



DECRETO N.º 29/2020

ALTERA DISPOSIÇÕES DO DECRETO N.27/2020 E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

Rogério Rigueti Gomes, Prefeito Municipal de Engenheiro Beltrão/PR, no uso das atribuições conferidas pela Constituição Federal e pela Lei Orgânica Municipal.

CONSIDERANDO que a Saúde é um direito de todos;

CONSIDERANDO a declaração da Organização Mundial da Saúde em 30 de janeiro de 2020, de que o surto do novo coronavírus (COVID-19) constitui Emergência em Saúde Pública de Importância Internacional;

CONSIDERANDO a classificação pela Organização Mundial de Saúde, no dia 11 de março de 2020, como pandemia da COVID-19;

CONSIDERANDO a Lei Federal nº 13.979, de 06 de fevereiro de 2020, a Portaria MS/GM nº 356, de 11 de março de 2020, do Ministério da Saúde, que regulamentou o disposto na Lei Federal nº 13.979/2020; o Decreto Estadual do Paraná nº 4230/2020 e suas alterações;

CONSIDERANDO as Recomendações n.11/2020 e 2448/2020 oriundas o Ministério Público Estadual e Ministério Público do Trabalho, Procuradoria Regional do Trabalho de Campo Mourão;

CONSIDERANDO a necessidade de se evitar aglomeração de pessoas;

CONSIDERANDO as recomendações atuais da Organização Mundial de Saúde e do Ministério da Saúde;

CONSIDERANDO que o momento atual é complexo, carecendo de um esforço conjunto na gestão e adoção das medidas urgentes e necessárias à prevenção da doença e diminuição dos riscos e danos à saúde pública;

CONSIDERANDO que, por outro lado, o restabelecimento do setor produtivo faz-se necessário a fim de evitar o colapso econômico e consequentemente social e da própria Saúde Pública, aqui tomada de forma ampla;

CONSIDERANDO a deliberação tomada pelo Comitê de Gestão e Prevenção de Crise criado pelo Decreto Municipal n. 22/2020.



DECRETA:

Art. 1º. Fica substituído o anexo I do Decreto n. 27/2020, pelo anexo I, deste Decreto, estabelecendo-se novos horários de funcionamento do comércio local.

Art. 2º. Fica acrescida a Nota Orientativa n. 03/2020, (anexo II deste Decreto), como dever de observância de condições e restrições para o funcionamento do comércio local, sem prejuízo do cumprimento das normas contidas no anexo II (nota Orientativa 02/2020) do Decreto n. 27/2020, naquilo que não conflitar com as normas aqui previstas.

Art. 3º. Os estabelecimentos comerciais, industriais e de serviços, serão cientificados das normas de sanitárias e de restrição, necessárias ao funcionamento dos seus estabelecimentos e deverão firmar por meio de seus representantes legais, termo de ciência e responsabilidade, conforme modelo previsto no anexo III deste Decreto.

§ 1º. Fica autorizada a convocação da Associação Industrial e Comercial, para auxiliar no trabalho de divulgação e coleta dos termos de responsabilidade de que trata este artigo.

§ 2º. A Recusa à subscrição do Termo de ciência e responsabilidade, será considerada infração passível de suspensão do alvará de funcionamento.

Art. 4º. Este Decreto entrará em vigor no dia 17 de abril de 2020, permanecendo vigentes todas as normas previstas em Decretos anteriores, naquilo que não forem conflitantes com as contidas aqui.

Paço Municipal Sidnei Polato, 16 de abril de 2020.

Rogério Rigueti Gomes
Prefeito Municipal



ANEXO I - Tabela de Funcionamento das Atividades econômicas do Município

1. Bares, Restaurantes, Lanchonetes, Sorveterias, pesqueiros e congêneres:

Horários: Segunda a Sábado das 8:00 às 20:30

Regras específicas: Ver anexo II.

2. Pousadas e Hotéis: Ver Anexo II.

3. Feira do Produtor: Ver Anexo II.

4. Academias de ginástica:

Horários: Segunda a Sábado das 6:00 às 20:30

Regras específicas: Ver anexo II.

5. Mercados e Supermercados e mercearias:

Horários: Segunda a Sábado das 7:30:00 às 19:00; Vedado a abertura aos domingos.

Regras específicas:

- a) Proibido consumo de alimentos e bebidas; inclusive de degustação;
- b) Proibido a aglomeração e formação de filas dentro da Loja, especialmente parte de açougue e padaria, devendo providenciar senhas para os clientes;
- c) Lojas deverão trabalhar com todos os caixas abertos, evitando a formação de filas nos caixas;
- d) Proibido o sistema *self service* de produtos sem embalagem, tais como pães, tortas, salgados, bolos, etc, bem como a exposição destes mesmos produtos, em locais acessíveis diretamente aos consumidores;
- e) Todos os funcionários, deverão utilizar equipamentos de proteção (Máscaras, Luvas e Toucas);

6. Comércio Varejista e Atacadista em geral, inclusos materiais de construção, materiais elétricos, autopeças etc:

Horários: Segunda a sábado das 8:00 as 18:00. Vedado abertura aos domingos.

Regras específicas:

- a) Limitar com fita ou outra barreira, o acesso a balcões;
- b) Proibido serviço de prova de roupas e calçados no estabelecimento;
- c) Proibido trabalhar em sistema de magazine, devendo cada cliente ser atendido por um funcionário;
- d) Observar a quantidade máxima de clientes no estabelecimento, definida no anexo II;
- e) Uso de máscaras pelos colaboradores.

7. Profissionais liberais, advogados, contadores, cartórios extrajudiciais:

Horários: Segunda a sexta das 8:00 as 18:00.

Regras específicas:

- a) Atendimento de um único cliente por profissional, com horário agendado;
- b) Proibido o uso de salas de espera para os clientes;
- c) Uso de máscaras pelos colaboradores;
- d) Limitar com fita ou outra barreira, o acesso a balcões.

8. Oficinas Mecânicas e similares:

Horários: De segunda a sexta feira das 8:00 as 18:00 e sábados das 8:00 às 12:00.

Regras específicas:



- a) Atendimento de um único cliente por vez com horário agendado;
- b) Proibido o uso de salas de espera para os clientes;
- c) Dar preferência por buscar e entregar o veículo no domicílio do cliente;

9. Salões de Beleza, barbeiros, cabeleireiros, manicures e similares:

Horários: Segunda a sábado das 8:00 as 18:00;

Regras específicas:

- a) Atendimento de um único cliente por profissional com horário agendado;
- b) Proibido o uso de salas de espera para os clientes;
- c) Esterilização de todos os instrumentos, e equipamentos a cada troca de cliente;
- d) Uso de máscaras pelos colaboradores;

10. Clínicas médicas, odontológicas, de fisioterapia, de estética, laboratórios e congêneres:

Horários: Segunda a sexta das 8:00 as 18:00 e sábados das 8:00 as 12:00;

Regras específicas:

- a) Atendimento de um único cliente por profissional com horário agendado;
- b) Proibido o uso de salas de espera para os clientes;
- c) Esterilização de todos os instrumentos a cada troca de cliente;
- d) Uso de máscaras pelos colaboradores;
- e) Os Odontólogos deverão seguir as regras da Nota Técnica 09/2020 da Anvisa.

11. Panificadoras, Casas de Carne de Venda de Assados:

Horários: Segunda a Sábado das 6:00 as 19:00, e domingos das 8:00 as 12:00.

Regras específicas:

- a) Limitar com fita ou outra barreira, o acesso a balcões;
- b) Proibido consumo de alimentos e bebidas no local;
- c) Todos os funcionários, deverão utilizar equipamentos de proteção (Máscaras, Luvas e Toucas);
- d) Proibido o sistema *self service* de produtos sem embalagem, tais como pães, tortas, salgados, bolos, etc, bem como a exposição destes mesmos produtos, em locais acessíveis diretamente aos consumidores.

12. Postos de combustível e lojas de conveniência:

Horários: das 6:00 às 20:00 todos os dias da semana.

Regras específicas:

- a) vedado o consumo de alimentos e bebidas nas dependências;
- b) Uso de máscaras pelos colaboradores.

13. Obras de construção civil:

Horários: das 7:00 as 18:00 de segunda a sexta feira e sábados das 7:00 às 12:00

Regras específicas:

- a) Observar a distância e evitar contato físico entre os trabalhadores;
- b) Uso de Equipamentos de proteção individual, incluindo máscaras;
- c) Manter local apropriado para higienização dos trabalhadores;



14. Bancos, cooperativas de crédito e casas lotéricas:

Horários: Permanecem o horário regular de funcionamento.

Regras específicas: Mantém-se a observância das Regras contidas no Decreto n. 19/2020 e no Anexo II deste Decreto

15. Cooperativas agropecuárias, revendas de insumos, ração animal, recebimento de grãos e similares:

Horários: Segunda a sexta feira das 8:00 as 18:00. Sábados das 8:00 às 12:00, salvo recebimento de grãos.

Regras específicas:

- a) Limitar com fita ou outra barreira, o acesso a balcões;
- b) Observar a quantidade máxima de clientes no estabelecimento, definida no anexo II;
- c) Uso de máscaras pelos colaboradores.

16. Indústrias:

Horários: Mantém-se os horários usuais de funcionamento

Regras específicas:

- a) Observância das regras contidas no Decreto n.19/2020 e no anexo II deste Decreto.



ANEXO II

NOTA ORIENTATIVA 03/2020

Esta nota visa orientar a Todos em suas tomadas de decisões, e esclarecer a população sobre os cuidados quanto à disseminação e propagação da doença COVID-19.

COVID-19 é uma doença infecciosa causada pelo novo coronavírus SARS-coV-2. Os sintomas mais comuns são: febre, tosse seca e dificuldade para respirar, os quais aparecem gradualmente e geralmente são leves. A transmissão costuma ocorrer em contato com infectados, por meio de secreções, como gotículas de saliva.

A Secretaria Municipal de Saúde orienta que a melhor maneira de prevenir essa doença (COVID-19) é adotar ações para impedir a propagação do vírus sendo a mais eficaz apresentada hoje o isolamento social, seguindo recomendações da OMS (Organização Mundial da Saúde), do Ministério da saúde e da Secretaria Estadual da Saúde.

A Secretaria Municipal de Saúde tem como dever garantir que as políticas e as boas práticas de saúde minimizem a exposição à patógenos respiratórios, incluindo o novo Coronavírus (SARS-CoV-2).

Conforme as informações atualmente disponíveis, a via de transmissão pessoa a pessoa do novo Coronavírus (SARS-CoV-2) ocorre por meio de gotículas respiratórias (expelidas durante a fala, tosse ou espirro) e também pelo contato direto com pessoas infectadas ou indireto por meio das mãos, objetos ou superfícies contaminadas, de forma semelhantes com que outros patógenos respiratórios. Sendo assim medidas de prevenção e controle devem ser adotadas antes da abertura do comércio de Engenheiro Beltrão.

RESTAURANTES, BARES, LANCHONETES, SORVETERIA, FEIRA DO PRODUTOR, PESQUEIROS E AFINS

A Secretaria Municipal de Saúde orienta a manter estes serviços somente em sistema *Delivery e Drive Thru*, contudo, os que optarem pelo atendimento no estabelecimento, deverão seguir obrigatoriamente as seguintes medidas:

- Manter os cuidados da Nota Orientativa 02;
- Com relação ao comércio de alimentos estes deverão ter 1 cliente a cada 3 metros quadrados contabilizados número de funcionários com clientes;
 - Outra medida é a permanência de um funcionário para controlar estas entradas e manter este número máximo de clientes;
 - Não é permitido disponibilizar o uso de cardápios para escolha de produtos ou realização de pedidos em balcão/portas/mesas/janelas, disponibilizar um cartaz na parede para que todos vejam sem a necessidade de tocar;
 - Dispor de um funcionário para promover o controle da fila do buffet e promover a higienização das mãos dos clientes na entrada do buffet;
 - Com relação aos restaurantes, bares, lanchonetes e demais estabelecimentos de gêneros alimentícios, fica autorizado o funcionamento para atendimento, desde que seja observado na organização de suas mesas a distância mínima de 2 (dois) metros entre elas e com ocupação de no máximo 4 (quatro) pessoas por mesa, e higienização das mesas antes e após a utilização;
 - É vedado o atendimento em sistema de buffet;
 - Manter os talheres protegidos em dispositivos próprios ou embalados individualmente;
 - Aumentar a frequência de higienização de superfícies (mesas, cadeiras, maçanetas, superfícies do buffet, café e balcões) do estabelecimento bem como os procedimentos de higiene da cozinha e do(s) banheiro(s);
 - Os funcionários devem ser orientados a intensificar a higienização das mãos e antebraços, principalmente antes e depois de manipularem alimentos, se tocarem o rosto, nariz, olhos e boca, após uso de sanitários e após tocar em dinheiro ou cartões de banco;



- Organizar as filas de “caixa” e atendimento mantendo distância mínima de 2 (dois) metros entre os clientes;
- Em bares e demais estabelecimentos fica vedada a realização das práticas de jogatinas, bingos, jogos de cartas e demais atividades que gerem aglomeração;
- O horário de funcionamento de atendimento presencial dos bares, restaurantes e lanchonetes fica estabelecido das 08:00 às 20:00 horas, não podendo ultrapassar o limite especificado;
- Caso o estabelecimento possua “espaço Kids”, o mesmo deve permanecer fechado;
- Gestantes, recém nascidos, lactantes e crianças não devem entrar nos estabelecimentos nem sequer permanecer em filas e bancos de espera no perímetro do estabelecimento;
- Os clientes poderão realizar a pesca recreativa no estabelecimento desde que mantida a distância de 2 (dois) metros entre as pessoas;
- Os pescadores são responsáveis por manter a distância entre as pessoas;
- Será proibida o consumo de alimentos e bebidas no ambiente da Feira do Produtor;
- O comerciante da Feira do Produtor poderá realizar a venda dos produtos alimentícios desde que o cliente leve para consumir em casa;
- Todos os comerciantes da Feira do Produtor deverão estar usando Máscara;
- Cada Comerciante deverá ter em seu local de venda, álcool 70% para fornecer aos clientes;
- Os Comerciantes deverão fazer uso de Álcool 70% para manusear alimentos;
- Manter na entrada da Feira do Produtor um orientador quanto a entrada do número adequado de pessoas afim de evitar aglomerações;

CUIDADOS ESPECÍFICOS PARA ACADEMIAS

- As academias de ginástica somente poderão atender seus clientes/beneficiários na forma “personal trainer”, no máximo de 01 (uma) pessoas a cada 3 metros quadrados contabilizados números de funcionário com cliente, com hora marcada e distanciamento de 2,00 (dois) metros, com a limpeza e higienização dos equipamentos quando da troca de clientes com produtos que previnam o contágio do COVID-19.
- As academias de ginástica e musculação poderão funcionar nos horários estabelecidos no Decreto Municipal, devendo realizar a higienização dos aparelhos ao término de cada utilização, mantendo-se a restrição de utilização para os grupos de risco, conforme orientação do Ministério da Saúde.
- Todos os Colaboradores deverão fazer uso de Máscaras;
- Disponibilizar álcool gel em todos os aparelhos e próximos aos acessórios;
- Aulas Coletivas Manter Suspensas;

CUIDADOS ESPECÍFICOS PARA SALÕES, BARBEARIAS MANICURES E AFINS

- Os salões de beleza e barbearias deverão funcionar com agendamento de clientes;
- É expressamente proibido a permanência do cliente em espera dentro do estabelecimento;
- Nos casos dos estabelecimentos que prestarem os serviços de manicure e pedicure, poderá realizar o atendimento de cliente concomitantemente com a prestação dos serviços de cabelereiro, devendo ser mantido o distanciamento mínimo de 2 (dois) metros entre as pessoas;
- Enquanto realizam seu trabalho, as cabeleireiras, barbeiros e manicures deverão estar fazendo o uso de mascaras.
- Usar todo e qualquer objeto descartável durante o atendimento, bem como descartar corretamente entre um cliente e outro;



- Na chegada do cliente deve ser disponibilizado álcool 70% e/ou espaço adequado para lavagem das mãos;
- A cada atendimento proceder a desinfecção de cadeiras, balcões e quaisquer superfícies ou objeto e ferramentas utilizadas durante o atendimento;
- Deverá ocorrer a esterilização de materiais cortantes conforme a Lei nº 12.592, de 18 de janeiro de 2012, que dispõe sobre o exercício das atividades de cabeleireiros, barbeiros, manicures e afins;
- Caso o estabelecimento não possua equipamento para esterilização, o cliente deverá levar seu material cortante, caso contrário o proprietário não deverá realizar o atendimento;
- Pessoas do grupo de risco (pessoas acima de 60 anos, gestantes, crianças, portadores de doenças crônicas, portadores de problemas respiratórios, pessoas em tratamentos de câncer e imunodeprimidos), devem ser orientados a usar máscara, quando não estiverem, fica o estabelecimento obrigado a fornecer o EPI para a pessoa;
- Manter janelas abertas para livre circulação do ar ambiente;
- Os estabelecimentos devem trabalhar com barreiras na entrada ou com portas fechadas com aviso de atendimento interno;
- Bancos, longarinas e demais móveis para se assentar devem ser retirados do local ou prever a distância permitida de 2,0m².

MEDIDAS PARA HOTEIS E POUSADAS

A Secretaria Municipal de Saúde orienta a manter estes serviços fechados, contudo, os que optarem pelo atendimento no estabelecimento, deverão seguir obrigatoriamente as seguintes medidas:

- No ato do Check-in verificar a temperatura do cliente com termômetro infravermelho, quando identificado uma temperatura superior a 37,8°C este deverá avisar a Secretaria Municipal de Saúde;
- Ao identificar hospede ou funcionário que apresente sintomas (febre, tosse, produção de escarro, dificuldade de respirar, dor de garganta), com histórico de viagens nos últimos 14 dias ou que teve contato com casos suspeitos ou confirmado de COVID19 orientá-lo a procurar a Unidade de Saúde mais Próxima;
- Deve ser disponibilizado álcool gel nos quartos;
- Todas as refeições devem ser realizadas dentro dos quartos individualmente;
- Ao término das refeições, os utensílios devem ser dispostos do lado de fora do quarto (no corredor, ao lado da porta) pelo viajante, para que sejam recolhidos.
- Para a limpeza dos utensílios utilizados na alimentação recomenda-se utilizar água, detergente líquido e para a desinfecção deve ser utilizado álcool 70%, hipoclorito de sódio ou outro saneante registrado pela Anvisa para esse fim. O uso de qualquer um destes produtos deve seguir as orientações do fabricante.
- Viabilizar saída do quarto, realizando escala em pequenos grupos e mediante utilização de máscara cirúrgica; (orientar sobre a utilização das máscaras e troca).
- Se for um viajante sintomático, não será permitida a saída do quarto até o cumprimento dos 14 dias.
- Observar distanciamento de 2 metros entre as pessoas presentes no hotel.
- Os locais com sistemas de climatização central devem ser mantidos em operação desde que a renovação de ar esteja aberta com a máxima capacidade.
- Nos locais sem renovação de ar, especialmente com aparelhos do tipo split, é aconselhável manter janelas abertas



Detalhamento da atividade de retirada e lavagem de roupas de cama e roupas pessoais

- Devem ser designados profissionais específicos para realização desta atividade;
- O profissional designado para a realização da retirada ou troca da roupa de cama deverá utilizar os seguintes Equipamentos de Proteção Individual: luvas de procedimento, óculos, avental e máscara cirúrgica;
- Preferencialmente a troca de roupa de cama deve ser realizada pelo próprio viajante. Em caso de impossibilidade física, será realizada pelo profissional designado conforme anterior;
- Na retirada da roupa de cama deve haver o mínimo de agitação e manuseio. •
- A lavanderia deve recolher e trocar as roupas sujas (cama e uso pessoal), no mínimo, 2 vezes por semana. As roupas pessoais devem ser embaladas em sacos específicos e identificadas com o nome do viajante;
- O hotel pode realizar a lavagem das roupas de cama e pessoais no estabelecimento, se houver serviço de lavanderia disponível;
- A roupa suja de uma pessoa doente pode ser lavada com os itens de outras pessoas;
- A máquina de lavar deve ser programada para utilizar o ciclo de lavagem com água em temperatura mais quente e o secador na configuração mais alta. É recomendado o uso de desinfetante a base de cloro ou álcool;
- As roupas (cama e uso pessoal) dos viajantes em isolamento devem ser lavadas separadamente das demais.
- Os carrinhos ou equipamentos utilizados no transporte da roupa suja, até a lavanderia, devem ser limpos e desinfetados após cada uso;
- Caso seja contratada lavanderia externa, ela deve ser informada dos procedimentos de quarentena que estão sendo adotados pelo hotel e criar um fluxo diferenciado para as roupas recolhidas dos quartos em quarentena;
- Procedimentos de limpeza e desinfecção de superfície (quartos, banheiros e áreas comuns);
- Importante estabelecer um horário pré-definido para a limpeza e desinfecção dos quartos visando a organização da rotina dos viajantes;
- Incluir na limpeza e desinfecção, as áreas mais tocadas, como maçanetas, controle de televisão, corrimão de escadas, botões de elevadores etc. Neste caso é indicado a utilização de álcool 60 a 80%;
- A limpeza e desinfecção deve considerar o perfil de transmissibilidade da doença especialmente por contato ou gotículas e ser realizada de acordo com determinado na Resolução - RDC nº 56, de 06 de agosto de 2008;
- Os responsáveis pelos procedimentos definidos no Plano de Limpeza e Desinfecção - PLD devem utilizar os Equipamentos de Proteção Individual - EPI conforme estabelecido na RDC 56/2008.
- As superfícies como carpetes, tapetes e cortinas devem ser limpas usando água e sabão ou outros produtos de limpeza apropriados para uso nessas superfícies. Para os itens laváveis, recomenda-se lavá-los (se possível) de acordo com as instruções do fabricante. A máquina de lavar deve ser programada para utilizar o ciclo de lavagem com água em temperatura mais quente e o secador na configuração mais alta. Poderão ser utilizados desinfetantes domésticos com registro na Anvisa, de acordo com a NOTA TÉCNICA Nº 22/2020/SEI/COSAN/GHCOS/DIRE3/ANVISA(disponível em http://portal.anvisa.gov.br/documents/2857848/5/624592/Nota+T%C3%A9cnica_Desinfec%C3%A7%C3%A3o+cidades.pdf/f20939f0-d0e7-4f98-8658-dd4aca1cbfe5)

MEDIDAS GERAIS A SEREM ADOTADAS POR TODOS OS COMERCIANTES

- Disponibilizar Máscaras, para todos os funcionários afim de evitar a transmissão comunitária da COVID-19.



O uso das Máscaras de pano não substitui as medidas de prevenção, como:

1. O distanciamento social;
2. A etiqueta respiratória;
3. A higienização das Mãos;

Cuidados ao Chegar em Casa Com as Máscaras:

1. Lave as Mãos com água e sabão, antes de retirar a máscara;
2. Remova a Máscara pelo laço ou nó da parte de trás e evite tocar na parte da frente;
3. Deixe a Máscara de molho por 30 minutos em mistura de 1 parte de água Sanitária (2% a 2,5%) com 50 partes de água potável. Exemplo 10ml de água Sanitária para 500ml de água potável;
4. Lave as Máscaras e as mãos com água e sabão;
5. A máscara precisa estar ser para ser usada novamente;

- Disponibilizar álcool 70% para higienização das mãos, para uso dos clientes, funcionários e entregadores, em pontos estratégicos (entrada, corredores, balcões de atendimento e “caixas”) e próximo a área de manipulação de alimentos;

- Empregar mecanismos para restrição de acesso ao público adotando, impreterivelmente, medidas para evitar a aglomeração de consumidores, respeitando os limites estabelecidos para o distanciamento;

- Organizar a circulação interna de pessoas bem como todas as filas (de “caixa”, setores de atendimento), mantendo distância mínima de 2 (dois) metros entre os clientes;

- Sinalizar o piso no direcionamento das filas, utilizando para essa finalidade, fita, giz, cones, entre outros materiais, de modo a manter a distância estabelecida;

- Os funcionários devem ser orientados a intensificar a higienização das mãos e antebraços, principalmente antes e depois de manipularem alimentos, após o uso do banheiro, se tocarem o rosto, nariz, olhos e boca e em todas as situações previstas no manual de boas práticas do estabelecimento;

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

- É indicado o uso de toalhas de papel não reciclado e lixeira acionada sem contato manual;

- Os funcionários devem evitar conversar, tocar o rosto, nariz, boca e olhos durante as atividades de manipulação de alimentos e nos atendimentos;

- Os funcionários devem ser orientados a intensificar a limpeza das áreas (pisos, ralos, paredes, teto, etc.) com desinfetantes próprios para a finalidade e realizar frequente desinfecção a cada 2 horas;

- Os funcionários devem ser orientados a intensificar a limpeza com álcool 70%, de superfícies e utensílios frequentemente tocados como: maçanetas, mesas, balcões, corrimões, interruptores, elevadores, balanças, entre outros a cada 30 minutos;

- A limpeza e desinfecção dos banheiros também deve ser intensificada ou limitar o uso ao funcionário;

- Os estabelecimentos deverão realizar a higienização dos locais onde o cliente toque (área de apoio das mãos) após o uso de cada cliente, com álcool 70% ou outro sanitizante adequado segundo recomendações da ANVISA, garantindo a segurança do funcionário executor da operação (treinamento e fornecimento de EPIs, conforme a exigência do fabricante do produto utilizado);



- Intensificar a higienização de balcões, bancadas, esteiras, caixas registradoras, calculadoras, máquinas de cartão, telefones fixos/móveis, maçanetas, interruptores, teclado do computador, controle remoto, elevadores e outros;
- Providenciar cartazes com orientações e incentivos para a correta higienização das mãos;
- O funcionário que apresentar febre e/ou sintomas respiratórios, tosse, congestão nasal, dificuldade para respirar, falta de ar, dor de garganta, dores no corpo, dor de cabeça, deve consultar a Secretária Municipal de Saúde e ainda ser orientado pelo responsável do estabelecimento quanto ao período de afastamento do trabalho;
- Os dispensadores de água que exigem aproximação da boca para ingestão devem ser lacrados em todos os bebedouros, permitindo-se o funcionamento apenas do dispensador de água para copos;
- Os estabelecimentos deverão fornecer copos descartáveis aos clientes e funcionários. Também é permitido aos funcionários copos ou canecas não descartáveis, desde que de uso individual;
- Manter ventiladas as áreas de convivência de funcionários, tais como refeitórios e locais de descanso;
- Realizar quando possível os pedidos somente por meio de telefone, internet ou aplicativos;
- Pedidos retirados no local do estabelecimento pelo cliente deve-se evitar a formação de filas e aglomerações em todos os horários de funcionamento;
- Sugerir que os pagamentos sejam realizados por métodos eletrônicos (online, cartão), permitindo distância entre entregador/ funcionário do caixa e clientes, a fim de evitar contato direto;
- Usar luvas de borracha próprias para limpeza. Além de evitar o contato direto com produtos químicos que podem causar danos às mãos, protegem diante da possibilidade de contato com microrganismos;
- Recomenda-se a **varredura úmida** dos ambientes, com mops ou rodo e panos de limpeza. Desta forma é possível evitar a dispersão de microrganismos veiculados pelas partículas de pó;
- Panos devem ser exclusivos para uso em cada ambiente. Portanto, panos usados na limpeza de banheiros não devem ser usados na limpeza de outros locais da casa, por exemplo. Ainda, devem estar sempre limpos e alvejados;
- Não compartilhar objetos de uso pessoal, como talheres, pratos, copos ou garrafas.
- De nenhuma forma deve ser permitido o uso de vassouras ou outro método de varredura a seco, afim de diminuir a dispersão do vírus.

As evidências atuais, mostram que a infecção pelo coronavírus atinge, igualmente, todos os ciclos de vida. Todavia, com diferenças significativas na sua apresentação clínica dada a letalidade muito mais elevada do COVID-19 entre os idosos devendo priorizá-los para atendimento, a fim de diminuir o tempo de permanência deste cliente no estabelecimento evitando o contato físico, como beijos, abraços, apertos de mão, sempre. Mantendo distância mínima de dois metros nos contatos pessoais.

A Secretaria Municipal de Saúde solicita a todos os comerciantes a consciência de que o Sistema de Saúde do País não comporta uma Pandemia com essa proporção de transmissibilidade e letalidade.

ENGENHEIRO BELTRÃO, 16 DE ABRIL DE 2020.



ANEXO III

TERMO DE CIÊNCIA E RESPONSABILIDADE

Pelo presente instrumento, Eu, _____
RG _____, CPF _____, Proprietário/representante da
Empresa _____ inscrita no CNPJ
_____ com sede na _____,
neste município, **SUBSCREVO O PRESENTE TERMO, DECLARANDO TER
CIÊNCIA DO DEVER** de adotar todas as medidas sanitárias, e de restrição de
funcionamento, aplicáveis ao meu estabelecimento, conforme previstas nos
Decretos Municipais n. 19/2020, 26/2020, 27/2020 e 29/2020, demais leis e
decretos vigentes e aplicáveis, bem como outras regras que vierem a ser
normatizadas. Declaro ainda, ter plena e total ciência dos riscos a que exponho
a mim, meus funcionários, meus clientes e toda a comunidade em relação ao
não cumprimento das recomendações de isolamento social necessárias para a
prevenção do contágio pelo Covid-19, e me comprometo a seguir as
determinações de lotação máxima, conforme devidamente identificada abaixo.
Por fim, declaro ainda, ter plena e total ciências das responsabilidades civis e
criminais que poderão me acarretar pelo descumprimento das regras contidas
na legislação vigente.

Área do estabelecimento passível de circulação de clientes: _____ M2

Lotação máxima do estabelecimento: _____ pessoas

Engenheiro Beltrão, ____/____/2020.

Assinatura do representante legal