



**MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA BALNEÁRIA DE PRAIA GRANDE**  
Estado de São Paulo

Decreto N. 7005

DE 13 DE JULHO DE 2020

“Dispõe sobre o funcionamento parcial de estabelecimentos comerciais e empresariais, prestadores de serviços e outras atividades no Município de Praia Grande e dá outras providências”.

O Prefeito da Estância Balneária de Praia Grande, no uso das atribuições que lhe são conferidas por lei,

CONSIDERANDO a classificação do Município de Praia Grande, em 10 de julho de 2020, na Fase 3 (Flexibilização) do Plano São Paulo, instituído pelo Decreto Estadual nº 64.994, de 28 de maio de 2020,

DECRETA:

Art. 1º Em conformidade com o disposto no artigo 7º do Decreto Estadual nº 64.994, de 28 de maio de 2020, o presente decreto dispõe sobre a autorização para funcionamento parcial de estabelecimentos comerciais, prestadores de serviços e outras atividades no Município de Praia Grande a partir do dia 15 de julho de 2020, nos casos e nas condições que especifica.

Art. 2º A eficácia da autorização para funcionamento prevista neste decreto ficará suspensa na hipótese de a Região Metropolitana da Baixada Santista

ser classificada na Fase 1 (Alerta Máximo) ou na Fase 2 (Controle) no Plano São Paulo, instituído pelo Governo do Estado São Paulo.

Art. 3º Ficam autorizados a funcionar os seguintes estabelecimentos comerciais, prestadores de serviços e atividades, desde que sejam atendidas as condições previstas neste decreto:

I – bares, restaurantes, lanchonetes e estabelecimentos afins;

II – salões de beleza, cabeleireiros, barbearias e clínicas de estética.

III- Academias e similares

Parágrafo único. O funcionamento dos estabelecimentos e atividades indicados no “caput” deste artigo fica expressamente condicionado à observância das condições de prevenção e controle da transmissão e contaminação por COVID-19, previstas neste decreto e na legislação pertinente em vigor.



# MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA BALNEÁRIA DE PRAIA GRANDE

## Estado de São Paulo

Art. 4º O funcionamento de bares, restaurantes, lanchonetes e estabelecimentos afins para atendimento presencial, fica condicionado ao período de 6 (seis horas) com a observância das seguintes regras:

I – Os horários de funcionamento podem ser divididos em dois períodos de três horas nos seguintes períodos das 6:00h às 9:00h, das 12:00h às 15:00h ou das 19:00 as 22:00h.

II- A outra opção de horário será o funcionamento por 6 (seis) horas corridas, limitados entre as 6:00h e no máximo até as 22:00h.

III – atendimento limitado a 40% (quarenta por cento) da capacidade;

III – operações limitadas a ambientes ao ar livre ou arejados, com obrigatoriedade de assentos;

IV- fica proibida a colocação de mesas na calçada

V- Limite de até 6 (seis) pessoas por mesa

VI- Informação do horário de funcionamento em local visível no estabelecimento.

VII – cumprimento das condições gerais de limpeza, higiene e prevenção previstas no Protocolo Sanitário Setorial previsto no anexo único deste Decreto;

§ 1º O funcionamento de bares, restaurantes, lanchonetes e estabelecimentos afins para atendimento por meio de sistemas de entrega (“delivery”, “drive-thru” e afins) não se sujeita aos horários e à limitação de capacidade previstos neste artigo.

§ 2º No período em que não houver atendimento presencial, os restaurantes, bares, lanchonetes e estabelecimentos afins deverão permanecer fechados ao público, sem mesas e cadeiras ou com estas interditadas, sendo proibido o consumo no local.

Art. 5º O funcionamento de salões de beleza, barbearias, cabeleireiros e clínicas de estética fica condicionado ao período de 6 (seis horas) e na observância das seguintes regras:

I – funcionamento por 6 (seis) horas corridas ou dividido por dois períodos de 3 (três) horas;

II – atendimento limitado a 40% (quarenta por cento) da capacidade;

III – atendimento mediante prévio agendamento, devidamente registrado em agenda, livro, documento eletrônico ou outro meio eficaz;

IV- Fica proibida a realização de dois procedimentos simultaneamente na mesma pessoa durante o atendimento.

V – Procedimentos demorados deverão ser agendados no primeiro horário.

VI- Informação do horário de funcionamento em local visível no estabelecimento.



# MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA BALNEÁRIA DE PRAIA GRANDE

## Estado de São Paulo

VII –cumprimento das condições gerais de limpeza, higiene e prevenção previstas no Protocolo Sanitário Setorial constante do Anexo Único deste decreto.

Art. 6º O funcionamento das academias fica condicionado ao período de 6 (seis horas) e na observância das seguintes regras:

I – Horários alternativos de funcionamento, no máximo 6 (seis) horas diárias, alternando entre: 1 (uma) hora aberto para os clientes/ alunos e 1 (uma) hora fechado para os clientes/alunos, onde deverá ser realizada intensa higienização das áreas e equipamentos.

II- Atendimento limitado a 30% (trinta por cento) da capacidade local, limitando a quantidade de entrada de clientes: ocupação simultânea de 1 cliente a cada 6m<sup>2</sup> (seis metros quadrados).

III – atendimento mediante prévio agendamento, devidamente registrado em agenda, livro, documento eletrônico ou outro meio eficaz;

IV- cumprimento das condições gerais de limpeza, higiene e prevenção previstas no Protocolo Sanitário Setorial constante do Anexo Único deste decreto.

Art. 7º O funcionamento de escolas de idiomas, de cursos livres e de educação profissionalizante, fica condicionado ao período de 6 (seis horas) e na observância das seguintes regras:

I – funcionamento por 6 (seis) horas corridas ou dois horários de 3 (três) horas;

II – atendimento limitado a 40% (quarenta por cento) da capacidade;

III- Atendimento mediante prévio agendamento devidamente registrado em agenda, livro, documento eletrônico ou outro meio eficaz;

IV – Informação do horário de funcionamento em local visível no estabelecimento.

V- cumprimento das condições gerais de limpeza, higiene e prevenção previstas no Protocolo Sanitário Setorial constante do Anexo Único deste decreto.

Art. 8º Os estabelecimentos comerciais, shopping centers, galerias, comercio de rua e serviços com horário de funcionamento estabelecido no Decreto nº 6992 de 01 de julho de 2020, ficam autorizado a funcionar por 6 (seis) horas e nos horários definidos nos parágrafos deste artigo.

§ 1º O funcionamento dos estabelecimentos comerciais de rua, galerias e estabelecimentos congêneres, fica autorizado a partir das 10:00h;

§ 2º O funcionamento de “shopping centers” fica autorizado a partir das 16:00h.



**MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA BALNEÁRIA DE PRAIA GRANDE**  
Estado de São Paulo

§ 3º O funcionamento de praças de alimentação em “shopping centers” observará o horário de funcionamento do estabelecimento e as disposições regulamentares e os Protocolos sanitário.

Art. 9º. Visando proteger e garantir a vida, a saúde e o bem-estar dos cidadãos e impedir a transmissão e o contágio do COVID-19, ficam instituídos os seguintes Protocolos setoriais dispostos no anexo único, a serem observados nos estabelecimentos, prestações de serviços e atividades autorizados neste decreto.

Art. 10º. A observância e o cumprimento dos Protocolos Setoriais no anexo único é condição indispensável para o funcionamento dos estabelecimentos comerciais e empresariais, prestadores de serviços e demais atividades autorizadas por este decreto.

Art.11º. O descumprimento das disposições e dos Protocolos instituídos por este decreto sujeitará o infrator às penalidades previstas na legislação pertinente, bem como acarretará a suspensão imediata da autorização para funcionamento e interdição do estabelecimento, nos termos da legislação em vigor.

Art. 12º- Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Palácio São Francisco de Assis, Município da Estância Balneária de Praia Grande, aos 13 de julho de 2020, ano quinquagésimo quarto da Emancipação.

ALBERTO PEREIRA MOURÃO

PREFEITO

Maura Ligia Costa Russo

Secretária Municipal de Governo

Registrado e publicado na Secretaria de Administração, aos 13 de julho de 2020.

Marcelo Yoshinori Kameiya

Secretário Municipal de Administração



# MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA BALNEÁRIA DE PRAIA GRANDE

## Estado de São Paulo

### ANEXO ÚNICO

#### **1) Protocolo Sanitário Bares, restaurantes e similares.**

Em conformidade com o disposto no artigo 7º do Decreto Estadual nº 64.994, de 28 de maio de 2020, este Protocolo Sanitário dispõe sobre o devido funcionamento parcial de: Bares, restaurantes e similares, incluindo seus empregadores, funcionários, clientes ou usuários.

Se aplica a este Setor: Restaurantes de rua, restaurantes de estrada, restaurantes em praças de alimentação, food trucks, restaurantes de hotéis, bistrôs, padarias, cafés, sorveterias, bares, botecos e pubs, entre outros.

Este protocolo tem como objetivo auxiliar os estabelecimentos a reduzirem o risco de contágio aos seus funcionários e clientes.

#### **→ Distanciamento Social - recomenda-se:**

- a. Manter a distância mínima entre pessoas de 1,5 metro em todos os ambientes, internos e externos, ressalvadas as exceções em razão da especificidade da atividade ou para pessoas que dependam de acompanhamento ou cuidados especiais, tais como crianças de até 12 anos, idosos e pessoas com deficiência;
- b. Reorganizar o ambiente de trabalho para atendimento do distanciamento mínimo entre pessoas;
- c. Demarcação de áreas de fluxo – Sempre que possível, demarcar áreas de fluxo de pessoas para evitar aglomerações, minimizando o número de pessoas concomitantemente no mesmo ambiente e respeitando o distanciamento mínimo.
- d. Distanciamento em filas – sinalizar preferencialmente no chão ou em local visível a posição em que as pessoas devem aguardar na fila, respeitando o distanciamento mínimo;
- e. Ambientes abertos e arejados – Sempre que possível, manter os ambientes abertos e arejados;
- f. Redução da circulação – Sempre que possível, evitar a circulação de funcionários nas áreas comuns dos estabelecimentos e fora de seus ambientes específicos de trabalho. Com relação aos clientes, evitar ao máximo o acesso dos mesmos nos estabelecimentos e seus ambientes;
- g. Barreiras físicas ou uso de Equipamento de Proteção Individual (EPI) na impossibilidade de manter o distanciamento mínimo – Utilizar barreiras físicas ou EPI específico de proteção entre pessoas, no formato de divisórias transparentes ou protetores faciais, sempre que a distância mínima entre pessoas não puder ser mantida;
- h. Redução do risco de contágio entre funcionários – Manter funcionários com suspeita de contaminação do COVID-19 e aqueles com diagnóstico confirmado afastados ou em regime de teletrabalho, por, no mínimo, 14 dias, mesmo quando



# MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA BALNEÁRIA DE PRAIA GRANDE

## Estado de São Paulo

apresentem condições físicas de saúde que possibilitem o trabalho presencial. O mesmo se aplica para aqueles que tiveram contato com infectado pelo COVID-19 nos últimos 14 dias.

- i. Segurança para grupos de risco no atendimento – Sempre que possível, definir horários diferenciados para o atendimento às pessoas do grupo de risco;
- j. Considerar um modelo de negócio baseado em reservas de assentos para evitar aglomerações no local;
- k. Estabelecimentos que trabalhem com sistema de autosserviço (self service) devem estabelecer funcionários específicos para servir os clientes, mantendo o máximo de distanciamento possível;
- l. Controle de fluxo – Controlar o fluxo de entrada e saída do estabelecimento;
- m. Disposição das mesas e cadeiras – Alterar a disposição das mesas e cadeiras, quando necessário para garantir o distanciamento mínimo, e reduzir o número de pessoas por mesa;
- n. Escalas de alimentação – Organizar escalas para horários de almoço, jantar, cafés e lanches para evitar aglomerações;
- o. Uso de senha - Organizar as filas de espera utilizando senhas, preferencialmente digitais, via celular ou outro meio digital;
- p. Talheres - Disponibilizar e utilizar talheres descartáveis ou devidamente embalados, protegidos de interação por diversas pessoas e devidamente higienizados;
- q. Pagamento - Estimular que as transações de pagamento sejam feitas via cartão ou outro meio eletrônico. As transações devem ser realizadas por funcionário específico, que não manipule alimentos, objetos e utensílios relacionados a alimentação/refeição;
- r. Controle de acesso aos vestiários e banheiros – Controlar o acesso aos vestiários e banheiros;
- s. Acesso - Reduzir e controlar rigorosamente o acesso de pessoas externas às áreas de produção e manipulação de alimentos, incluindo fornecedores;
- t. Flexibilidade de horários de alimentação – Sempre que possível, estender o período de funcionamento, com o objetivo de evitar aglomerações durante os horários de alimentação;
- u. Distância segura – Dentro da cozinha, a distância mínima segura entre as pessoas pode ser reduzida para um metro, desde que todos estejam fazendo uso de máscara e luvas;
- v. Entrega e recebimento de mercadorias - Realizar a entrega e o recebimento de mercadorias observando o distanciamento mínimo entre o funcionário interno e a pessoa externa; e após o recebimento das mercadorias, higienizar as mãos com água e sabão ou, na impossibilidade, com álcool em gel 70%.

### → Higiene Pessoal – recomenda-se:

- a. Proteção pessoal – Exigir o uso de máscaras ou protetores faciais em todos os ambientes de trabalho por funcionários e clientes, 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;



# MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA BALNEÁRIA DE PRAIA GRANDE

## Estado de São Paulo

- b. Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) – Exigir o uso e/ou disponibilizar os 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, manuseio e manipulação de alimentos e aferição de temperatura e outros cuidados médicos;
- c. EPIs reutilizáveis – Recolher e efetuar a desinfecção dos EPIs, tais como aventais, protetores faciais, luvas, e protetores auriculares, ou disponibilizar local adequado para que o funcionário o faça diariamente;
- d. Alimentação – Fornecer alimentos e água potável de modo individualizado. Caso a água seja fornecida em galões, purificadores ou filtros de água, cada um deve ter seu próprio copo. Os bebedouros de pressão de utilização comum devem ser removidos ou lacrados;
- e. Contato físico – Orientar os funcionários e clientes para que evitem tocar os próprios olhos, boca e nariz e evitem contato físico com terceiros, tais como beijos, abraços e aperto de mão;
- f. Higiene respiratória – Orientar funcionários e clientes para que sigam a etiqueta de tosse a higiene respiratória (cobrir tosses e espirros com lenços descartáveis, jogá-lo fora imediatamente e higienizar as mãos em sequência);
- g. Higienização das mãos – Incentivar a lavagem de mãos ou higienização com álcool em gel 70% antes do início do trabalho, após tossir, espirrar, usar o banheiro, tocar em dinheiro, manusear alimentos cozidos, prontos ou in natura, manusear lixo, manusear objetos de trabalho compartilhados; e antes e após a colocação da máscara;
- h. Disponibilização de álcool em gel 70% – Disponibilizar álcool em gel 70% em todos os ambientes e estações de trabalho, para uso de funcionários e clientes;
- i. Máquinas de cartão – Envelopar as máquinas de cartão com filme plástico e higienizá-las após cada uso;
- j. Descarte de máscara – Indicar a funcionários e clientes os locais específicos para descarte de máscaras, bem como divulgar instruções de como colocá-las e retirá-las com segurança, recomendando trocas periódicas, de acordo com as instruções do fabricante e as indicações dos órgãos sanitários e de saúde;
- k. Compartilhamento de objetos – Orientar os funcionários e clientes para que não compartilhem objetos pessoais, tais como fones de ouvido, celulares, canetas, copos, talheres e pratos, bem como para que realizem a higienização adequada dos mesmos. Objetos fornecidos a clientes devem estar embalados individualmente;
- l. Material compartilhado – Realizar e/ou exigir a higienização de todo material utilizado pelos clientes a cada troca de cliente;
- m. Higienizar utensílios com frequência e utilizar embalagens apropriadas, observando as indicações das autoridades da saúde e sanitárias;
- n. Disponibilizar temperos e condimentos em sachês ou em porções individualizadas diretamente da cozinha a cada cliente;
- o. Lavar e trocar os uniformes diariamente e levá-los ao local de trabalho protegidos em saco plástico ou outra proteção adequada. Usá-los somente nas dependências da empresa, observando as indicações das autoridades da saúde e sanitárias;
- p. No caso de entregadores pertencentes ao quadro do estabelecimento, o estabelecimento é responsável pelo fornecimento das máscaras e demais produtos



# MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA BALNEÁRIA DE PRAIA GRANDE

## Estado de São Paulo

de higienização, como álcool em gel 70%, para que os funcionários possam higienizar as mãos, as máquinas de cartões e bags de transporte. No caso de entregadores pertencentes às plataformas de delivery ou empresas terceirizadas, estas são responsáveis pelo fornecimento de materiais e produtos e capacitação de seus funcionários;

- q. Em caso de troco em dinheiro, recomendamos que a devolução seja feita em saco plástico para não haver contato do dinheiro com as mãos;
- r. As bolsas de transporte nunca devem ser colocadas diretamente no chão, devido aos riscos de contaminação;
- s. Disponibilizar talheres descartáveis ou devidamente embrulhados aos clientes, como alternativa aos talheres convencionais, que não precisam parar de serem oferecidos;
- t. Uso de máscaras – Exigir o uso de máscaras pelos funcionários e clientes, podendo retirá-la apenas no momento da refeição e seguindo o armazenamento adequado e o correto manuseio e descarte da mesma;
- u. Cuidados durante as refeições – Proibir o compartilhamento de talheres, pratos ou copos, bem como alimentos;
- v. Higienização das mãos – Disponibilizar água e sabão ou álcool em gel 70% na entrada dos ambientes e orientar os funcionários e clientes a higienizar as mãos na entrada e saída do estabelecimento;
- w. Disponibilização de pratos e refeições – Priorizar, sempre que possível, refeições empratadas ao invés do autosserviço (self-service);
- x. Limpeza pessoal – Facilitar acesso aos locais para lavagem das mãos e sinalizar a necessidade de lavar as mãos sempre com água e sabão líquido ou, na impossibilidade, álcool em gel 70% após o uso do banheiro ou vestiário;
- y. Toalhas de papel descartável – Disponibilizar nos banheiros e vestiários toalhas de papel descartável para enxugar as mãos;
- z. Uso de máscaras – Exigir e monitorar o uso de máscaras, luvas e demais EPIs necessários para funcionários responsáveis pelo preparo, manuseio e entrega dos alimentos e refeições;
- aa. Limpeza pessoal – Manter as unhas curtas e sem esmaltes e não usar adornos que possam acumular sujeiras e microrganismos, como anéis, aliança, colares e relógio.

### → **Limpeza e Higienização de Ambientes – recomenda-se:**

- a. Limpeza – Aperfeiçoar e reforçar os processos de limpeza e higienização em todos os ambientes e equipamentos, incluindo piso, estações de trabalho, máquinas, mesas, cadeiras, computadores, entre outros, ao início e término de cada dia e intensificar a limpeza de áreas comuns e de grande circulação de pessoas durante o período de funcionamento;
- b. Higienização da lixeira e descarte do lixo – Efetuar a higienização das lixeiras e o descarte do lixo frequentemente e separar o lixo com potencial de contaminação (EPI, luvas, máscaras, etc.) e descartá-lo de forma que não ofereça riscos de contaminação e em local isolado;





# MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA BALNEÁRIA DE PRAIA GRANDE

## Estado de São Paulo

- c. Lixeiras – Disponibilizar lixeira com tampa com dispositivo que permita a abertura o fechamento sem o uso das mãos (pedal ou outro tipo de dispositivo, como acionamento automático);
- d. Manter portas abertas – Sempre que possível, manter as portas e janelas abertas, evitando o toque nas maçanetas e fechaduras;
- e. Retirada de tapetes e carpetes – Sempre que possível, retirar ou evitar o uso de tapetes e carpetes, facilitando o processo de higienização. Não sendo possível a retirada, reforçar a limpeza e higienização dos mesmos;
- f. Superfícies e objetos de contato frequente - Disponibilizar kits de limpeza aos funcionários e orientá-los para a higienização das superfícies e objetos de contato frequente antes e após o seu uso, tais como botões, mesas, computadores e volantes;
- g. Ar condicionado – Quando possível, evitar o uso de ar condicionado. Caso seja a única opção de ventilação, instalar e manter filtros e dutos limpos, além de realizar a manutenção e limpeza semanais do sistema de ar condicionado por meio de PMOC (Plano de Manutenção, Operação e Controle);
- h. Higienização de ambientes infectados – Em caso de confirmação de caso de COVID-19, isolar os ambientes em que a pessoa infectada transitou até a sua higienização completa;
- i. 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);
- j. Cumprir o Programa de Limpeza implementado no estabelecimento, de forma que todos os equipamentos, utensílios, superfícies e instalações sejam higienizados antes do retorno das operações;
- k. Choqueira, máquinas de café, máquinas de gelo e demais equipamentos que sejam limpos por equipe terceirizada ou equipe do estabelecimento devem ser higienizados antes da reabertura;
- l. Contratar profissional capacitado para avaliar a necessidade de limpeza do sistema de exaustão, especialmente nos casos em que o estabelecimento permaneceu fechado;
- m. Higienização das mesas e cadeiras – Higienizar as mesas, cadeiras e demais objetos dispostos sobre a mesa a cada ciclo de uso (troca de funcionário ou cliente);
- n. Embalagens – Retirar as embalagens secundárias e terciárias do fornecedor e realizar o descarte adequado antes de armazenar os produtos;
- o. Periodicidade da higienização – Higienizar os banheiros, lavatórios e vestiários antes da abertura, após o fechamento e, no mínimo, a cada três horas.

### ➔ **Monitoramento das Condições de Saúde – recomenda-se:**

- a. Acompanhamento das recomendações atualizadas – Acompanhar rigorosamente as recomendações dos órgãos competentes para implementação de novas medidas, produtos ou serviços de prevenção;
- b. Monitoramento de casos – Criar processo e definir responsáveis pelo acompanhamento e reporte de casos suspeitos e confirmados, incluindo o monitoramento das pessoas que tiveram contato com contaminado ou suspeito nos



# MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA BALNEÁRIA DE PRAIA GRANDE

## Estado de São Paulo

- últimos 14 dias, com sistematização de dados e informação periódica às autoridades competentes;
- c. Aferição da temperatura – Medir a temperatura corporal dos funcionários e clientes na entrada, restringindo o acesso ao estabelecimento e redirecionando para receber cuidados médicos caso esteja acima de 37,5°C;”
  - d. Horário de aferição - Flexibilizar o horário de aferição de temperatura, permitindo que seja realizada não apenas na entrada do funcionário, mas durante qualquer horário do expediente;
  - e. Retorno de zonas de risco - Monitorar os eventuais sintomas dos funcionários por 14 dias, verificando a temperatura do corpo duas vezes ao dia caso tenha retornado de uma zona de risco (acima de 37,5°C), preferencialmente mantendo o funcionário em teletrabalho ou afastado nesse período, quando possível;
  - f. Apoio e acompanhamento – Sempre que possível, disponibilizar apoio e acompanhamento psicológico a funcionários e seus familiares;
  - g. Para conferir como proceder com a testagem e o acompanhamento dos funcionários, consulte o protocolo de acompanhamento da saúde do Estado de São Paulo. Ele pode ser consultado aqui (<https://www.saopaulo.sp.gov.br/wp-content/uploads/2020/07/protocolode-acompanhamento-covid-19.pdf>).

### → Comunicação – recomenda-se:

- a. Antes da abertura do estabelecimento, reunir a equipe para alinhar as medidas de segurança que foram adotadas e, conforme necessidade, realizar reuniões de alinhamento e correções;
- b. Orientar os clientes quanto à lavagem das mãos e utilização de álcool em gel 70% antes de consumirem a refeição, seja de forma escrita ou oral;
- c. Incluir entregadores próprios nos programas de capacitação de funcionários. Entregadores terceiros deverão ser incluídos nos programas das empresas terceiras.

## **2) Protocolo Sanitário Estética e Beleza.**

Em conformidade com o disposto no artigo 7º do Decreto Estadual nº 64.994, de 28 de maio de 2020, este Protocolo Sanitário dispõe sobre o devido funcionamento parcial de: Estética e Beleza.

Se aplica a este Setor: salões de beleza, manicures, pedicures, clínicas de podologia, estúdios de maquiagem, barbearias e cabeleireiros, entre outros; procedimentos estéticos e de modificação corporal, estúdios de tatuagem e piercing, depilação (convencional e à laser), clínicas de estética, clínicas de fisioterapia, acupuntura e quiropraxia, entre outros. Este protocolo tem como objetivo auxiliar os estabelecimentos a reduzirem o risco de contágio aos seus funcionários e clientes.



# MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA BALNEÁRIA DE PRAIA GRANDE

## Estado de São Paulo

### → Distanciamento Social - recomenda-se:

- w. Manter a distância mínima entre pessoas de 1,5 metro em todos os ambientes, internos e externos, ressalvadas as exceções em razão da especificidade da atividade ou para pessoas que dependam de acompanhamento ou cuidados especiais, tais como crianças de até 12 anos, idosos e pessoas com deficiência;
- x. Reorganizar o ambiente de trabalho para atendimento do distanciamento mínimo entre pessoas;
- y. Demarcação de áreas de fluxo – Sempre que possível, demarcar áreas de fluxo de pessoas para evitar aglomerações, minimizando o número de pessoas concomitantemente no mesmo ambiente e respeitando o distanciamento mínimo.
- z. Ambientes abertos e arejados – Sempre que possível, manter os ambientes abertos e arejados;
- aa. Redução da circulação – Sempre que possível, evitar a circulação de funcionários nas áreas comuns dos estabelecimentos e fora de seus ambientes específicos de trabalho. Com relação aos clientes, evitar ao máximo o acesso dos mesmos nos estabelecimentos e seus ambientes;
- bb. Barreiras físicas ou uso de Equipamento de Proteção Individual (EPI) na impossibilidade de manter o distanciamento mínimo – Utilizar barreiras físicas ou EPI específico de proteção entre pessoas, no formato de divisórias transparentes ou protetores faciais, sempre que a distância mínima entre pessoas não puder ser mantida;
- cc. Redução do risco de contágio entre funcionários – Manter funcionários com suspeita de contaminação do COVID-19 e aqueles com diagnóstico confirmado afastados ou em regime de teletrabalho, por, no mínimo, 14 dias, mesmo quando apresentem condições físicas de saúde que possibilitem o trabalho presencial. O mesmo se aplica para aqueles que tiveram contato com infectado pelo COVID-19 nos últimos 14 dias.
- dd. Segurança para grupos de risco no atendimento – Sempre que possível, definir horários diferenciados para o atendimento às pessoas do grupo de risco;
- ee. A distância mínima entre estações de trabalho deve ser de 2 metros. No caso de estações de trabalho em linha, respeitar a distância mínima e deixar ao menos uma vazia entre duas em uso.
- ff. Atendimento deve ser exclusivamente com agendamento prévio, prevendo intervalo suficiente entre marcações para higienização completa das estações de atendimento e utensílios;
- gg. Desestimular a permanência de acompanhantes dentro do estabelecimento, exceto para clientes que necessitem acompanhamento, limitado a um acompanhante por cliente;
- hh. Orientar que os clientes evitem chegar antecipadamente ou com atrasos para evitar aglomerações em ambientes como recepções e salas de espera;
- ii. Pagamento - Estimular que as transações de pagamento sejam feitas via cartão ou outro meio eletrônico. Sempre que possível, as transações devem ser realizadas por funcionário específico, que não realize os procedimentos;
- jj. Controle de acesso aos vestiários e banheiros – Controlar o acesso aos vestiários e banheiros;



# MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA BALNEÁRIA DE PRAIA GRANDE

## Estado de São Paulo

kk. Entrega e recebimento de mercadorias - Realizar a entrega e o recebimento de mercadorias observando o distanciamento mínimo entre o funcionário interno e a pessoa externa; e após o recebimento das mercadorias, higienizar as mãos com água e sabão ou, na impossibilidade, com álcool em gel 70%;

### → Higiene Pessoal – recomenda-se:

- bb. Proteção pessoal – Exigir o uso de máscaras ou protetores faciais em todos os ambientes de trabalho por funcionários e clientes, 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;
- cc. Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) – Exigir o uso e/ou disponibilizar os 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, manuseio e manipulação de alimentos e aferição de temperatura e outros cuidados médicos;
- dd. EPIs reutilizáveis – Recolher e efetuar a desinfecção dos EPIs, tais como aventais, protetores faciais, luvas, e protetores auriculares, ou disponibilizar local adequado para que o funcionário o faça diariamente;
- ee. Contato físico – Orientar os funcionários e clientes para que evitem tocar os próprios olhos, boca e nariz e evitem contato físico com terceiros, tais como beijos, abraços e aperto de mão;
- ff. Higiene respiratória – Orientar funcionários e clientes para que sigam a etiqueta de tosse a higiene respiratória (cobrir tosses e espirros com lenços descartáveis, jogá-lo fora imediatamente e higienizar as mãos em sequência);
- gg. Higienização das mãos – Incentivar a lavagem de mãos ou higienização com álcool em gel 70% antes do início do trabalho, após tossir, espirrar, usar o banheiro, tocar em dinheiro, manusear alimentos, manusear lixo, manusear objetos de trabalho compartilhados; e antes e após a colocação da máscara;
- hh. Disponibilização de álcool em gel 70% – Disponibilizar álcool em gel 70% em todos os ambientes e estações de trabalho, para uso de funcionários e clientes;
- ii. Máquinas de cartão – Envelopar as máquinas de cartão com filme plástico e higienizá-las após cada uso;
- jj. Descarte de máscara – Indicar a funcionários e clientes os locais específicos para descarte de máscaras, bem como divulgar instruções de como colocá-las e retirá-las com segurança, recomendando trocas periódicas, de acordo com as instruções do fabricante e as indicações dos órgãos sanitários e de saúde;
- kk. Compartilhamento de objetos – Orientar os funcionários e clientes para que não compartilhem objetos pessoais, tais como fones de ouvido, celulares, canetas, copos, talheres e pratos, bem como para que realizem a higienização adequada dos mesmos. Objetos fornecidos a clientes devem estar embalados individualmente;
- ll. Material compartilhado – Realizar e/ou exigir a higienização de todo material utilizado pelos clientes a cada troca de cliente;
- mm. Higienizar utensílios com frequência e utilizar embalagens apropriadas, observando as indicações das autoridades da saúde e sanitárias;



# MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA BALNEÁRIA DE PRAIA GRANDE

## Estado de São Paulo

- nr. Em caso de troco em dinheiro, recomendamos que a devolução seja feita em saco plástico para não haver contato do dinheiro com as mãos;
- oo. Higienização das mãos – Disponibilizar água e sabão ou álcool em gel 70% na entrada dos ambientes e orientar os funcionários e clientes a higienizar as mãos na entrada e saída do estabelecimento;
- pp. Limpeza pessoal – Facilitar acesso aos locais para lavagem das mãos e sinalizar a necessidade de lavar as mãos sempre com água e sabão líquido ou, na impossibilidade, álcool em gel 70% após o uso do banheiro ou vestiário;
- qq. Toalhas de papel descartável – Disponibilizar nos banheiros e vestiários toalhas de papel descartável para enxugar as mãos;
- rr. Uniformes e roupas – Orientar os funcionários e clientes para que evitem o contato entre uniformes e roupas limpos com uniformes e roupas usados, mantendo calçados longe das peças de vestuário, evitando a contaminação cruzada;
- ss. Limpeza pessoal – Manter as unhas curtas e sem esmaltes e não usar adornos que possam acumular sujeiras e microrganismos, como anéis, aliança, colares e relógio;
- tt. Funcionários devem utilizar avental de TNT descartável, trocado a cada cliente, desde que o serviço realizado necessite contato físico, como massagem;
- uu. Usar luvas no caso de contato físico necessário com o cliente;
- vv. Durante a realização dos procedimentos, os profissionais envolvidos diretamente deverão utilizar protetores faciais (devidamente higienizados periodicamente) em adição à máscara (preferencialmente N95, devendo ser trocada a cada sete dias se suas características forem mantidas, no máximo) e óculos. Recomenda-se, também, o uso de aventais preferencialmente impermeáveis, a depender do tipo de procedimento;
- ww. Os clientes devem usar máscara médica durante toda a sua permanência no estabelecimento, as quais devem ser fornecidas mediante esclarecimentos de medidas de segurança adotadas para todos que entrarem sem as mesmas;
- xx. Os lenços usados devem ser descartados imediatamente em uma lixeira de acionamento sem as mãos, e as mãos devem ser lavadas com água e sabão e, na impossibilidade, com álcool em gel 70% antes de continuar o trabalho;
- yy. Se luvas forem usadas, verifique se elas são removidas após cada cliente e trocadas regularmente. As mãos devem ser higienizadas entre todas as trocas de luvas;

### → **Limpeza e Higienização de Ambientes – recomenda-se:**

- p. Limpeza – Aperfeiçoar e reforçar os processos de limpeza e higienização em todos os ambientes e equipamentos, incluindo piso, estações de trabalho, máquinas, mesas, cadeiras, computadores, entre outros, ao início e término de cada dia e intensificar a limpeza de áreas comuns e de grande circulação de pessoas durante o período de funcionamento;
- q. Higienização da lixeira e descarte do lixo – Efetuar a higienização das lixeiras e o descarte do lixo frequentemente e separar o lixo com potencial de contaminação (EPI, luvas, máscaras, etc.) e descartá-lo de forma que não ofereça riscos de contaminação e em local isolado;



# MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA BALNEÁRIA DE PRAIA GRANDE

## Estado de São Paulo

- f. Lixeiras – Disponibilizar lixeira com tampa com dispositivo que permita a abertura o fechamento sem o uso das mãos (pedal ou outro tipo de dispositivo, como acionamento automático);
- s. Manter portas abertas – Sempre que possível, manter as portas e janelas abertas, evitando o toque nas maçanetas e fechaduras;
- t. Retirada de tapetes e carpetes – Sempre que possível, retirar ou evitar o uso de tapetes e carpetes, facilitando o processo de higienização. Não sendo possível a retirada, reforçar a limpeza e higienização dos mesmos;
- u. Superfícies e objetos de contato frequente - Disponibilizar kits de limpeza aos funcionários e orientá-los para a higienização das superfícies e objetos de contato frequente antes e após o seu uso, tais como botões, mesas, computadores e volantes;
- v. Ar condicionado – Quando possível, evitar o uso de ar condicionado. Caso seja a única opção de ventilação, instalar e manter filtros e dutos limpos, além de realizar a manutenção e limpeza semanais do sistema de ar condicionado por meio de PMOC (Plano de Manutenção, Operação e Controle);
- w. Higienização de ambientes infectados – Em caso de confirmação de caso de COVID-19, isolar os ambientes em que a pessoa infectada transitou até a sua higienização completa;
- x. Cumprir o Programa de Limpeza implementado no estabelecimento, de forma que todos os equipamentos, utensílios, superfícies e instalações sejam higienizados antes do retorno das operações;
- y. Periodicidade da higienização – Higienizar os banheiros, lavatórios e vestiários antes da abertura, após o fechamento e, no mínimo, a cada três horas;
- z. A higienização de bobs, presilhas, pentes, escovas, pinceis de maquiagem e outros utensílios deve ser feita periodicamente, colocando-os de molho por quinze minutos em solução de água com água sanitária entre dois e dois e meio por cento ou em solução de clorexidina a dois por cento, seguida da diluição de cem mililitros de clorexidina para um litro de água;
- aa. A higienização dos móveis, equipamentos e objetos deve ser feita antes e depois de cada uso;
- bb. Estações de atendimento e equipamentos, incluindo macas, devem ser higienizados a cada atendimento. O agendamento de clientes deve prever intervalo suficiente entre marcações para a higienização;
- cc. Produtos para cada atendimento devem ser fracionados, evitando levar o pincel possivelmente contaminado ao produto durante a aplicação de maquiagem;
- dd. Processos de esterilização devem ser atualizados, de acordo com as orientações da vigilância sanitária.

### → Monitoramento das Condições de Saúde – recomenda-se:

- h. Acompanhamento das recomendações atualizadas – Acompanhar rigorosamente as recomendações dos órgãos competentes para implementação de novas medidas, produtos ou serviços de prevenção;
- i. Monitoramento de casos – Criar processo e definir responsáveis pelo acompanhamento e reporte de casos suspeitos e confirmados, incluindo o monitoramento das pessoas que tiveram contato com contaminado ou suspeito nos



# MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA BALNEÁRIA DE PRAIA GRANDE

## Estado de São Paulo

- últimos 14 dias, com sistematização de dados e informação periódica às autoridades competentes;
- j. Aferição da temperatura – Medir a temperatura corporal dos funcionários e clientes na entrada, restringindo o acesso ao estabelecimento e redirecionando para receber cuidados médicos caso esteja acima de 37,5°C;”
  - k. Horário de aferição - Flexibilizar o horário de aferição de temperatura, permitindo que seja realizada não apenas na entrada do funcionário, mas durante qualquer horário do expediente;
  - l. Retorno de zonas de risco - Monitorar os eventuais sintomas dos funcionários por 14 dias, verificando a temperatura do corpo duas vezes ao dia caso tenha retornado de uma zona de risco (acima de 37,5°C), preferencialmente mantendo o funcionário em teletrabalho ou afastado nesse período, quando possível;
  - m. Apoio e acompanhamento – Sempre que possível, disponibilizar apoio e acompanhamento psicológico a funcionários e seus familiares;
  - n. Em casos de confirmação em um profissional que preste atendimento, comunicar os últimos clientes e orientá-los a procurar unidade de saúde caso apresentem sintomas.
  - o. Para conferir como proceder com a testagem e o acompanhamento dos funcionários, consulte o protocolo de acompanhamento da saúde do Estado de São Paulo. Ele pode ser consultado aqui (<https://www.saopaulo.sp.gov.br/wp-content/uploads/2020/07/protocolode-acompanhamento-covid-19.pdf>).

### → Comunicação – recomenda-se:

- d. Antes da abertura do estabelecimento, reunir a equipe para alinhar as medidas de segurança que foram adotadas e, conforme necessidade, realizar reuniões de alinhamento e correções;
- e. Orientar os clientes quanto à lavagem das mãos e utilização de álcool em gel 70% antes de consumirem a refeição, seja de forma escrita ou oral;
- f. Pedir aos clientes em grupos de risco que evitem ir ao estabelecimento;
- g. Enviar mensagens automáticas para manter os clientes informados sobre os sintomas da COVID-19, pedindo àqueles que estão doentes ou com sintomas respiratórios que evitem ir ao estabelecimento até ficarem saudáveis novamente;
- h. Recomendar aos clientes que evitem os horários de pico e se programem para agendar atendimentos em horários alternativos, apresentando gráfico com frequência diária por horários.

### **3) Protocolo Sanitário Academias e similares:**

Este material foi construído seguindo as orientações e as informações dos órgãos públicos, tais como a Organização Mundial da Saúde (OMS) e o Ministério da Saúde. Para preservar a saúde dos frequentadores de academias, é fundamental que todos cumpram, no momento em que os órgãos públicos autorizarem a sua reabertura, estes procedimentos de segurança, a fim de reduzir o risco de contaminação do COVID-19 dentro de suas unidades.



# MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA BALNEÁRIA DE PRAIA GRANDE

Estado de São Paulo

Este documento é complementar ao protocolo intersetorial, cujas diretrizes também devem ser observadas, disponível em: <https://www.saopaulo.sp.gov.br/wp-content/uploads/2020/06/protocolo-intersectorial-v-09.pdf>.

Estabelecimentos e empresas aos quais se aplica:

- Academias;
- Estúdios de pilates;
- Academias de crossfit;
- Estúdios de ginástica funcional;
- Escolas de ginástica, entre outras, exceto as de luta e as ao ar livre.

## Medidas Gerais

1. Submeter todos os ambientes do estabelecimento a um intenso processo de desinfecção prévia, seguindo as indicações das autoridades sanitárias e dos profissionais pertinentes.
2. Assegurar que todas as pessoas que trabalham e o frequentam estão sensibilizadas para o cumprimento dos protocolos de etiqueta respiratória, da lavagem correta das mãos, assim como das outras medidas de higienização e controle ambiental.
3. Capacitar todos os funcionários e colaboradores sobre a COVID-19, especialmente sobre como reconhecer e atuar caso um utilizador apresente critérios como possível caso de suspeita de COVID-19.
4. Afixar, de forma visível a todos, os protocolos de etiqueta respiratória, lavagem correta das mãos e normas de funcionamento das instalações (distanciamento, uso obrigatório de máscara facial, horário de funcionamento). Horário de funcionamento deve ser afixado de forma que fique visível nos períodos sem expediente, para efeitos de fiscalização.
5. Manter um registro, devidamente autorizado, dos funcionários e clientes (nome e telefone), que frequentaram os espaços, por data e hora (entrada e saída), para efeitos de eventual vigilância epidemiológica.
6. Todos os clientes e funcionários deverão ser submetidos a, no mínimo, medição de temperatura, com o objetivo de identificar possível caso de portador assintomático do novo coronavírus.
7. Delimitar distância de 1,5m (um metro e meio) do balcão de atendimento.
8. Disponibilizar álcool 70% junto as recepções, entradas, saídas e sanitários, e demais áreas da academia como: musculação, peso livre, etc.
9. Garantir a utilização de Equipamentos de Proteção Individual (EPI) para todos os funcionários e colaboradores. Usar, obrigatoriamente, máscara facial e/ ou luva específica para atuação ao trabalho (preferencialmente máscara cirúrgica, podendo ser utilizado também máscaras de tecido, desde que atenda às recomendações da NOTA INFORMATIVA N. 3/2020-CGGAP/DESF/SAPS/ MS do Ministério da Saúde, disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/33852/271858/Nota+T%C3%A9cnica+n+04-2020+GVIMS-GGTES-ANVISA/ab598660-3de4-4f14-8e6f-b9341c196b28> - durante todo o atendimento ao cliente.
10. Manter tapete sanitizante ou pano úmido com solução clorada para limpeza do solado do calçado na entrada dos estabelecimentos.
11. Caso verifique-se um surto de COVID-19, deverão ser utilizados todos os meios para o mapeamento da dispersão viral, a desinfecção dos ambientes e, se necessário, a suspensão temporária das atividades.





# MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA BALNEÁRIA DE PRAIA GRANDE

Estado de São Paulo

12. Uso obrigatório de máscara facial (proteção respiratória), para todos os clientes, de acordo com a norma da Anvisa para uso de máscara para não profissionais da saúde, disponível em:

<http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/NT+M%C3%A1scaras.pdf/bf430184-8550-42cb-a975-1d5e1c5a10f7>.

13. Bebedouros de esguicho deverão ser interditados, cada cliente deverá trazer sua garrafa de água.

14. Durante todo o período de funcionamento da unidade, os funcionários da limpeza deverão estar circulando e limpando locais, entre uma aula e outra, principalmente nos pontos de contato das pessoas.

## **Distanciamento Social**

1. Limitar a 30% da capacidade do local, limitando a quantidade de entrada de clientes: ocupação simultânea de 1 cliente a cada 6m<sup>2</sup> (seis metros quadrados).

2. Máximo de 50% dos aparelhos de cárdio e armários devem ser usados. O distanciamento mínimo de 4m (quatro metros) entre os aparelhos em uso e os demais equipamentos. Entre os armários, deve existir distanciamento de 2m (dois metros). Na impossibilidade de espaçamento, barreiras físicas devem ser instaladas a fim de conter a propagação de gotículas respiratórias durante o uso desses aparelhos.

3. Realizar marcações no piso dos corredores e demais áreas de circulação com setas indicativas e demarcar áreas isoladas visando o distanciamento de 1,5m (um metro e meio).

4. Respeitar a distância de 2m (dois metros) entre os aparelhos e equipamentos.

5. Instruir os clientes para que permaneçam a 2m (dois metros) de distância um do outro durante o treino.

6. Vetar o uso compartilhado de aparelhos e equipamentos pelos clientes.

7. Evitar o contato físico, mesmo que seja para orientação.

8. Durante a fase amarela, aulas coletivas estão suspensas, optando-se por seu oferecimento de maneira individualizada.

9. Suspender a utilização dos chuveiros de vestiários, mantendo apenas banheiros abertos.

10. Limitar a quantidade de pessoas nos elevadores, se houver, a 30% de sua capacidade.

11. Vetado qualquer forma de treinamento que envolva contato físico, em pé ou no solo.

12. Horários alternativos de funcionamento, no máximo 6 (seis) horas diárias, alternando entre: 1 (uma) hora aberto para os clientes/ alunos e 1 (uma) hora fechado para os clientes, onde deverá ser realizada intensa higienização das áreas e equipamentos, sendo que a entrada dos clientes acontecerá apenas com agendamento prévio.

## **Higiene e Segurança**

1. Proporcionar a ventilação do ambiente, deixar portas e janelas abertas, objetivando a circulação de ar.

2. Na impossibilidade de manter a ventilação de forma natural, utilizar equipamentos de ventilação mecânica, como ar condicionado. O ar deve ser retirado diretamente do exterior, e a função de recirculação do ar não deve ser ativada (idealmente devem fazer sete renovações de ar por hora). Fazer a troca dos filtros de ar, no mínimo, 1 vez por mês, e utilizar pastilhas adequadas para higienização nas bandejas do aparelho.

3. Superfícies porosas, como pegas de equipamentos, deverão ser revestidas com película aderente diariamente, ao início do dia (antes da abertura) e substituídas sempre que visivelmente degradadas, e deverão ser descartadas ao final do dia (depois do encerramento). E limpeza com álcool 70% após cada utilização.



# MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA BALNEÁRIA DE PRAIA GRANDE

Estado de São Paulo

4. Posicionar álcool 70% e toalhas de papel em pontos estratégicos para higienização dos aparelhos antes e após cada utilização.
5. Disponibilizar lixeira exclusiva para materiais contaminados (máscaras descartáveis e luvas, se for o caso). Esse lixo pode ser descartado fechado, junto ao lixo dos sanitários.
6. Higienizar, no mínimo, a cada 3 (três) horas, durante o período de funcionamento e sempre quando do início das atividades, os pisos, as paredes, o forro e os banheiros, preferencialmente com água sanitária ou outro produto adequado.
7. Para alunos de idade igual ou superior a 60 anos, assim como outros que fazem parte do grupo de risco, como crianças, gestantes e portadores de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT), deverá ser ofertado o congelamento das matrículas. Devem seguir as orientações das autoridades de saúde e permanecer em isolamento devido a facilidade de contágio.

## **Medidas Operacionais Preventivas**

1. Medir com termômetro eletrônico a distância a temperatura de todos os entrantes. Caso seja apontada uma temperatura superior a 37,5°C, não autorizar a entrada da pessoa no estabelecimento, incluindo clientes, colaboradores e terceirizados.
2. No caso de leitor digital para a entrada, deve ser disponibilizado álcool 70% ao lado da catraca. O cliente deve ter a opção de acessar o espaço comunicando seu número de matrícula ou seu CPF, para que não precisa ter contato com o leitor digital.
3. Usar a parte vestida do corpo para empurrar o braço da catraca.
4. Trazer toalha para secar o suor durante e após o treino.
5. Trazer garrafa com água, de uso individual, não deve ser compartilhado com os demais.
6. Chegar no estabelecimento bem próximo ao horário da aula/ treino, evitar ficar mais tempo após a aula.
7. Não frequentar o estabelecimento caso apresente sintomas gripais, devendo tomar os cuidados de isolamento e procurar auxílio médico, se necessário.
8. Deverão ser estabelecidas jornadas de trabalho compatíveis com os horários reduzidos de funcionamento, com o objetivo de evitar concentração de colaboradores no estabelecimento no mesmo horário. Na medida do possível, adotar o home office, a fim de reduzir o número de colaboradores administrativos.
9. Garantir que os lavatórios e banheiros, para clientes e colaboradores, sejam devidamente equipados com água, sabão e toalhas descartáveis, além de lixeiras com acionamento da tampa não manual.
10. Intensificar a higienização dos sanitários de uso de colaboradores e clientes.
11. Não disponibilizar aparelhos de secagem das mãos. Usar apenas toalhas de papel.
12. Não disponibilizar nem permitir o uso de secadores de cabelo.

## **4) Protocolo Cursos Livres e de Educação Profissionalizante:**

Em conformidade com o disposto no artigo 7º do Decreto Estadual nº 64.994, de 28 de maio de 2020, este Protocolo Sanitário dispõe sobre o devido funcionamento parcial de: Educação.

Se aplica a este Setor: Idiomas de Cursos Livres e de Educação Profissionalizante.

Este protocolo tem como objetivo auxiliar os estabelecimentos a reduzirem o risco de contágio aos seus funcionários e clientes.



# MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA BALNEÁRIA DE PRAIA GRANDE

## Estado de São Paulo

### → Distanciamento Social:

- ll. Eventos como feiras, palestras, seminários, festas, assembleias, competições e campeonatos esportivos etc, estão proibidos.
- mm. Adotar ensino não presencial combinado ao retorno gradual das atividades presenciais.
- nn. Manter o distanciamento de 1,5 metro entre as pessoas.
- oo. Sempre que possível, utilizar marcação no piso para sinalizar o distanciamento de 1,5 metro.
- pp. O uso de salas de reuniões e de apoio deve ser limitado a grupos pequenos e respeitar o distanciamento de 1,5 metro entre as pessoas.
- qq. As bibliotecas podem ser abertas, desde que seja respeitado o distanciamento de 1,5 metro entre as pessoas e as seguintes regras: separar uma estante para recebimento de material devolvido, receber o livro sempre com luvas, acomodar o material recebido na estante separada para este fim, não colocar esse livro no acervo nos próximos 5 dias, como também não o liberar para empréstimo, após o período de 6 dias de uso do livro (usar EPI, higienizar com álcool 70% e papel toalha, descartando o papel toalha em seguida).
- rr. Avaliações, testes, provas e vestibulares podem ser realizados desde que seja cumprido o distanciamento de 1,5 metro e demais diretrizes aplicáveis deste protocolo, sobretudo higienização de espaços e equipamentos.
- ss. Evitar que pais, responsáveis ou qualquer outra pessoa de fora entre na instituição de ensino.
- tt. Orientar estudantes para evitar tocar nos bancos, portas, janelas.
- uu. Limitar o número de alunos e fazer rodízios entre grupos no uso de laboratórios, respeitando o distanciamento de 1,5 metro e mantendo o uso de máscaras.
- vv. Caso não seja possível cumprir o distanciamento de 1,5 metro dentro de laboratórios, garantir distância mínima de 1 metro e usar equipamentos de proteção extra, como luvas e máscaras de acetato.

### → Higiene Pessoal:

- zz. Lavar as mãos com água e sabão ou higienizar com álcool em gel 70% ao entrar e sair da instituição de ensino, ao entrar e sair da biblioteca e antes das refeições.
- aaa. Incentivar a lavagem de mãos ou higienização com álcool em gel 70% após tossir, espirrar, usar o banheiro, tocar em dinheiro, manusear alimentos cozidos, prontos ou in natura, manusear lixo ou objetos de trabalho compartilhados, tocar em superfícies de uso comum, e antes e após a colocação da máscara.
- bbb. Usar máscara dentro da instituição de ensino, no transporte e em todo o percurso de casa até a instituição de ensino.
- ccc. Exigir o uso e/ou disponibilizar os EPIs necessários aos funcionários para cada tipo de atividade, principalmente para atividades de limpeza, retirada e troca do lixo, manuseio e manipulação de alimentos ou livros e aferição de temperatura.
- ddd. Fornecer alimentos e água potável de modo individualizado. Caso a água seja fornecida em galões, purificadores, bebedouros ou filtros de água, cada um deve ter seu próprio copo.



# MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA BALNEÁRIA DE PRAIA GRANDE

## Estado de São Paulo

ccc. Não utilizar objetos compartilhados que não sejam higienizados antes do uso.

fff. Estudantes devem lavar as mãos com água e sabão (caso não esteja disponível, usar álcool em gel 70%), conforme indicações da Anvisa.

### → **Limpeza e Higienização de Ambientes:**

ee. Higienizar os prédios, as salas de aula e, particularmente, as superfícies que são tocadas por muitas pessoas (grades, mesas de refeitórios, carteiras, puxadores de porta e corrimões), antes do início das aulas em cada turno e sempre que necessário, de acordo com as indicações da Nota Técnica 22/2020 da Anvisa.

ff. Higienizar os banheiros, lavatórios e vestiários antes da abertura, após o fechamento e, no mínimo, a cada três horas.

gg. Certificar-se de que o lixo seja removido no mínimo três vezes ao dia e descartado com segurança, conforme disposto no Comunicado CVS-SAMA 07/2020.

hh. Manter os ambientes bem ventilados com as janelas e portas abertas, evitando o toque nas maçanetas e fechaduras.

ii. Evitar o uso de ventilador e ar condicionado. Caso o ar condicionado seja a única opção de ventilação, instalar e manter filtros e dutos limpos, além de realizar a manutenção e limpeza semanais do sistema de ar condicionado por meio de PMOC (Plano de Manutenção, Operação e Controle).

jj. Higienização da lixeira e descarte do lixo – Efetuar a higienização das lixeiras e o descarte do lixo frequentemente e separar o lixo com potencial de contaminação (EPI, luvas, máscaras, etc.) e descartá-lo de forma que não ofereça riscos de contaminação e em local isolado;

kk. Higienizar bancadas, computadores, equipamentos e utensílios antes de cada aula, sobretudo de laboratórios e de outros espaços de realização de atividades.

### → **Monitoramento das Condições de Saúde:**

p. Aferir a temperatura das pessoas a cada entrada na instituição de ensino. Utilizar preferencialmente termômetro sem contato (Infravermelho). Em caso de aparelho digital, fazer a higienização antes e depois do uso.

q. Caso a temperatura esteja acima de 37,5°C, orientar o retorno para casa e a busca de atendimento médico se necessário.

r. Não permitir a permanência de pessoas sintomáticas para COVID-19 na instituição de ensino. Orientar as famílias a procurar o serviço de saúde.

s. Separar uma sala ou uma área para isolar pessoas que apresentem sintomas até que possam voltar para casa.

t. Ter um funcionário de ponto de contato em cada prédio da instituição de ensino para sinalizar sintomas.

u. Pessoas que fazem parte do grupo de risco devem ficar em casa e realizar as atividades remotamente.

### → **Comunicação:**

i. Comunicar sobre o calendário de retorno e os protocolos com, no mínimo, sete dias de antecedência.



**MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA BALNEÁRIA DE PRAIA GRANDE**  
Estado de São Paulo

- j. Produzir materiais de comunicação para distribuição na chegada às instituições de ensino, com explicações de fácil entendimento sobre a prevenção da COVID-19.
- k. Incentivar a higienização frequente e completa das mãos, conforme indicações sanitárias do Ministério da Saúde.
- l. Respeitar o distanciamento de 1,5 metro no atendimento ao público e, em caso de alta demanda, recomenda-se o agendamento prévio.
- m. Priorizar o atendimento ao público por canais digitais (telefone, aplicativo ou online).
- n. Realizar ações permanentes de sensibilização.