. DAS RESTRIÇÕES AO ACESSO DE FORNECEDORES

Os estabelecimentos comerciais devem adotar os cuidados necessários ao acesso de fornecedores, bem como, fazer as higienizações.

V. DAS RESTRIÇÕES A EVENTOS E ATIVIDADES EM LOCAIS PÚBLICOS

5.1. Ficam cancelados todos eventos realizados em local aberto que tenham aglomeração de pessoas, de forma independente da sua característica, condições ambientais, tipo do público, duração e tipo do evento.

5.2. Fica expressamente proibido a utilização de praças, parques, áreas abertas e campings, ficando autorizado a utilização da ciclovia para realização de atividades físicas e de lazer desde que não enseje em aglomeração de pessoas e que seja respeitado o distanciamento interpessoal de no mínimo dois metros lineares de uma pessoa a outra.

5.3. Fica vedada a expedição de novos alvarás de autorização para eventos temporários, durante o período de duração do estado de calamidade pública.

VI. DAS RESTRIÇÕES AO ATENDIMENTO AO PÚBLICO

6.1. Ficam suspensas as atividades de atendimento presencial dos serviços da administração pública municipal, com exceção da Secretaria de Saúde e Ação Social, resguardada a manutenção integral dos serviços essenciais previstos no Decreto Municipal n.º 3.954/2020.

6.2. Os referidos atendimentos deverão ser realizados, preferencialmente, por meio eletrônico, ou telefone, quando couber, podendo, excepcionalmente, se realizar através de agendamento individual, mediante prévia análise da necessidade pela equipe de servidores competentes.

VII. DAS RESTRIÇÕES A FUNCIONÁRIOS COM SINTOMAS RESPIRATÓRIOS

7.1. Entrar em contato **IMEDIATAMENTE** com a equipe de saúde para orientações.

7.2. Imediato isolamento deste profissional e quarentena de demais que tiveram contato com esta pessoa;

7.3. Aguardar os resultados dos exames;

7.4. Aguardar a autorização do Município para o retorno das atividades da empresa;

7.5. Higienização e esterilização do local;

7.6. Os funcionários diagnosticados com COVID-19 e demais profissionais somente deverão retornar ao local de trabalho após a alta médica.

VIII. DA LEGISLAÇÃO

8.1. Decreto Municipal nº 3.954/2020, de 02 de abril de 2020.

8.2. Decreto Municipal nº 3.960, de 16 de abril de 2020.

8.3. Decreto Estadual nº 55.154, de 1º de abril de 2020.

8.4. Decreto Estadual nº 55.177, de 8 de abril de 2020.

8.5. Decreto Estadual n.º 55.184, de 16 de abril de 2020.

8.6. Lei Federal n.º 13.979/2020.

8.7. Portaria da Secretaria Estadual de Saúde n.º 270, de 16 de abril de 2020.