

1. MEDIDAS PREVENTIVAS ESPECÍFICAS PARA O RETORNO DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

1.1 Higienização de Instalações, Equipamentos e Utensílios

1. Aumentar a frequência de higienização das áreas de maior circulação, incluindo os banheiros. Realizar a limpeza concorrente no mínimo a cada três horas, e a limpeza terminal antes ou depois do expediente. Em alguns casos, pode ser necessária a realização da limpeza imediata.

2. Programar rotina de desinfecção com álcool 70% de objetos, superfícies e itens em geral que têm grande contato manual, seja pelos colaboradores ou pelos clientes, como máquinas de cartão, dispositivos utilizados para a coleta de pedidos, displays, mesas e bancadas de apoio, totens de autoatendimento, telas dos caixas touch screen, teclados, maçanetas, corrimão, bandejas, cardápios, porta-contas, porta-sachês e itens compartilhados entre os funcionários (canetas, pranchetas, telefones e similares)

3. Seguir todas as orientações descritas no Protocolo de Limpeza e Desinfecção de Superfícies elaborado pela Subsecretaria de Vigilância, Fiscalização Sanitária e Controle de Zoonoses (SUBVISA) e publicado no Diário Oficial do Município do Rio de Janeiro em 09/06/2020.

4. Reforçar a limpeza e a desinfecção em todos os pontos de maior contato, como bancadas, mesas, cadeiras, pias, torneiras e piso.

5. Devem ser utilizados panos multiuso descartáveis ou papel-toalha exclusivos para cada tipo de superfície, na higienização de equipamentos e utensílios.

6. Abastecer permanentemente os borrifadores ou dispensadores de álcool 70%, sendo estes previamente higienizados.

7. Os talheres devem ser embalados individualmente.

1.2. Dimensionamento dos Ambientes

1. Incentivar o agendamento prévio para reserva de lugares pelos clientes.

2. É proibido aos clientes reposicionar o mobiliário.

3. As mesas e cadeiras devem ser higienizadas após a utilização de cada cliente. Recomenda-se a identificação com o aviso "HIGIENIZADA".

4. As filas (parte externa e interna) e a entrada devem ser organizadas e controladas pelo responsável do estabelecimento, de forma a respeitar o distanciamento mínimo previsto nas Regras de Ouro. Deve ser feita a marcação do piso com o distanciamento mínimo.

5. Nos estabelecimentos com sistema de Buffet, o autosserviço (sistema self-service), os utensílios devem ser substituídos a cada vinte (20) minutos, com registro em planilha específica. O cliente deve ser orientado a lavar as mãos antes de se servir, usar máscara e ter disponível álcool 70% em gel. O fluxo deve ser ordenado de modo a evitar cruzamento e aglomeração.

6. Sempre que possível manter os estabelecimentos com as janelas e portas abertas para melhor circulação do ar, e sem utilização do ar-condicionado. Em caso de ambiente climatizado, garantir a manutenção de aparelhos de ar-condicionado, conforme recomendações das legislações vigentes.

7. Utilizar comandas descartáveis, eletrônicas ou que sejam de material de fácil higienização. Todos os materiais usados pelo cliente devem ser higienizados com álcool 70% entre um atendimento e outro.

8. Incentivar o pagamento com cartões e adotada a sinalização do distanciamento necessário indicando a posição de cada cliente nas filas dos caixas.

9. Máquinas de pagamento com cartão deverão ser cobertas com filme plástico e higienizadas após cada utilização. Deve ser estimulado o pagamento por aproximação do cartão ou por QR Code, para evitar a manipulação da máquina.

10. Retirar todo o material que pode ser compartilhado ou tocado por diferentes clientes, como jornais, revistas, informativos e objetos decorativos da recepção. 11. Manter os dispensadores com álcool em gel 70% abastecidos para uso do operador do caixa e clientes que optarem pelo pagamento em cartões ou dinheiro.

1.3 Recebimento e Armazenamento de Mercadorias

1. Receber o prestador de serviço fora ou dentro do estabelecimento com distanciamento previsto nas Regras de Ouro, sendo proibida a colocação dos produtos diretamente sobre o piso.

2. Utilizar máscaras e adotar os protocolos de higienização do transporte, mercadorias e embalagens.

3. Lavar e higienizar as embalagens recebidas de acordo com suas características:

a) Embalagens de não perecíveis (como tetra pack, latas, garrafas e plásticos rígidos): Lavagem com sabão neutro ou água sanitária (1 parte de água sanitária e 9 partes de água);

b) Embalagens mais sensíveis (como arroz, feijão e biscoitos): Higienização com álcool 70%.

4. Armazenar os descartáveis a serem utilizados (como pratos, formas e caixas) adequadamente, em local limpo e seco.

1.4 Pré-Preparo e Preparo

1. Antes de iniciar o pré-preparo e o preparo dos alimentos, os colaboradores devem sempre higienizar as mãos corretamente, com frequência adequada que pode ser sinalizada por alarmes temporários ou outra forma adotada pelos responsáveis do estabelecimento.

2. Higienizar frutas, verduras e legumes imersos por 20 minutos em água sanitária diluída (uma colher de sopa para 1 litro de água) ou produto comercial aprovado, de acordo com as recomendações do fabricante.

1.5 Consumo no Local

1. Disponibilizar lavatórios providos com dispensadores abastecidos com sabão líquido e papel toalha não reciclado para que todos os clientes higienizem as mãos, mantendo nas proximidades o adesivo com as orientações sobre a forma correta de lavagem.

2. Disponibilizar dispensadores com álcool gel 70% em locais estratégicos para uso dos clientes durante permanência no estabelecimento.

3. Mesas, balcões, pistas e outros equipamentos de buffet, assim como móveis onde os alimentos são oferecidos aos clientes, devem ter protetores salivares que funcionarão como barreira física para garantir a proteção dos alimentos.

4. Evitar o uso de cardápios. Quando necessário, devem ser produzidos em material de fácil limpeza ou disponibilizados em meio virtual para acesso do cliente. Todos os materiais usados pelo cliente devem ser higienizados entre um atendimento e outro.

5. Nos estabelecimentos com sistema de Buffet, o autosserviço (sistema self-service), os utensílios devem ser substituídos a cada vinte (20) minutos, com registro em planilha específica. O cliente deve ser orientado a lavar as mãos antes de se servir, usar máscara e ter disponível álcool 70% em gel. O fluxo deve ser ordenado de modo a evitar cruzamento e aglomeração.

6. Sempre que possível, as refeições empratadas e os lanches rápidos devem ser levados à mesa protegidos por cloche (tampa prato).

7. Temperos (açúcar, adoçante, canela, sal, mostarda e outros) devem ser disponibilizados em sachês individuais. Quando essa opção não for possível, o produto deve ser oferecido aos clientes em porções individualizadas e identificadas.

8. Para evitar fontes de contaminação e facilitar a higienização, devem ser retirados os objetos de decoração e todo o material que pode ser compartilhado ou tocado por diferentes clientes, como recipientes com sachês e guardanapos.

9. Os clientes deverão ser orientados a circularem sempre usando máscara e retirá-la somente na mesa para a refeição, e NUNCA colocando sobre a mesa. O acondicionamento das máscaras deve ser feito em sacos plásticos ou de papel, mantidas guardadas na bolsa ou bolso do cliente. 10. Utilizar cartazes e informações verbais do tipo: "Para sua segurança, não esqueça de higienizar as mãos" e "O uso da máscara é obrigatório".

1.6 Sistema de Delivery

1. As embalagens descartáveis devem estar protegidas e devidamente armazenadas até o seu uso.

2. Os pedidos devem ser lacrados para que não haja risco de violação e contaminação.

3. Temperos devem ser disponibilizados em sachês individuais. Quando essa opção não for possível, o produto deve ser oferecido aos clientes em embalagens individualizadas e identificadas.

4. Por conta do risco de contaminação, as embalagens de transporte (isotérmicas, popularmente conhecidas como bags) NUNCA devem ser colocadas diretamente sobre o piso.

5. A integridade da bag e sua condição de higiene e conservação devem ser verificadas antes da entrega.

6. Os entregadores deverão utilizar máscaras para realizar as entregas aos clientes.

7. No momento da entrega, os entregadores devem manter o distanciamento mínimo do cliente, conforme previsto nas Regras de Ouro. A mesma distância deve ser obedecida entre os colaboradores do estabelecimento ou de outros entregadores no local de espera de atendimento. Neste caso, é recomendado destinar local próprio e demarcado para evitar aglomerações.

8. Deve ser priorizado o pagamento com cartão. Em caso de troco em dinheiro, a entrega deve ser feita de forma que não haja contato direto com as mãos.

9. Os entregadores devem ter acesso a dispensadores de álcool em gel 70% abastecidos para que possam sempre higienizar as mãos, as máquinas de cartões e bags de transporte.

1.7 Sistemas Take-Away e Drive-Thru

1. As embalagens descartáveis devem estar protegidas e devidamente armazenadas até o seu uso.
2. Os alimentos devem ser disponibilizados porcionados e protegidos adequadamente, de preferência, lacrados e devidamente identificados.
3. Temperos devem ser disponibilizados em sachês individuais. Quando essa opção não for possível, o produto deve ser oferecido aos clientes em embalagens individualizadas e identificadas.
4. Devem ser mantidos dispensadores com álcool em gel 70% abastecidos para o uso do cliente.
5. Deve ser priorizado o pagamento com cartão. Em caso de troco em dinheiro, a entrega deve ser feita sem que haja contato direto com as mãos.

1.8 Degustação

1. A degustação deverá ser sempre realizada em stands, pontos, expositores ou espaços específicos.
2. Não é permitida a oferta itinerante de produtos para a degustação.
3. Manter todos os alimentos protegidos, embalados e com rotulagem completa, conforme as legislações pertinentes a cada produto.
4. Manter uma embalagem íntegra ao lado dos produtos porcionados para degustação, que deverão estar protegidos com filme plástico.
5. Organizar a fila de espera para a degustação respeitando o distanciamento previsto nas Regras de Ouro entre as pessoas.
6. O funcionário responsável pela distribuição do produto a ser degustado deve fazer uso de uniforme adequado, máscara e face shield.
7. Disponibilizar álcool em gel a 70% para higienização das mãos junto à área de degustação.
8. No caso da utilização de descartáveis, providenciar recipientes coletores próximos à área de degustação.
9. Distribuir recipientes adequados e individualizados para substituir o uso de cuspeira em degustação de bebidas. Providenciar recipientes coletores próximos à área de degustação.

1.9 Força de Trabalho

1. Os colaboradores devem higienizar as mãos constantemente e utilizar máscaras ou demais EPIs necessários, inclusive, nas cozinhas durante o preparo das refeições. É proibido o uso de adornos nos ambientes de trabalho.
2. Manter o distanciamento mínimo, preconizado nas Regras de Ouro, entre os colaboradores, inclusive no ambiente de trabalho. Onde esta prática não seja possível, utilizar barreira física ou protetores adicionais ao uso da máscara (face shield).

3. O uniforme de trabalho deve ser de uso exclusivo no estabelecimento (inclusive a máscara) durante o expediente. É proibido circular fora do estabelecimento com o uniforme de trabalho.
4. O descarte das máscaras ou outros EPIs deve ser feito em lixeira exclusiva para esse fim, seguindo as orientações do [artigo 3º](#) da [Resolução SMS 4.342/2020](#).
5. Estabelecer protocolo para a desinfecção de EPIs reutilizáveis.
6. Organizar turnos de trabalho, alternando dias e horário de comparecimento entre os funcionários das equipes para evitar o maior fluxo de pessoas nos transportes e a aglomeração no local de trabalho.
7. Coibir atitudes que possam gerar contaminação nas áreas de trabalho, como comer, fumar, tossir, cantar, assoviar ou outras anti-higiênicas. Evitar --- o uso de celulares no ambiente de trabalho.
8. Para os novos requisitos de retorno ao trabalho, todos os profissionais, incluindo os entregadores, devem ser capacitados com os devidos registros efetuados.
9. Se algum colaborador apresentar sintomas gripais ou qualquer outro indicativo da Covid-19, o mesmo deverá ser encaminhado - encaminhado à assistência médica..

1.10 Refeitórios das Empresas

1. Ampliar o período de funcionamento e distribuir os funcionários em horários distintos de refeição para evitar aglomerações.
2. Manter o distanciamento mínimo previsto nas Regras de Ouro nas filas para escolha do alimento. Podem ser utilizadas marcações no piso.
3. Reforçar a higienização de mesas, cadeiras e pontos de limpeza dos funcionários, como pias e banheiros.

1.11 Sanitários

1. Estabelecer o controle de acesso aos sanitários para que seja mantido o distanciamento físico previsto nas Regras de Ouro, no interior dos mesmos.
2. A fila dos sanitários deverá ser organizada na parte externa, preferencialmente, com marcações no piso, obedecendo também o distanciamento mínimo entre as pessoas conforme previsto nas Regras de Ouro.
3. Os banheiros devem ter lavatórios com dispensadores de sabão líquido e de toalhas descartáveis de papel não reciclado e lixeira com acionamento não manual.
4. Promover a renovação do ar através das janelas abertas ou de dispositivos mecânicos.

1.12 Manejo de Resíduos

1. Os resíduos comuns devem ser acondicionados em coletores com tampa, devidamente dimensionados para o volume gerado.
2. As empresas de coleta e transporte de resíduos comuns devem estar credenciadas na COMLURB.

3. O descarte de máscaras e outros EPI deve ser feito em lixeira exclusiva para esse fim, seguindo as orientações do [artigo 3º](#) da [Resolução SMS 4.342/2020](#).

1.13 Manutenção

1. Realizar a troca constante dos elementos filtrantes dos bebedouros, de acordo com as recomendações do fabricante.

2.. Bebedouros de uso direto não são recomendados. Utilizar copos descartáveis ou garrafas de uso individual.

3. Sempre que possível manter os ambientes com as janelas e portas abertas para melhor circulação do ar, evitando a utilização do ar-condicionado

4. Em ambientes com ar-condicionado, o ar deve ser renovado de acordo com o exigido na legislação (27m³/hora/pessoa).

Caso não haja ar-condicionado, janelas e portas devem ser mantidas abertas.

1.14 Documentação

1. Licença Sanitária de Funcionamento (LSF) para empresas sediadas no município do Rio de Janeiro.

2. Apresentação do Plano de Manutenção, Operação e Controle de Ar-condicionado (PMOC) para sistemas de climatização com capacidade igual ou superior a 60.000 BTUs (somatório da capacidade de todos os equipamentos de climatização instalados).

3. Comprovante de limpeza de ductos de ar-condicionado anual.

4. Laudo da qualidade do ar na validade (semestral).

5. Certificado de higienização dos reservatórios de água de consumo (semestral).

6. Laudo de potabilidade da água (semestral).

2. MEDIDAS PREVENTIVAS ESPECÍFICAS PARA O RETORNO DAS ATIVIDADES ESPORTIVAS EM PRAIAS, PARQUES, PRAÇAS E DEMAIS AMBIENTES ABERTOS

2.1 Orientações Gerais

1. Evitar o compartilhamento de equipamentos, que devem ser de uso individual.

2. Quando forem utilizados equipamentos de uso compartilhado, a higienização é de responsabilidade do fornecedor do equipamento, e deve ser feita antes e após cada uso, seguindo as orientações descritas no Protocolo de Limpeza e Desinfecção de Superfícies elaborado pela Subsecretaria de Vigilância, Fiscalização Sanitária e Controle de Zoonoses (SUBVISA) e publicado no Diário Oficial do Município do Rio de Janeiro em 09/06/2020.

3. Deve ser mantido o distanciamento social mínimo previsto nas Regras de Ouro, extensivo às áreas de repouso e descanso, como bancos e gramados.

4. Não compartilhar utensílios de hidratação e alimentação.

5. Disponibilizar dispensadores de álcool 70% para a higiene das mãos dos alunos e colaboradores.

6. Os responsáveis pelos treinos deverão sinalizar com marcações as áreas de treinamento, evitando o cruzamento do fluxo de pessoas e mantendo o distanciamento social mínimo previsto nas Regras de Ouro entre os atletas.

7. O uso de máscaras é obrigatório em deslocamento e durante os treinamentos.

8. Após os treinos, os atletas deverão deixar imediatamente o local, evitando aglomerações.

2.2 Suporte à Prática dos Esportes

1. Também devem ser adotadas medidas de prevenção à Covid-19 em clubes, associações e outros estabelecimentos que disponibilizam garagens, depósitos e demais espaços para guarda de materiais e equipamentos utilizados em práticas esportivas, como surf, remo e canoagem.

2. A permanência dos atletas nesses ambientes deve ser pelo menor tempo possível.

3. O uso de máscara é obrigatório em todas as áreas comuns.

4. Deve ser criado um fluxo de entrada e saída dos atletas para evitar cruzamentos.

5. Sinalizar a obrigatoriedade do distanciamento social previsto nas Regras de Ouro.

6. Disponibilizar lavatórios com dispositivos abastecidos com sabonete líquido, papel-toalha descartável e não reciclado e lixeira com acionamento não manual para a higienização das mãos, antes e após cada atividade.

7. Manter dispensadores com álcool 70% nos locais de maior circulação de pessoas.

8. Realizar a higienização dos equipamentos e utensílios após a utilização por cada atleta.

9. Disponibilizar coletores de resíduos com tampa e em quantidade suficiente para o volume gerado.

10. Providenciar a troca constante dos elementos filtrantes dos bebedouros, de acordo com as recomendações do fabricante.

11. Os bebedouros devem ter certificação dos órgãos competentes.

2.3 Nos Parques

1. Os parques com controle de acesso ao público devem:

a) Organizar as filas na área externa para manter o distanciamento social mínimo previsto nas Regras de Ouro, preferencialmente com o uso de sinalização.

b) Aumentar a frequência de higienização nos sanitários, de acordo com o item 9 das Regras de Ouro.

2.4 Manutenção e Documentação

1. A administração dos parques e os estabelecimentos que sirvam de suporte para a prática de esportes devem:

a) Realizar a troca constante dos elementos filtrantes dos bebedouros, de acordo com as recomendações do fabricante.

- b) Disponibilizar coletores de resíduos com tampa e em quantidade suficiente para o volume gerado.
- c) Manter bebedouros que tenham certificação dos órgãos competentes.
- d) Apresentar certificado de higienização dos reservatórios de água de consumo (semestral).
- e) Apresentar laudo de potabilidade da água (semestral).

3. MEDIDAS PREVENTIVAS ESPECÍFICAS PARA O RETORNO DAS ATIVIDADES DESPORTIVAS

3.1 Procedimentos Básicos

1. Os itens para a higiene pessoal e desinfecção dos ambientes nos centros de treinamento (CTs) devem ser abundantes e tratados como prioridade neste Protocolo. São eles sabão líquido, papel-toalha e álcool 70% em gel e em líquido, todos em dispensadores e distribuídos em pontos estratégicos.
2. Os organizadores dos treinos devem se responsabilizar pela adoção de um planejamento que garanta ao máximo o isolamento para os integrantes envolvidos, priorizando o pessoal essencial para a sua realização.
3. Integram o grupo que deve receber os devidos meios para a proteção à saúde e redução de riscos de contaminação roupeiros, pessoal da limpeza, camareiras das instalações, condutores dos transportes das equipes, manipuladores de alimentos dos CTs e demais funcionários de apoio logístico.

3.2 Recepção e Portaria

1. O número de pessoas que entram nos locais de treino ou de práticas esportivas deve ser limitado, respeitando a ocupação simultânea de modo que atenda ao distanciamento mínimo previsto nas Regras de Ouro por pessoa.
2. As chaves e chaveiros ou cartões magnéticos dos armários devem ser de material de fácil higienização, devolvidos em urna ou outro recipiente similar, e devidamente higienizados antes da reutilização.
3. O álcool 70% em gel deve ser disponibilizado já na recepção para todos que acessarem o local.
4. O mobiliário deve ser reduzido para facilitar a higienização e a organização do acesso e da circulação, respeitando o distanciamento mínimo previsto nas Regras de Ouro, de acordo com o [Decreto RIO 47.282](#).
5. Para evitar fontes de contaminação e facilitar a higienização, deve ser retirado todo o material que pode ser compartilhado ou tocado por diferentes clientes, como jornais, revistas e objetos decorativos da recepção.
6. A divulgação das medidas de prevenção à Covid-19 deve ser feita por cartazes e informações verbais, como “Para sua segurança, não esqueça de higienizar as mãos” e “O uso da máscara é obrigatório”.
7. Divulgar em pontos estratégicos os materiais educativos e outros meios de informação sobre as medidas de prevenção à Covid-19, como as Regras de Ouro e a Central 1746.

3.3 Áreas de Circulação

1. O distanciamento mínimo previsto nas Regras de Ouro entre os frequentadores do local de treinos ou de práticas esportivas deve ser respeitado em todas as dependências.
2. Nas áreas de peso livre e nas salas de atividades coletivas deve ser delimitado com fita o espaço para cada atleta se exercitar.
3. Devem ser disponibilizados kits de limpeza (álcool 70% ou água sanitária 0,2%* e pano multiuso descartável ou papel-toalha) em todas as áreas dos locais de treino ou de práticas esportivas para que os atletas higienizem os equipamentos e o armário (como máquinas, halteres e colchonetes) antes da utilização.
4. Nesse período de pandemia, fica proibido o revezamento dos equipamentos entre os atletas.
5. No caso das toalhas fornecidas, elas devem ser descartadas pelo usuário em um container com tampa e acionamento por pedal
6. Bebedouros de uso direto devem ser evitados.
7. Os dispensadores com álcool gel devem ser disponibilizados próximo aos botões de acionamento dos elevadores do térreo e de forma optativa dentro dos elevadores.
8. Aumentar a frequência de higienização das áreas de maior circulação, como recepção, banheiros, vestiários, pontos de alimentação e anexos, incluindo os vestiários e refeitório dos colaboradores, com planilha de controle da limpeza exposta em local visível.
9. Durante o horário de funcionamento do local de treino ou de atividades esportivas, os equipamentos e demais produtos (como colchonetes, halteres, anilhas e barras) devem ser higienizados a cada três horas pelos colaboradores com álcool 70%, água sanitária 0,2%* ou quaternário de amônio. Para não comprometer as atividades, é recomendada a divisão do local de treino ou de práticas esportivas em diferentes áreas, com escala de limpeza diferente para cada uma delas.
10. A limpeza e a desinfecção dos banheiros e vestiários devem ser feitas sem a presença ou aglomeração de usuários, e com placas de sinalização no lado externo durante o processo de higienização. Todos os suportes de papel-toalha e papel higiênico, saboneteiras, torneiras, acionadores de descarga, assento do vaso, pia, ganchos, lixeiras, maçanetas de portas e demais peças devem ser higienizadas.
11. Afixar cartazes informativos em diversas áreas do local de treino ou de práticas esportivas, com orientações sobre forma de contágio e de prevenção à Covid-19.
12. Os profissionais das equipes técnicas, treinadores, funcionários, colaboradores, personal trainers e terceirizados devem ser capacitados sobre os protocolos e procedimentos de funcionamento e higienização que fazem parte das medidas de prevenção e combate à Covid-19.
13. Se algum colaborador apresentar sintomas gripais ou qualquer outro indicativo da Covid-19, a direção da entidade esportiva local deve ser imediatamente informada para que o colaborador seja encaminhado à assistência.
14. Afixar em locais visíveis as Regras de Ouro contidas neste Protocolo e demais orientações que possam ajudar na prevenção à Covid-19.

* Solução de água sanitária a 0,2% = uma medida de água sanitária para nove medidas de água.

3.4 Áreas de Alimentação

1. Adotar as orientações sobre a lavagem e desinfecção das mãos sempre que necessário.
2. A hidratação e a suplementação do atleta, ainda no campo ou em outras áreas de treinamento, devem ser feitas com utensílios individuais e atendendo a normas de distanciamento de precaução citadas neste Protocolo.
3. Caso a alimentação ocorra nas instalações do Centro de Treinamento, é fundamental a adoção de medidas de prevenção dos riscos de contaminação, como:
 - a) Oferecer apenas lanches rápidos, com itens de fácil preparação e pronta distribuição quando elaborados no local;
 - b) s itens industrializados devem ser higienizados já na sua recepção, e fornecidos em kits para cada atleta;
 - c) As porções devem ser individualizadas e protegidas por filme plástico;
 - d) Os itens compartilhados devem ser eliminados, dando preferência aos descartáveis;
 - e) O distanciamento mínimo previsto nas Regras de Ouro também deve ser mantido nessas áreas;
 - f) O álcool 70% deve ser disponibilizado para a higienização das mãos de todos os usuários;
 - g) Todos os manipuladores de alimentos devem higienizar as mãos com frequência e usar uniforme completo, mantendo a máscara ininterruptamente até nas cozinhas, mesmo durante o preparo das refeições, e substituída a cada duas horas;
 - h) Proibir a realização de procedimentos de limpeza e preparo de alimentos por um mesmo profissional simultaneamente;
 - i) Higienizar utensílios com detergentes apropriados e mantê-los protegidos;
 - j) Manter os ambientes limpos e arejados e, se possível, com janelas e portas abertas;
 - k) Adotar rotina frequente de desinfecção de superfícies, como balcões, vitrines, pisos, maçanetas, corrimãos, mobiliário, torneiras, porta papel-toalha e de sabonete líquido.
 - l) Os produtos saneantes (para a desinfecção) devem ser adequados à finalidade e devidamente certificados;
 - m) Proibir a varredura de superfícies a seco para não suspender a poeira, o que favorece a contaminação por micro-organismos. Adotar sempre a varredura úmida com mops, rodos e panos de limpeza úmidos.

3.5 Cuidados na Recepção e na Manipulação de Alimentos

1. Ao receber o alimento, o profissional deve verificar a integridade e a conservação, além da procedência, prazo de validade e demais informações do fabricante no rótulo do produto.
2. Ao receber qualquer alimento, é preciso fazer a imediata desinfecção, mesmo antes do seu armazenamento.
3. No caso de produtos não-perecíveis (como tetrapacks, latas e garrafas), as embalagens devem ser lavadas com sabão neutro e secas antes de serem armazenadas.

4. As embalagens mais sensíveis (como as de arroz, feijão, pães e biscoitos) devem ser higienizadas com álcool 70% antes de serem armazenadas.
5. Para prevenir o risco de contaminação, as sacolas de entrega devem ser descartadas ou, no caso das reutilizáveis, desinfetadas com álcool 70%.
6. Os vegetais e folhosos devem ser armazenados embalados em sacos transparentes de primeiro uso e higienizados no momento do consumo.
7. O processo de lavagem e desinfecção de frutas e folhosos deve obedecer ao seguinte fluxo básico:
 - a) Selecionar e lavar cuidadosamente em água corrente;
 - b) Desinfetar em solução clorada (duas colheres de sopa de água sanitária diluídas em um litro de água), mantendo todos os alimentos em imersão por 20 minutos ou conforme orientação do fabricante no rótulo do produto;
 - c) Enxaguar em água corrente;
 - d) Manter em refrigeração até o momento do consumo.
8. Para evitar a contaminação cruzada, não manipular alimentos crus e preparados simultaneamente.
9. Manter abastecidas as saboneteiras e papeleiras em todos os pontos de lavagem de mãos, que também devem estar equipados com lixeira de tampa acionada por pedal.
10. Atentar para o descarte adequado dos EPIs utilizados, de acordo com a [Resolução SMS 4.342/2020](#).

3.6 Demais Áreas

1. Todas as áreas usadas por equipes de atletas para a realização de práticas esportivas ou treinos devem atender às regras de precaução citadas neste Protocolo.

3.7 Vestiários

1. Adotar medidas para garantir o máximo de distanciamento entre as cabines dos jogadores, de acordo com as Regras de Ouro contidas neste Protocolo.
2. Roupas e objetos pessoais de atletas, da equipe técnica e de apoio devem ter local próprio para guarda e segregação, como forma de impedir a entrada de objetos não pertinentes às atividades nos ambientes do CT.
3. A troca da roupa pessoal do atleta pelos uniformes e calçados de treino deve ocorrer em ambientes previamente definidos.
4. O acesso ao ambiente de vestiário só será permitido após a desinfecção feita por profissional capacitado para tal, com o processo repetido depois da saída das equipes e atletas, de acordo com as Regras de Ouro contidas neste Protocolo.
5. Garantir a renovação do ar de vestiários por meio de janelas abertas ou dispositivos mecânicos.

3.8 Rouparia e Lavanderia

1. A rouparia utilizada deve ser imediatamente recolhida em containers fechados e processada em seguida em lavanderia própria ou terceirizada, devidamente regularizada, com a devida lavagem e desinfecção, incluindo toalhas, uniformes e demais peças de tecido.

2. Os profissionais envolvidos nesta tarefa devem ser em quantitativo mínimo necessário e portar os EPIs adequados.

3.9 Fisioterapia

1. Priorizar o atendimento em áreas com ventilação natural.

2. Os procedimentos ficam sob responsabilidade do profissional habilitado, de acordo com as recomendações do Conselho de Classe.

3. Os profissionais encarregados dos tratamentos devem usar máscaras e demais EPIs preconizados pelo Conselho Regional de Fisioterapia e Terapia Ocupacional (Crefito), com as macas higienizadas sempre antes e depois do tratamento.

4. O ambiente deve seguir as restrições de segurança contra a Covid-19, descritas nas Regras de Ouro deste Protocolo.

3.10 Departamento Médico

1. As atividades do Departamento Médico devem atender as medidas de prevenção ao novo coronavírus, estabelecidas neste Protocolo.

2. É fundamental que as ações de rotina deste departamento sejam realizadas de acordo com o Manual das Boas Práticas de Higiene elaborado pela Superintendência de Educação da Subsecretaria de Vigilância, Fiscalização Sanitária e Controle de Zoonoses e demais Resoluções de serviços de saúde preconizados pelos órgãos competentes e pelo respectivo Conselho de Classe.

3.11 Transporte de Atletas e da Comissão Técnica

1. Limpeza e Desinfecção de Veículos

- A higienização dos veículos é fundamental para a redução dos riscos de transmissão do novo coronavírus. São processos de limpeza e desinfecção que devem ser adotados por motoristas e usuários de todos os veículos terceirizados e privativos destinados ao transporte individual ou coletivo de atletas, comissão técnica e staff envolvido nos treinos.

2. Periodicidade

- Limpeza concorrente: a cada viagem.

- Limpeza terminal: uma vez ao dia.

- Limpeza imediata: sempre que necessário.

3. Procedimentos:

a) Realizar a limpeza concorrente com uso de álcool 70% (borrifador) em maçanetas, volantes, câmbios, botões do painel, assentos, cintos de segurança e apoiadores de braços.

- b) Usar água e sabão para limpar tapetes, acessórios e a parte externa do veículo, e fazer a desinfecção das superfícies compatíveis com água sanitária diluída (uma parte em nove de água).
- c) Panos, baldes e demais utensílios ou equipamentos usados nos procedimentos de limpeza e desinfecção devem estar adequadamente limpos.
- d) A limpeza terminal dos veículos deve ser programada e realizada, de preferência, após o percurso do dia.
- e) Atentar para a compatibilidade entre material de limpeza, equipamentos e desinfecção da superfície, conferindo as informações sobre apresentação, diluição e aplicação no rótulo de cada produto.
- f) Manter dispensadores abastecidos com álcool em gel para a higienização das mãos do motorista e dos passageiros.
- g) Todos os veículos devem ter um depósito para lixo comum, máscaras descartáveis e lenços de papel usados.
- h) Retirar os sacos com resíduos de lixo ao fim do percurso diário.

3.12 Recomendações Gerais

1. Reforçar a prática da etiqueta respiratória e o uso obrigatório de máscaras por motoristas e passageiros.
2. Durante o transporte, quando possível, manter as janelas abertas para favorecer a ventilação no interior do veículo e aumentar a troca de ar;
3. Para evitar acidentes, NUNCA deixe o álcool 70% no veículo trancado, em especial, sob o sol.

3.13 Manejo de Resíduos

1. Os resíduos comuns devem ser acondicionados em abrigo próprio e coletores com tampa, devidamente dimensionados para o volume gerado.
2. O manejo de resíduos de serviços de saúde deve atender a RDC 222/2018 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), com atenção para as instalações adequadas do abrigo temporário.
3. Os abrigos de resíduos comuns e de serviço de saúde não podem ser compartilhados.
4. Atentar para o correto descarte de perfurocortantes e outros provenientes dos exames de saúde.
5. As empresas de coleta e transporte de resíduos comuns e de serviço de saúde devem estar credenciadas na COMLURB.
6. Uma vez que o clube já tenha serviço de coleta de resíduos de serviço de saúde, considerar máscaras e demais EPIs não reprocessáveis.
7. O descarte de máscaras e outros EPI deve ser feito em lixeira exclusiva para esse fim, seguindo as orientações do [artigo 3º](#) da [Resolução SMS 4.342/2020](#).

3.14 Manutenção e Documentação

1. Medidas a serem adotadas:

- a) Realizar a troca constante dos elementos filtrantes dos bebedouros, de acordo com as recomendações do fabricante.
- b) Os bebedouros devem ter certificação dos órgãos competentes.
- c) Em ambientes com ar-condicionado, o ar deve ser renovado de acordo com o exigido na legislação (27m³ /hora/pessoa).
- d) Caso não haja ar-condicionado, janelas e portas devem ser mantidas abertas.

2. O que deve ser apresentado:

- a) Plano de Manutenção, Operação e Controle de Ar-Condicionado (PMOC).
- b) Comprovante de limpeza de ductos de ar-condicionado anual.
- c) Laudo da qualidade do ar na validade (semestral).
- d) Certificado de higienização dos reservatórios de água de consumo (semestral).
- e) Laudo de potabilidade da água (semestral).

4. MEDIDAS PREVENTIVAS ESPECÍFICAS PARA O RETORNO DE EVENTOS EM ESTÁDIOS, ARENAS E DRIVE-IN

4.1 Orientações Gerais

- 1. O organizador deverá apresentar o Plano Operacional do evento ao órgão sanitário responsável, ressaltando as medidas adotadas para a prevenção à Covid-19, preferencialmente antes do início da divulgação do evento ao público.
- 2. A empresa organizadora deverá promover capacitação interna referente às medidas de prevenção à Covid-19, extensiva ao staff e a toda força de trabalho, como equipe de limpeza, seguranças e recepcionistas.
- 3. Promover a orientação do público em geral sobre a importância da adoção das medidas de prevenção à Covid-19.

4.2 Modalidade Drive-In

- 1. Os eventos que realizarem atividades na modalidade drive-in devem atender a todos os itens constantes neste Protocolo respeitando, em especial, às seguintes orientações específicas:
 - a) O acesso de público estará limitado a duas pessoas por carro, salvo nos casos de integrantes da mesma família e observada a capacidade máxima de lotação do veículo.
 - b) Somente poderão ingressar no evento veículos de passeio, com os modelos conversíveis ou de teto solar mantendo as coberturas fechadas.
 - c) O distanciamento entre os veículos estacionados deverá respeitar o previsto nas Regras de Ouro.

d) Todos os ocupantes dos veículos deverão estar de máscaras quando as janelas e portas forem abertas para o recebimento de pedidos ou idas ao banheiro.

e) A presença de animais deve ser evitada. O longo tempo de permanência no interior dos veículos pode alterar humor e o bem-estar do animal.

f) Os serviços de alimentação serão oferecidos, exclusivamente, no formato delivery, de acordo com as normas estabelecidas no título específico deste Protocolo.

g) A organização do evento deverá disponibilizar locais de fácil acesso para descarte dos resíduos decorrentes do serviço de delivery, com a devida sinalização ao público.

4.3 Higienização de Instalações, Equipamentos e Utensílios

1. Aumentar a frequência de higienização das áreas de maior circulação, incluindo os banheiros. É recomendado que a limpeza concorrente seja feita, no mínimo, a cada três horas, e a limpeza terminal antes ou depois do evento. Em alguns casos, pode ser necessária a realização da limpeza imediata.

2. Programar a rotina de desinfecção com álcool 70% de objetos, superfícies e itens em geral de grande contato manual de colaboradores ou clientes. São máquinas de cartão, dispositivos utilizados para a coleta de pedidos, displays, mesas e bancadas de apoio, totens de autoatendimento, telas dos caixas touch screen, teclados, maçanetas, corrimão, bandejas, cardápios, porta-contas, porta-sachês e itens compartilhados entre os funcionários (canetas, pranchetas, telefones e similares), entre outros.

3. Reforçar a limpeza e a higienização em todos os pontos de maior contato, como bancadas, mesas, cadeiras, pias, torneiras, piso, paredes e corrimãos

4. Para a higienização de equipamentos e utensílios, é recomendado o uso de papel-toalha ou panos multiuso descartáveis, exclusivos para cada tipo de superfície.

5. Os borrifadores ou dispensadores de álcool 70% devem ser abastecidos permanentemente, sempre após a higienização.

6. Seguir todas as orientações descritas no Protocolo de Limpeza e Desinfecção de Superfícies elaborado pela Subsecretaria de Vigilância, Fiscalização Sanitária e Controle de Zoonoses (SUBVISA) e publicado no Diário Oficial do Município do Rio de Janeiro em 09/06/2020.

4.4 Venda de Ingressos

1. As vendas deverão ser realizadas de forma 100% on-line, sem bilheteria no local.

2. Deve ser respeitado o distanciamento previsto nas Regras de Ouro entre as pessoas, sendo facultada a ocupação de integrantes da mesma família em assentos ou lugares próximos.

3. Para evitar o cruzamento do fluxo de pessoas, é recomendado o esalonamento de horários de acesso ao evento, conforme o número do assento ou mesa. Deve ser feita a divisão por grupos, de acordo com o público.

4. Os camarotes e as áreas VIP somente poderão funcionar obedecendo rigorosamente ao distanciamento mínimo previsto nas Regras de Ouro por pessoa, reduzindo a lotação interna e adotando as medidas protetivas contra a Covid-19.

4.5 Sinalização

1. É recomendado o uso de sinalização e marcações no chão para reforçar o distanciamento mínimo social previsto nas Regras de Ouro nas diversas áreas do evento, como entradas, pontos de informação, bares, postos de segurança e sanitários. Caso necessário, utilizar vidros protetores, divisórias e demais barreiras físicas para a separação.
2. Reforçar em indicadores visíveis as informações relativas ao uso obrigatório de máscaras, o respeito às filas e demais condutas que devem ser adotadas pelos participantes do evento.
3. Delimitar as seções, mesas, cadeiras e assentos que estejam fechados.

4.6 Acesso ao Evento

1. Seguir o escalonamento de horários estabelecido nos ingressos vendidos. Não será permitido o acesso de pessoas fora do horário determinado.
2. Promover a ocupação de assentos em fila ordenada, do último para o primeiro, sendo necessária a orientação do público por funcionários capacitados para tal atividade.
3. Não permitir o acesso ou a permanência de pessoas sem máscara em nenhum dos ambientes do evento, salvo no momento do consumo das refeições.
4. O distanciamento social mínimo previsto nas Regras de Ouro deve ser respeitado em todas as áreas comuns de circulação, como corredores e mezaninos.
5. Estabelecer controle e escalonamento de horários para entrada e saída de staff, força de trabalho, fornecedores e público em geral, evitando a formação de aglomeração e cruzamento de fluxos.
6. É recomendado o uso de sistemas de leitura QR Code ou outro meio digital para o acesso de público e de veículos na área do evento.

4.7 Sanitários

1. Estabelecer o controle de acesso aos sanitários para que seja mantido o distanciamento físico previsto nas Regras de Ouro no interior dos mesmos, especialmente, durante as etapas de entrada, intervalos e saída.
2. A fila dos sanitários deverá ser organizada na parte externa, preferencialmente, com marcações no piso, obedecendo também ao distanciamento previsto nas Regras de Ouro entre as pessoas.
3. É recomendado o uso de aplicativos para viabilizar o agendamento digital do uso do banheiro.
4. Os banheiros devem ter lavatórios com dispensadores de sabão líquido e de toalhas descartáveis de papel não reciclado e lixeira com acionamento não manual. Na ausência de pontos de água corrente, será exigido o uso de pontos com solução alternativa.
5. Promover a renovação do ar através das janelas abertas ou de dispositivos mecânicos.

4.8 Comercialização de Alimentos e Bebidas (A&B)

1. Os procedimentos de produção de alimentos no local do evento devem ser restringidos neste período, sendo recomendada apenas a comercialização de:
 - a) Lanches rápidos, preferencialmente, à base de alimentos industrializados embalados;

b) Alimentos transportados, somente para a finalização no local por meio de fornos combinados ou micro-ondas;

c) Pipoca;

d) Bebidas industrializadas;

e) Produtos em máquinas automáticas para autosserviço.

2. O quantitativo de manipuladores de alimentos trabalhando nos pontos de A&B deve ser o mínimo necessário para uma operação ordenada, que possibilite atender as regras do distanciamento previsto nas Regras de Ouro entre as pessoas.

3. Os fornecedores devem ser recebidos em horários pré-estabelecidos, observando os procedimentos de higiene e o distanciamento mínimo previsto nas Regras de Ouro.

4. Adotar protocolos de higienização para o transporte, mercadorias e embalagens.

5. Efetuar a higienização das embalagens recebidas de acordo com suas características:

a) Embalagens não-perecíveis (tetra pack, latas, garrafas e plásticos rígidos): lavagem com sabão neutro ou solução de água sanitária (uma parte de água sanitária em nove de água).

b) Embalagens sensíveis (açúcar, arroz, biscoitos, entre outros): higienização com álcool 70%.

6. Armazenar adequadamente, em local limpo e seco, os descartáveis a serem utilizados, como pratos, formas, copos e caixas.

4.9 Praça de Alimentação

1. Caso exista praça de alimentação, a mesma deve observar as regras para bares e restaurantes

2. É proibido aos clientes reposicionarem o mobiliário.

3. As mesas e cadeiras devem ser higienizadas após a utilização de cada cliente, sendo recomendada a identificação com o aviso "HIGIENIZADA".

4. Reduzir ao máximo o serviço de atendimento nas mesas, executando os pedidos por meio de aplicativos ou outras formas que permitam evitar as aglomerações nos pontos de venda e pagamento.

5. Para agilizar o atendimento, é recomendado o incentivo de vendas pelos sistemas de delivery e take away.

6. Os operadores que atuarem efetuando entregas aos clientes devem utilizar máscaras e ter acesso a dispensadores de álcool em gel 70% abastecidos, para que possam higienizar as mãos e as máquinas de cartão.

7. No momento da entrega deve ser mantido o distanciamento de precaução previsto nas Regras de Ouro entre o cliente e o operador.

8. As embalagens descartáveis devem estar protegidas e devidamente armazenadas até o seu uso.

9. Os alimentos devem ser disponibilizados porcionados e protegidos adequadamente, de preferência, lacrados e identificados.
10. Temperos devem ser disponibilizados em sachês individuais. Quando essa opção não for possível, oferecer o produto aos clientes em porções individualizadas e identificadas.
11. Retirar dos balcões e mesas todo o material que possa ser compartilhado ou tocado por diferentes clientes, como recipientes com sachês e guardanapos, além de objetos de decoração, para não se tornarem fontes de contaminação e facilitar a higienização.
12. Evitar o uso de cardápios. Quando necessário, eles devem ser produzidos em material de fácil limpeza ou disponibilizados em meio virtual para acesso do cliente.
13. Todos os materiais usados pelo cliente devem ser higienizados entre um atendimento e outro.
14. Os clientes devem ser orientados a circular sempre usando máscara, a ser retirada somente na mesa para a refeição, e nunca colocada sobre a mesa. O acondicionamento das máscaras deve ser feito em sacos plásticos ou de papel, mantidos na bolsa ou no bolso do cliente. É recomendado que a máscara seja substituída ao término da refeição.

4.10 Procedimentos de Pagamento

1. Deve ser priorizado o pagamento com cartão. Em caso de troco em dinheiro, a entrega deve ser feita sem que haja contato direto com as mãos.
2. É recomendado o uso de comandas descartáveis, eletrônicas ou de material de fácil higienização, uma vez que todas as peças utilizadas pelo cliente devem ser higienizadas com álcool 70% entre um atendimento e outro.
3. Para evitar a aglomeração nos caixas, deve ser incentivado o pagamento com cartões e adotada a sinalização do distanciamento necessário indicando a posição de cada cliente nas filas.
4. Máquinas de pagamento com cartão devem ser cobertas com filme plástico e higienizadas após cada utilização. Deve ser estimulado o pagamento por aproximação do cartão ou por QR Code, para evitar a manipulação da máquina.
5. Devem ser mantidos dispensadores com álcool em gel 70% abastecidos para uso do operador do caixa e clientes que optarem pelo pagamento em cartão.

4.11 Assistência à Saúde

1. Conforme estabelecido pela Resolução SEDEC 83/2016, é obrigatória a disponibilização de serviço de assistência à saúde para os eventos com público estimado acima de 1.000 (mil), devendo ser atendidas as seguintes medidas de prevenção à Covid-19.
2. Os procedimentos de limpeza e desinfecção dos ambientes, equipamentos e materiais de postos médicos e do interior das ambulâncias utilizadas no evento devem ser intensificados com saneantes de uso hospitalar devidamente regularizados junto à Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa/MS).
3. Efetuar regularmente a higienização concorrente e a terminal, e a imediata sempre que necessário, por profissional devidamente capacitado e exclusivo para a área de assistência à saúde.

4. Manter o distanciamento mínimo previsto nas Regras de Ouro entre macas, cadeiras de hidratação, camas e demais mobiliários dos postos médicos.
5. Durante os atendimentos, os profissionais de saúde devem utilizar EPI completo: gorro, máscara cirúrgica ou N95, face shield, capote ou avental e luvas de procedimento.
6. Os colaboradores e profissionais de limpeza também devem utilizar EPIs adequados à atividade realizada.
7. Manter abastecidos os dispensadores de álcool 70% e lavatórios equipados com sabonete líquido e papel-toalha não reciclado para uso de profissionais e pacientes.
8. Atentar ao controle de acesso de pessoas ao interior do posto médico.

4.12 Força de Trabalho

1. Os colaboradores devem higienizar as mãos constantemente e utilizar máscaras ou demais EPI necessários, inclusive nas cozinhas, durante o preparo das refeições. É proibido o uso de adornos nos ambientes de trabalho.
2. É recomendado o distanciamento mínimo previsto nas regras de Ouro entre os colaboradores, inclusive no ambiente de trabalho e, onde não for possível, utilizar barreira física ou protetores adicionais ao uso da máscara (face shield).
3. O uniforme de trabalho deve ser exclusivo para uso no estabelecimento (inclusive a máscara) durante o expediente. É proibido circular fora do estabelecimento com o uniforme de trabalho.
4. Estabelecer protocolo para a coleta e desinfecção de EPIs reutilizáveis e para seu descarte.
5. Organizar turnos de trabalho, alternando dias/horário de comparecimento entre os funcionários das equipes, evitando o maior fluxo de pessoas nos transportes e a aglomeração no local de trabalho.
6. Coibir atitudes que possam gerar contaminação nas áreas de trabalho como comer, fumar, tossir, cantar, assoviar ou outras anti-higiênicas. É proibido o uso de celulares no ambiente de trabalho.
7. Após cada uso, higienizar com álcool 70% os utensílios de trabalho que possam vir a ser compartilhados entre os colaboradores, tais como rádios, contadores e telefones celulares.
8. Se algum colaborador apresentar sintomas gripais ou qualquer outro indicativo da Covid-19, a gerência local deve ser imediatamente informada para que o colaborador seja encaminhado à assistência médica.

4.13 Refeitório da Força de Trabalho

1. Ampliar o período de funcionamento e distribuir os funcionários em horários de refeição distintos para evitar aglomerações.
2. Manter o distanciamento mínimo previsto nas Regras de Ouro nas filas para escolha do alimento, podendo ser utilizadas marcações no piso.
3. Reforçar a higienização de mesas, cadeiras e pontos de limpeza dos funcionários, como pias e banheiros.

4.14 Manejo de Resíduos

1. Os resíduos comuns devem ser acondicionados em abrigo próprio e coletores com tampa, devidamente dimensionados para o volume gerado.
2. O manejo de resíduos de serviços de saúde deve atender a RDC 222/2018 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), com atenção para as instalações adequadas do abrigo temporário.
3. Os abrigos de resíduos comuns e de serviço de saúde não podem ser compartilhados.
4. Atentar para o correto descarte de perfurocortantes e outros provenientes dos exames de saúde.
5. As empresas de coleta e transporte de resíduos comuns e de serviço de saúde devem estar credenciadas na COMLURB.
6. Uma vez que o local já tenha serviço de coleta de resíduos de serviço de saúde, considerar máscaras e demais EPIs não reprocessáveis.
7. O descarte de máscaras e de outros EPIs deve ser feito em lixeira exclusiva para esse fim, seguindo as orientações do [artigo 3º](#) da [Resolução SMS 4.342/2020](#).

4.15 Manutenção e Documentação

1. Medidas a serem adotadas:

- a) Realizar a troca constante dos elementos filtrantes dos bebedouros, de acordo com as recomendações do fabricante.
- b) Os bebedouros devem ter certificação dos órgãos competentes.
- c) Em ambientes com ar-condicionado, o ar deve ser renovado de acordo com o exigido na legislação (27m³/hora/pessoa).
- d) Caso não haja ar-condicionado, janelas e portas devem ser mantidas abertas.

2. O que deve ser apresentado:

- a) Plano de Manutenção, Operação e Controle de Ar-Condicionado (PMOC).
- b) Comprovante de limpeza de ductos de ar-condicionado anual.
- c) Laudo da qualidade do ar na validade (semestral).
- d) Certificado de higienização dos reservatórios de água de consumo (semestral).
- e) Laudo de potabilidade da água (semestral).

5. MEDIDAS PREVENTIVAS ESPECÍFICAS PARA O RETORNO DOS MEIOS DE HOSPEDAGEM

5.1 Áreas de Circulação

1. Aumentar a frequência de higienização (de acordo com o item 8 das Regras de Ouro) das áreas de maior circulação, como recepção, bares, banheiros, restaurantes e anexos, bem como os vestiários e refeitório dos colaboradores, com a planilha de controle da limpeza em local visível.
2. A limpeza e a higienização dos banheiros devem ser feitas sem a presença ou aglomeração de hóspedes, a partir de placas de sinalização afixadas no lado externo dos banheiros durante a higienização. Devem ser higienizados os suportes de papel-toalha e papel higiênico, saboneteiras, torneiras, acionadores de descarga, assento do vaso, pia, ganchos, lixeiras, maçanetas de portas e todas as demais peças.
3. Afixar cartazes informativos em diversas áreas dos meios de hospedagem com orientações sobre a forma de contágio e de prevenção à Covid-19.
4. Disponibilizar dispensadores com álcool 70% em gel próximo aos botões de acionamento dos elevadores do térreo e de forma optativa dentro dos elevadores.

5.2 Restaurantes, Bares e Room Service

1. O café da manhã, o almoço e o jantar poderão ser servidos da seguinte forma:
2. Porções individualizadas embaladas por filme plástico.
3. Nos estabelecimentos com sistema de Buffet, o autosserviço (sistema self-service), os utensílios devem ser substituídos a cada vinte (20) minutos, com registro em planilha específica. O cliente deve ser orientado a higienizar as mãos antes de se servir. Devem ser disponibilizados próximos a estes locais dispensadores de álcool em gel a 70% e/ou lavatórios. O uso da máscara é obrigatório.
4. Os talheres devem ser embalados individualmente.
5. As mesas devem ser preparadas (pratos, talheres, copos e guardanapos) na hora do atendimento ao cliente, NUNCA antes.
6. Refeições empratadas devem ser levadas à mesa protegidas por cloche (tampa prato).
7. As refeições solicitadas pelo room service deverão ser levadas ao quarto protegidas por cloche (tampa prato), com os copos protegidos e os talheres embalados individualmente. Os funcionários responsáveis pela entrega e retirada dos mesmos devem usar máscaras.
8. Mesas e cadeiras dos restaurantes e bares devem ser reorganizadas, respeitando o espaçamento mínimo previsto das Regras de Ouro.
9. As mesas e cadeiras devem ser higienizadas após a utilização de cada cliente. Recomenda-se a identificação com o aviso "HIGIENIZADA".
10. Os colaboradores devem higienizar as mãos constantemente e utilizar máscaras, inclusive nas cozinhas e durante o preparo das refeições.
11. Devem ser disponibilizados dispensadores com álcool gel 70% para os clientes nos restaurantes e bares.
12. Quando possível, devem ser disponibilizados lavatórios para que todos os clientes higienizem suas mãos na entrada das áreas de alimentação.
13. É recomendado que o atendimento nos restaurantes seja realizado em turnos, com o hóspede escolhendo o horário que deseja tomar o café da manhã (7h às 8h; 8h às 9h, ou

conforme o período). Caso não haja disponibilidade de vagas no horário solicitado, o café da manhã pode ser servido no quarto, ou no formato take-away, com o hóspede escolhendo a sua refeição e levando para ser consumida no quarto. Esse cuidado evita aglomerações e proporciona mais segurança aos hóspedes e colaboradores.

14. Os hóspedes devem ser orientados a circular sempre usando máscara, a ser retirada somente na mesa para a refeição.

15. Sempre que possível manter os restaurantes com as janelas e portas abertas para melhor circulação do ar, sem utilização do ar-condicionado.

16. A limpeza e a higienização devem ser reforçadas em todos os pontos de maior contato, como bancadas, mesas, cadeiras, pias, torneiras e piso.

17. Utilizar cartazes e informações verbais do tipo “Para sua segurança, não esqueça de higienizar as mãos” e “O uso da máscara é obrigatório”.

5.3 Recepção e Portaria

1. Check-in

1. A Ficha Nacional de Registro do Hóspede (FNRH) deve ser preenchida pelo sistema de pré-check-in no quarto, ou por aplicativos de mensagens ou formulários on-line. Caso não seja possível, o ideal é que apenas um membro da família dirija-se ao balcão de recepção. A exceção é quando houver hospedagem com menor de idade, onde o todo o processo envolvendo o preenchimento da FNRH e da ficha específica do menor e a apresentação dos documentos terá que ser feito, obrigatoriamente, na recepção, no ato do check-in.

2. Check-out

1. O extrato deve ser entregue para conferência diretamente no apartamento ou por aplicativos de mensagens. Caso haja alguma divergência, o hóspede deve telefonar para a recepção. Essas orientações têm como objetivo evitar a aglomeração de hóspedes na recepção dos meios de hospedagem.

3. Cuidados na higienização

1. As chaves e chaveiros ou cartões magnéticos devem ser de material de fácil higienização, devolvidos em uma urna ou outro recipiente similar, e devidamente higienizado antes da reutilização.

2. As máquinas para pagamento com cartão devem ser protegidas com filme plástico e higienizadas após cada utilização. É recomendado incentivar o pagamento por aproximação do cartão ou QR Code, evitando a manipulação da máquina.

3. Estimular os hóspedes a usar a própria caneta. Caso não seja possível, oferecer a caneta e higienizá-la após o uso.

4. Os colaboradores devem usar máscara, realizar a higienização das mãos de forma visível e comunicar aos hóspedes que realizam a constante e correta higienização das mãos, antes e após o atendimento de cada cliente.

5. O álcool gel 70% deve ser disponibilizado para os clientes já na recepção.

6. Os carrinhos de bagagem devem ser constantemente higienizados com álcool 70% ou outra solução de limpeza eficaz contra a Covid-19, principalmente, após cada utilização. Uma opção é o uso da água sanitária diluída (uma parte para nove de água potável).

7. Reduzir o mobiliário do local para facilitar a higienização e a organização das filas (quando houver), respeitando o distanciamento mínimo estabelecido nas Regras de Ouro.
8. Para evitar fontes de contaminação e também facilitar a higienização, deve ser retirado todo o material que pode ser compartilhado ou tocado por diferentes clientes, como jornais, revistas, tapetes e objetos decorativos da recepção.
9. Todos os materiais ou equipamentos destinados a empréstimo ao hóspede (como secadores de cabelo e transformadores de voltagem) devem passar por processo de higienização após cada uso.
10. Utilizar cartazes e informações verbais como “Para sua segurança, não se esqueça de higienizar suas mãos” e “O uso da máscara é obrigatório”.

5.4 Governança

1. A limpeza concorrente deve ser realizada diariamente nos quartos ou apartamentos.
2. Quando possível, os quartos ou apartamentos devem ser higienizados com as portas e janelas abertas, facilitando a circulação e a renovação do ar ambiente.
3. Todo o quarto ou apartamento deve receber a limpeza terminal a cada troca de hóspede. Quando a hospedagem for por mais de sete dias, a mesma deve acontecer uma vez por semana, mesmo sem a troca de hóspede.
4. A higienização dos quartos ou apartamentos deverá ser feita com álcool 70% ou solução de água sanitária a 0,2% (uma medida para nove medidas de água), e sempre na ausência do hóspede.
5. Os carpetes devem ser aspirados e imediatamente higienizados com álcool 70%.
6. Os colaboradores responsáveis pela limpeza dos quartos devem usar máscaras e luvas de borracha.
7. A desinfecção de banheiras de hidromassagem deve ser feita regularmente com o despejo de toda a água seguido de lavagem e desinfecção.
8. Todos os materiais informativos em papel devem ser retirados, sendo substituídos por material de fácil higienização.
9. Todos os produtos do frigobar devem ser higienizados previamente e sempre que houver troca de hóspedes.
10. A limpeza e a higienização devem ser reforçadas em todos os pontos de maior contato no quarto ou apartamento, como fechaduras, interruptores, maçanetas, controles de ar e TV, cabeceiras, bancadas, criados mudos, cadeiras, cofres, secador de cabelo, espelhos, telefones, abajures, torneiras, acionadores de descarga, assento do vaso, pia, ganchos e lixeiras.
11. O número de toalhas oferecido deve ser proporcional ao número de hóspedes, com a troca da roupa de banho sendo feita diariamente.
12. Mesmo não utilizadas, as roupas de cama e banho devem ser trocadas entre as mudanças de hóspedes. O fluxo de retirada da roupa suja deve ser estabelecido para evitar a contaminação de outras superfícies.
13. É recomendado retirar os itens de enxoval decorativo, como tapetes e capachos.

14. Colchões e travesseiros devem estar protegidos com capas impermeáveis e higienizados a cada troca de hóspedes. Opcionalmente, essas peças podem ser identificadas com um selo de higienização.

5.5 Áreas de Lazer

1. Área ao redor da piscina - Espreguiçadeiras, cabanas, mesas e cadeiras devem ser higienizadas após cada uso e reorganizadas de forma a respeitar o distanciamento mínimo previsto nas Regras de Ouro.

2. Bar da piscina - Pode ser utilizado, desde que o garçom use EPIs (máscara) e os hóspedes respeitem as regras de distanciamento mínimo estabelecido nas Regras de Ouro. Nesse período, os copos de acrílico devem ser substituídos por copos descartáveis.

3. Business center - Os espaços reservados para reuniões devem respeitar o distanciamento mínimo por pessoa preconizado nas regras de Ouro, e passarem pela limpeza terminal antes de serem reutilizados. O uso de máscara é obrigatório. Em todos esses espaços é recomendado aumentar a frequência de higienização das superfícies com álcool 70% ou outra solução desinfetante, com atenção especial para as superfícies ao alcance das mãos.

5.6 Transporte de Hóspedes

1. Limpeza e desinfecção de veículos

A higienização dos veículos é fundamental para a redução dos riscos de transmissão do novo coronavírus. São processos de limpeza e desinfecção que devem ser adotados por motoristas e usuários de todos os veículos terceirizados e privativos destinados ao transporte individual ou coletivo de hóspedes para passeios ou traslados.

2. Periodicidade:

a) Limpeza concorrente: a cada viagem.

b) Limpeza terminal: uma vez ao dia.

c) Limpeza imediata: sempre que necessário.

3. Procedimentos:

1. Realizar a limpeza concorrente com uso de álcool 70% (borrifador) em maçanetas, volantes, câmbios, botões do painel, assentos, cintos de segurança e apoiadores de braços.

2. Usar água e sabão para limpar tapetes, acessórios e a parte externa do veículo, e fazer a desinfecção das superfícies compatíveis com água sanitária diluída (uma parte em nove de água).

3. Panos, baldes e demais utensílios ou equipamentos usados nos procedimentos de limpeza e desinfecção devem estar adequadamente limpos.

4. A limpeza terminal dos veículos deve ser programada e realizada, de preferência, após o percurso do dia.

5. Atentar para a compatibilidade entre material de limpeza, equipamentos e desinfecção da superfície, conferindo as informações sobre apresentação, diluição e aplicação no rótulo de cada produto.

6. Manter dispensadores abastecidos com álcool em gel para a higienização das mãos do motorista e dos passageiros.

7. Todos os veículos devem ter um depósito para lixo comum, máscaras descartáveis e lenços de papel usados.

8. Retirar os sacos com resíduos de lixo ao fim do percurso diário.

8. Retirar os sacos com resíduos de lixo ao fim do percurso diário.

4. Recomendações Gerais

1. Reforçar a prática da etiqueta respiratória e o uso obrigatório de máscaras por motoristas e passageiros.

2. Durante o transporte, é recomendado manter as janelas abertas para favorecer a ventilação no interior do veículo e aumentar a troca de ar.

3. Para evitar acidentes, NUNCA deixe o álcool 70% no veículo trancado, em especial, sob o sol.

5.7 Sanitários

1. Estabelecer o controle de acesso aos sanitários para que seja mantido o distanciamento físico previsto nas Regras de Ouro, no interior dos mesmos.

2. A fila dos sanitários deverá ser organizada na parte externa, preferencialmente, com marcações no piso, obedecendo também o distanciamento mínimo entre as pessoas conforme previsto nas Regras de Ouro.

3. Os banheiros devem ter lavatórios com dispensadores de sabão líquido e de toalhas descartáveis de papel não reciclado e lixeira com acionamento não manual.

4. Promover a renovação do ar através das janelas abertas ou de dispositivos mecânicos.

5.8 Manejo de Resíduos

1. Os resíduos comuns devem ser acondicionados em abrigo próprio e coletores com tampa, devidamente dimensionados para o volume gerado.

2. O manejo de resíduos de serviços de saúde deve atender a RDC 222/2018 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), com atenção para as instalações adequadas do abrigo temporário.

3. Os abrigos de resíduos comuns e de serviço de saúde não podem ser compartilhados.

4. Atentar para o correto descarte de perfurocortantes e outros provenientes dos exames de saúde.

5. As empresas de coleta e transporte de resíduos comuns e de serviço de saúde devem estar credenciadas na COMLURB.

6. Uma vez que o hotel já tenha serviço de coleta de resíduos de serviço de saúde, considerar máscaras e demais EPIs não reprocessáveis.

7. O descarte de máscaras e outros EPI deve ser feito em lixeira exclusiva para esse fim, seguindo as orientações do [artigo 3º](#) da [Resolução SMS 4.342/2020](#).

5.9 Manutenção e Documentação

1. Medidas a serem adotadas

- a) Realizar a troca constante dos elementos filtrantes dos bebedouros, de acordo com as recomendações do fabricante.
- b) Os bebedouros devem ter certificação dos órgãos competentes.
- c) Em ambientes com ar-condicionado, o ar deve ser renovado de acordo com o exigido na legislação (27m³/hora/pessoa)
- d) Caso não haja ar-condicionado, janelas e portas devem ser mantidas abertas.

2. O que deve ser apresentado:

- a) Licença Sanitária de Funcionamento (LSF) para empresas sediadas no município do Rio de Janeiro.
- b) Plano de Manutenção, Operação e Controle de Ar-Condicionado (PMOC).
- c) Comprovante de limpeza de ductos de ar-condicionado anual.
- d) Laudo da qualidade do ar na validade (semestral).
- e) Certificado de higienização dos reservatórios de água de consumo (semestral).
- f) Laudo de potabilidade da água (semestral).

6. MEDIDAS PREVENTIVAS ESPECÍFICAS PARA O RETORNO DAS LOJAS EM GERAL

6.1 Orientações Gerais

- 1. As lojas deverão seguir os protocolos estabelecidos para cada atividade econômica, reiniciando seu funcionamento de acordo com as fases definidas no Plano de Retomada.
- 2. A empresa deverá promover capacitação interna referente às medidas de prevenção à Covid-19, extensiva ao staff administrativo, aos lojistas e a toda força de trabalho (equipe de limpeza, seguranças, recepcionistas, entre outros).
- 3. A empresa deverá treinar seus colaboradores para orientação ao público em geral sobre a importância da adoção das medidas de prevenção à Covid-19: controle de filas, manutenção de distanciamento e uso obrigatório de máscaras.

6.2 Higienização de Instalações, Equipamentos e Utensílios

- 1. Aumentar a frequência de higienização das áreas de maior circulação, incluindo os banheiros, provadores, elevadores e escadas. É recomendado que seja feita a limpeza concorrente no mínimo a cada três horas, e a limpeza terminal antes ou depois do expediente. Em alguns casos, pode ser necessária a realização da limpeza imediata.
- 2. Programar rotina de desinfecção com álcool 70% de objetos, superfícies e itens em geral que tenham grande contato manual, seja por colaboradores ou pelo público, como quichês de

estacionamento, máquinas de cartão, displays, mesas e bancadas de apoio, totens de autoatendimento, telas touch screen, teclados, maçanetas, corrimãos e itens que possam ser compartilhados entre os funcionários e clientes, como canetas, pranchetas e telefones.

3. Reforçar a limpeza e a desinfecção em todos os pontos de maior contato, como bancadas, mesas, cadeiras, bancos, sofás, pias, torneiras, piso, paredes e escadas.

4. Na higienização de equipamentos e utensílios, é recomendado o uso de papel-toalha ou panos multiuso descartáveis exclusivos para cada tipo de superfície.

5. Abastecer permanentemente os borrifadores ou dispensadores de álcool 70%, que devem ser previamente higienizados.

6. Seguir todas as orientações descritas no Protocolo de Limpeza e Desinfecção de Superfícies elaborado pela Subsecretaria de Vigilância, Fiscalização Sanitária e Controle de Zoonoses (SUBVISA) e publicado no Diário Oficial do Município do Rio de Janeiro em 09/06/2020.

6.3 Sinalização

1. Utilizar sinalização e marcações no piso para direcionar o sentido do deslocamento e reforçar o distanciamento mínimo previsto nas Regras de Ouro no interior da loja, como pontos para higienização de mãos, guichês de pagamento, provadores, acesso ao estacionamento, sanitários, elevadores, escadas. Caso necessário, adotar barreiras físicas para separação, como vidros protetores, divisórias, totens e correntes.

2. Organizar as filas em sentido único e ordenado, de modo a não comprometer a circulação de público nas áreas comuns, com marcação no piso para sinalizar o distanciamento mínimo previsto nas Regras de Ouro.

3. Implantar sinalizações em pontos estratégicos para divulgar informações relativas às medidas a serem adotadas pelos usuários, como o uso obrigatório de máscaras e respeito às filas.

4. Delimitar áreas comuns cabines, mesas e assentos que não estejam disponíveis para uso do público.

6.4 Acesso à Loja

1. Obedecer às regras estabelecidas nas diferentes fases do Plano de Retomada referentes à ocupação máxima do estacionamento, público máximo permitido e horários de funcionamento.

2. Estabelecer controle e escalonamento de horários para entrada e saída de funcionários, fornecedores e público em geral, assim evitando a formação de aglomeração e cruzamento de fluxos.

3. Sinalizar sentido de entrada e de saída no interior das lojas para impedir o contrafluxo.

4. Estabelecer controle de acesso aos elevadores e o distanciamento mínimo previsto nas Regras de Ouro nas escadas rolantes, quando a loja dispuser destes equipamentos.

5. Disponibilizar funcionários controlando os acessos e direcionando adequadamente o público.

6. Não permitir o acesso nem a permanência das pessoas sem máscara em nenhum dos ambientes da loja, salvo no momento do consumo de refeições.

7. Sempre que possível, manter as portas abertas para propiciar ventilação natural.

8. Para a organização do fluxo de serviço e evitar a aglomeração de clientes, os serviços de banho e tosa de animais deverão ser agendados.

9. Sempre que possível, preconizar o sistema de entrega e busca de animais para evitar a permanência dos donos na sala de espera da loja.

6.5 Operação de Venda

1. Estimular sistemas de vendas em autosserviço para agilizar o atendimento.

2. Os vendedores que atenderem clientes devem usar máscaras e ter acesso a dispensadores de álcool 70% em gel, sempre abastecidos para que higienizem as mãos com frequência.

3. Deve ser mantido o distanciamento mínimo previsto nas Regras de Ouro entre o operador e o cliente.

4. Retirar dos balcões, bancadas e mesas todo o material que possa ser compartilhado ou tocado por diferentes clientes, assim como objetos de decoração, jornais, revistas e informativos promocionais, para evitar fontes de contaminação e facilitar a higienização.

5. Todos os materiais usados pelo cliente devem ser higienizados com álcool 70% entre um atendimento e outro.

6. Os clientes deverão ser orientados a circularem sempre com máscara.

7. Instalar painéis de acrílico ou outra barreira de proteção higienizável nos caixas de pagamento, com abertura que permita somente o pagamento.

8. Deve ser evitada a aglomeração nos caixas de pagamento e de retirada de produtos, com organização das eventuais filas sinalizando a posição de cada cliente para a manutenção do distanciamento mínimo previsto nas Regras de Ouro.

9. Máquinas de pagamento com cartão deverão ser cobertas com filme plástico e higienizadas após cada utilização. Deve ser estimulado o pagamento por aproximação do cartão ou por QR Code, para evitar a manipulação da máquina de pagamento.

10. Deve ser priorizado o pagamento com cartão. Em caso de troco em dinheiro, a entrega deve ser feita de forma que não haja contato direto com as mãos.

11. Devem ser mantidos dispensadores com álcool em gel 70% abastecidos para uso do operador do caixa e clientes que optarem pelo pagamento em cartão.

12. Nas lojas com cabines ou provadores de roupas deve haver um funcionário no controle do acesso de clientes para que seja mantido o distanciamento mínimo previsto nas Regras de Ouro.

13. Efetuar sinalização nas cabines como forma de identificar as disponíveis para uso e as não liberadas, de acordo com o distanciamento mínimo previsto nas Regras de Ouro.

14. As cabines ou provadores de roupas devem ter revestimento de fácil desinfecção, abolindo o uso de cortinas de tecido ou outros materiais de difícil higienização.

15. Efetuar a limpeza concorrente e a limpeza terminal nas cabines e provadores, conforme a frequência de uso dos clientes.

6.6 Sanitários

1. Estabelecer o controle de acesso aos sanitários para que seja mantido o distanciamento mínimo previsto nas Regras de Ouro, no interior dos mesmos.
2. A fila dos sanitários deverá ser organizada na parte externa, preferencialmente, com marcações no piso, obedecendo também o distanciamento mínimo entre as pessoas conforme previsto nas Regras de Ouro.
3. Os banheiros devem ter lavatórios com dispensadores de sabão líquido e de toalhas descartáveis de papel não reciclado e lixeira com acionamento não manual.
4. Promover a renovação do ar através das janelas abertas ou de dispositivos mecânicos.

6.7 Depósitos

1. Nas áreas de estoque de mercadorias deve ser observada a organização dos produtos armazenados, evitando o acúmulo de objetos e materiais inservíveis.
2. Manter a devida ventilação ou climatização das áreas de estoque, conforme o tipo de sistema do ambiente.
3. Nas áreas de estoque, manter distância de 1,5 metros entre os funcionários que acessarem o setor.

6.8 Força de Trabalho

1. Os colaboradores devem higienizar as mãos constantemente e utilizar máscaras ou demais EPIs necessários. É proibido o uso de adornos nos ambientes de trabalho.
2. É recomendado o distanciamento mínimo previsto nas Regras de Ouro entre os colaboradores, inclusive no ambiente de trabalho, e onde não for possível, utilizar barreira física ou protetores adicionais à máscara (face shield).
3. O uniforme de trabalho deve ser exclusivo para utilização (inclusive a máscara) durante o expediente. É proibido circular fora do estabelecimento com o uniforme de trabalho.
4. Estabelecer protocolo para a coleta e desinfecção de EPIs reutilizáveis e para seu descarte.
5. Organizar turnos de expediente de trabalho, alternando dias/horário de comparecimento entre os funcionários das equipes, evitando o maior fluxo de pessoas nos transportes e a aglomeração no local de trabalho.
6. Coibir atitudes que possam gerar contaminação nas áreas de trabalho, como fumar, comer, tossir, cantar, assoviar ou outras anti-higiênicas. É proibido o uso de celulares no ambiente de trabalho.
7. Após cada uso, higienizar com álcool 70% os utensílios de trabalho que possam vir a ser compartilhados entre os colaboradores, como rádios, contadores e telefones celulares.
8. Se algum colaborador apresentar sintomas gripais ou qualquer outro indicativo da Covid-19, a gerência local deve ser imediatamente informada para que o colaborador seja encaminhado à assistência médica.
9. Garantir a renovação do ar dos vestiários através de janelas abertas ou dispositivos mecânicos.

6.9 Refeitório da Força de Trabalho

1. Ampliar o período de funcionamento e distribuir os funcionários em horários de refeição distintos (turnos) para evitar aglomerações.
2. Manter o distanciamento mínimo previsto nas Regras de Ouro nas filas para escolha do alimento, podendo ser utilizadas marcações no piso.
3. Reforçar a higienização de mesas, cadeiras e pontos de limpeza dos funcionários, como pias e banheiros.

6.10 Manutenção e Documentação

1. Medidas a serem adotadas:

- a) Realizar a troca constante dos elementos filtrantes dos bebedouros, de acordo com as recomendações do fabricante.
- b) Os bebedouros devem ter certificação dos órgãos competentes.
- c) Em ambientes com ar-condicionado, o ar deve ser renovado de acordo com o exigido na legislação (27m³ /hora/pessoa).
- d) Caso não haja ar-condicionado, janelas e portas devem ser mantidas abertas.

2. O que deve ser apresentado:

- a) Licença Sanitária de Funcionamento (LSF) para empresas sediadas no município do Rio de Janeiro.
- b) Plano de Manutenção, Operação e Controle de Ar-Condicionado (PMOC).
- c) Comprovante de limpeza de ductos de ar-condicionado anual.
- d) Laudo da qualidade do ar na validade (semestral).
- e) Certificado de higienização dos reservatórios de água de consumo (semestral).
- f) Laudo de potabilidade da água (semestral).

7. MEDIDAS PREVENTIVAS ESPECÍFICAS PARA O RETORNO DAS ATIVIDADES NOS SHOPPINGS

7.1 Orientações Gerais

1. As lojas localizadas no shopping deverão seguir os protocolos estabelecidos para cada atividade econômica, reiniciando seu funcionamento de acordo com as fases definidas no Plano de Retomada.
2. A Administração do Shopping deverá promover capacitação interna referente às medidas de prevenção à Covid-19, extensiva ao staff administrativo, aos lojistas e a toda força de trabalho (equipe de limpeza, seguranças, recepcionistas, entre outros).
3. A Administração do Shopping deverá treinar seus colaboradores para orientação ao público em geral sobre a importância da adoção das medidas de prevenção à Covid-19: controle de filas, manutenção de distanciamento e uso obrigatório de máscaras.

7.2 Higienização de Instalações, Equipamentos e Utensílios

1. Aumentar a frequência de higienização das áreas de maior circulação, incluindo os banheiros, elevadores e escadas. É recomendado que seja feita a limpeza concorrente no mínimo a cada três horas, e a limpeza terminal antes ou depois do expediente. Em alguns casos, pode ser necessária a realização da limpeza imediata.
2. Programar rotina de desinfecção com álcool 70% de objetos, superfícies e itens em geral que tenham grande contato manual, seja por colaboradores ou pelo público, como guichês de estacionamento, máquinas de cartão, displays, mesas e bancadas de apoio, totens de autoatendimento, telas touch screen, teclados, maçanetas, corrimãos e itens que possam ser compartilhados entre os funcionários e clientes, como canetas, pranchetas e telefones.
3. Reforçar a limpeza e a desinfecção em todos os pontos de maior contato, como bancadas, mesas, cadeiras, bancos, sofás, pias, torneiras, piso, paredes e escadas.
4. Na higienização de equipamentos e utensílios, é recomendado o uso de papel-toalha ou panos multiuso descartáveis exclusivos para cada tipo de superfície.
5. Abastecer permanentemente os borrifadores ou dispensadores de álcool 70%, que devem ser previamente higienizados.
6. Seguir todas as orientações descritas no Protocolo de Limpeza e Desinfecção de Superfícies, disponível da Subsecretaria de Vigilância, Fiscalização Sanitária e Controle de Zoonoses (SUBVISA).

7.3 Sinalização

1. Utilizar sinalização e marcações no piso para direcionar o sentido do deslocamento e reforçar o distanciamento mínimo estabelecido nas Regras de Ouro nas diversas áreas do shopping, como entradas, pontos para a higienização de mãos e de informação, postos de segurança, guichês de pagamento, acesso aos estacionamentos, sanitários, elevadores e escadas rolantes. Caso necessário, adotar barreiras físicas para separação, como vidros protetores, divisórias, totens ou correntes.
2. Organizar as filas em sentido único e ordenado, de modo a não comprometer a circulação de público nas áreas comuns, com marcação no piso para sinalizar a distância de precaução preconizada nas Regras de Ouro.
3. Implantar sinalizações em pontos estratégicos para divulgar informações relativas às medidas a serem adotadas pelos usuários, como o uso obrigatório de máscaras e respeito às filas.
4. Delimitar nas áreas comuns mesas e assentos que não estejam disponíveis para o uso do público.

7.4 Acesso ao Shopping

1. Obedecer às regras estabelecidas no Plano de Retomada referente à ocupação máxima do estacionamento e público máximo permitido.
2. Estabelecer controle e escalonamento de horários para entrada e saída de staff, força de trabalho, fornecedores e público em geral, assim evitando a formação de aglomeração e cruzamento de fluxos.
3. Não permitir o acesso nem a permanência das pessoas sem máscara em nenhum dos ambientes do shopping, salvo no momento do consumo das refeições.

4. O distanciamento social mínimo previsto nas regras de Ouro deverá ser respeitado durante a circulação de pessoas nas áreas comuns, como lojas, corredores, mezaninos e capelas.

5. Estabelecer controle de acesso aos elevadores e distanciamento de precaução nas escadas rolantes.

7.5 Sanitários

1. Estabelecer o controle de acesso aos sanitários para que seja mantido o distanciamento físico previsto nas Regras de Ouro, no interior dos mesmos.

2. A fila dos sanitários deverá ser organizada na parte externa, preferencialmente, com marcações no piso, obedecendo também o distanciamento mínimo entre as pessoas conforme previsto nas Regras de Ouro.

3. Os banheiros devem ter lavatórios com dispensadores de sabão líquido e de toalhas descartáveis de papel não reciclado, lixeira com acionamento não manual e forro de papel descartável para os trocadores de bebês (banheiros família).

4. Promover a renovação do ar através das janelas abertas ou de dispositivos mecânicos.

7.6 Serviços de Alimentação e Bebidas (A&B) - procedimentos para a Praça de Alimentação:

1. As mesas e cadeiras devem ser reorganizadas, respeitando o espaçamento mínimo previsto nas Regras de Ouro, bem como a ocupação das mesmas.

2. É proibido aos clientes reposicionarem o mobiliário.

3.

4. As mesas e cadeiras devem ser higienizadas após a utilização de cada cliente. É recomendado o uso da identificação com o aviso "HIGIENIZADA".

5. Reduzir ao máximo o serviço de atendimento nas mesas, executando os pedidos por meio de aplicativos ou outras formas que evitem as aglomerações nos pontos de venda e pagamento.

6.

7. Estimular sistemas de vendas em delivery, take-away e grab & go para agilizar o atendimento.

8. Os operadores que servirem clientes nas mesas devem usar máscaras e ter acesso a dispensadores de álcool em gel 70% abastecidos, para que higienizem frequentemente as mãos. Deve ser mantida a distância de precaução entre cliente e operador no momento da entrega da refeição.

9.

10. Retirar dos balcões e mesas todo o material que possa ser compartilhado ou tocado por diferentes clientes (como recipientes com sachês e guardanapos), assim como jornais, revistas, informativos promocionais e objetos de decoração, para evitar fontes de contaminação e facilitar a higienização.

11. Evitar o uso de cardápios. Quando necessário, devem ser produzidos em material de fácil limpeza ou disponibilizados em meio virtual para acesso do cliente. Todos os materiais usados pelo cliente devem ser higienizados entre um atendimento e outro.

12. Os clientes devem ser orientados a circular sempre com máscara, que só pode ser retirada no momento da refeição, e nunca colocada sobre a mesa. O acondicionamento das máscaras deve ser feito em sacos plásticos ou de papel, guardados na bolsa ou bolso do cliente. É recomendado que a máscara seja substituída ao término da refeição.

13. Deve ser priorizado o pagamento com cartão. Em caso de troco em dinheiro, a entrega deve ser feita sem contato direto com as mãos.

14. Incentivar o uso de comandas descartáveis, eletrônicas ou de material de fácil higienização, uma vez que todas as peças utilizadas pelo cliente devem ser higienizadas com álcool 70% entre um atendimento e outro.

15. Para evitar a aglomeração nos caixas, deve ser incentivado o pagamento com cartões e adotada a sinalização do distanciamento necessário indicando a posição de cada cliente nas filas.

16. Máquinas de pagamento com cartão devem ser cobertas com filme plástico e higienizadas após cada utilização. Deve ser estimulado o pagamento por aproximação do cartão ou por QR Code, para evitar a manipulação da máquina.

17. Devem ser mantidos dispensadores com álcool em gel 70% abastecidos para uso do operador do caixa e clientes que optarem pelo pagamento em cartão.

7.7 Degustação

1. A degustação deverá ser sempre realizada em stands, pontos, expositores ou espaços específicos.

2. Não é permitida a oferta itinerante de produtos para a degustação.

3. Manter todos os alimentos protegidos, embalados e com rotulagem completa, conforme as legislações pertinentes a cada produto.

4. Manter uma embalagem íntegra ao lado dos produtos porcionados para degustação, que deverão estar protegidos com filme plástico.

5. Organizar a fila de espera para a degustação respeitando o distanciamento entre as pessoas, previsto nas Regras de Ouro.

6. O funcionário responsável pela distribuição do produto a ser degustado deve fazer uso de uniforme adequado, máscara e face shield.

7. Disponibilizar álcool em gel a 70% para higienização das mãos junto à área de degustação.

8. No caso da utilização de descartáveis, providenciar recipientes coletores próximos à área de degustação.

9. Distribuir recipientes adequados e individualizados para substituir o uso de cuspeira em degustação de bebidas. Providenciar recipientes coletores próximos à área de degustação.

7.8 Áreas de convivência, Repouso e Lazer

1. Todas estas áreas e seus equipamentos, móveis, brinquedos e outros, devem ser higienizados e manter sua distância conforme preconizado nas Regras de Ouro.
2. O distanciamento entre pessoas deve obedecer ao previsto nas Regras de Ouro, evitando aglomerações.

7.9 Áreas Pet Friendly

Portarias, acessos externos e acessos a estacionamentos

1. Manter as portas abertas para propiciar a ventilação natural.
2. Disponibilizar funcionários controlando os acessos e direcionando adequadamente o público.

7.10 Áreas de Docas

1. Ordenar fluxos de carga e descarga de alimentos e demais produtos em horários distintos da retirada de resíduos, evitando riscos de contaminação cruzada.
2. Manter pontos de higienização das mãos com dispensadores devidamente abastecidos com sabonete líquido, papel-toalha não reciclado e álcool 70% em gel.
3. Promover desinfecção de elevadores de cargas, por meio das limpezas concorrente e terminal.

7.11 Assistência à saúde

1. Nos ambulatórios ou postos médicos instalados nos shoppings há medidas exigidas para a prevenção à Covid-19.
2. Os procedimentos de limpeza e desinfecção dos ambientes, equipamentos e materiais de postos médicos e do interior das ambulâncias utilizadas no evento devem ser intensificados com saneantes de uso hospitalar, devidamente regularizados junto à Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa/MS).
3. Efetuar regularmente a higienização concorrente e a terminal, e a imediata sempre que necessário, por profissional devidamente capacitado e exclusivo para a área de assistência à saúde.
4. Manter o distanciamento mínimo previsto nas Regras de Ouro entre macas, cadeiras de hidratação, camas e demais mobiliários dos postos médicos.
5. Durante os atendimentos, os profissionais de saúde devem utilizar EPI completo: gorro, máscara cirúrgica ou N95, face shield, capote ou avental e luvas de procedimento.
6. Os colaboradores e profissionais de limpeza também devem utilizar EPIs adequados à atividade realizada.
7. Manter abastecidos os dispensadores de álcool 70% e lavatórios equipados com sabonete líquido e papel-toalha não reciclado para uso de profissionais e pacientes.
8. Atentar para o controle de acesso de pessoas ao interior do posto médico ou ambulatório.

7.12 Força de Trabalho

1. Os colaboradores devem higienizar as mãos constantemente e utilizar máscaras ou demais EPIs necessários, inclusive nas cozinhas, durante o preparo das refeições. É proibido o uso de adornos nos ambientes de trabalho.
2. Deve ser respeitado o distanciamento mínimo estabelecido nas Regras de Ouro entre os colaboradores, inclusive no ambiente de trabalho. Onde não for possível, utilizar barreira física ou protetores adicionais ao uso da máscara (face shield).
3. O uniforme de trabalho deve ser exclusivo para uso no estabelecimento (inclusive a máscara) durante o expediente. É proibido circular fora do estabelecimento com o uniforme de trabalho.
4. Estabelecer protocolo para a coleta e desinfecção de EPIs reutilizáveis e para seu descarte.
5. Organizar turnos de trabalho, alternando dias/horário de comparecimento entre os funcionários das equipes, evitando o maior fluxo de pessoas nos transportes e a aglomeração no local de trabalho.
6. Coibir atitudes que possam gerar contaminação nas áreas de trabalho como comer, fumar, tossir, cantar, assoviar ou outras anti-higiênicas. Evitar o uso de celulares no ambiente de trabalho.
7. Após cada uso, higienizar com álcool 70% os utensílios de trabalho que possam vir a ser compartilhados entre os colaboradores, como rádios, contadores e telefones celulares.
8. Se algum colaborador apresentar sintomas gripais ou qualquer outro indicativo da Covid-19, a gerência local deve ser imediatamente informada para que o colaborador seja encaminhado à assistência médica.
9. Garantir a renovação do ar dos vestiários de funcionários através de janelas abertas ou dispositivos mecânicos.

7.13 Refeitório da Força de Trabalho

1. Ampliar o período de funcionamento e distribuir os funcionários em horários de refeição distintos para evitar aglomerações.
2. Manter o distanciamento mínimo previsto nas Regras de Ouro nas filas para escolha do alimento, podendo ser utilizadas marcações no piso.
3. Reforçar a higienização de mesas, cadeiras e pontos de limpeza dos funcionários, como pias e banheiros.

7.14 Manejo de Resíduos

1. Os resíduos comuns devem ser acondicionados em abrigo próprio e coletores com tampa, devidamente dimensionados para o volume gerado.
2. O manejo de resíduos de serviços de saúde deve atender a RDC 222/2018 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), com atenção para as instalações adequadas do abrigo temporário.
3. Os abrigos de resíduos comuns e de serviço de saúde não podem ser compartilhados.
4. Atentar para o correto descarte de perfurocortantes e outros provenientes dos exames de saúde.

5. As empresas de coleta e transporte de resíduos comuns e de serviço de saúde devem estar credenciadas na COMLURB.

6. Uma vez que o shopping já tenha serviço de coleta de resíduos de serviço de saúde, considerar máscaras e demais EPIs não reprocessáveis.

7. O descarte de máscaras e outros EPI deve ser feito em lixeira exclusiva para esse fim, seguindo as orientações do [artigo 3º](#) da [Resolução SMS 4.342/2020](#).

7.14 Manutenção e Documentação

1. Medidas a serem adotadas:

a) Realizar a troca constante dos elementos filtrantes dos bebedouros, de acordo com as recomendações do fabricante.

b) Os bebedouros devem ter certificação dos órgãos competentes.

c) Em ambientes com ar-condicionado, o ar deve ser renovado de acordo com o exigido na legislação (27m³/hora/pessoa).

d) Caso não haja ar-condicionado, janelas e portas devem ser mantidas abertas.

2. O que deve ser apresentado:

a) Plano de Manutenção, Operação e Controle de Ar-Condicionado (PMOC).

b) Comprovante de limpeza de ductos de ar-condicionado anual.

c) Laudo da qualidade do ar na validade (semestral).

d) Certificado de higienização dos reservatórios de água de consumo (semestral).

e) Laudo de potabilidade da água (semestral).

8. MEDIDAS PREVENTIVAS ESPECÍFICAS PARA OS ESTABELECIMENTOS DE ASSISTÊNCIA À SAÚDE EM GERAL

8.1 Orientações Gerais

1. É recomendado que as guias do plano de saúde sejam preenchidas, preferencialmente, por aplicativos de mensagens ou formulários on-line. Caso não seja possível, a orientação é a marcação do distanciamento físico previsto nas Regras de Ouro, para evitar a aglomeração de pacientes na recepção dos consultórios e a manipulação de papéis e canetas que são riscos de fontes de contaminação.

2. As máquinas para pagamento com cartão devem ser protegidas com filme plástico e higienizadas após cada utilização. O recomendado é o incentivo ao pagamento por aproximação do cartão ou QR Code, evitando a manipulação da máquina.

3. O álcool 70% em gel deve ser disponibilizado para os pacientes já na recepção e em toda a área de circulação.

4. A divulgação das medidas de prevenção à Covid-19 deve ser feita por cartazes e informações verbais, como “Para sua segurança, não esqueça de higienizar as mãos” e “O uso da máscara é obrigatório”.

5. Divulgar em pontos estratégicos os materiais educativos e outros meios de informação sobre as medidas de prevenção à Covid-19, como as Regras de Ouro e a Central 1746.

6. Afixar em locais visíveis as Regras de Ouro disponibilizadas nesse material e demais orientações que possam contribuir para a prevenção e o combate à Covid-19.

7. Afixar cartazes informativos em diversas áreas dos consultórios e clínicas, com orientações sobre a forma de contágio e prevenção à Covid-19.

8. Aumentar a frequência de higienização (de acordo com as Regras de Ouro) das áreas de maior circulação, como recepção, banheiros, vestiários, pontos de alimentação e anexos, além dos vestiários e refeitório dos colaboradores, com planilha de controle da limpeza exposta em local visível.

8.2 Higienização de Instalações, Equipamentos e Utensílios

1. Os dispensadores com álcool gel devem ser disponibilizados próximo aos botões de acionamento dos elevadores do térreo e de forma optativa dentro dos elevadores.

2. Sempre que possível, é recomendado fazer a varredura úmida com os saneantes água sanitária, ácido peracético, quaternários de amônia e fenólicos, todos utilizados de acordo com as recomendações do fabricante.

3. A limpeza e a desinfecção das superfícies ambientais e dos equipamentos devem ser feitas sem a presença de pacientes, entre um atendimento e outro.

4. Todos os suportes de materiais e equipamentos, almotolias, pegas dos armários, gavetas, cadeira e foco e demais peças devem ser higienizadas a cada atendimento ao paciente.

5. Nos atendimentos de assistência médica e fisioterapia, o lençol da maca de exames deve ser trocado a cada atendimento.

6. Após a realização de procedimentos que produzam aerossóis, deve ser realizada limpeza terminal da área de atendimento.

8.3 Dimensionamento e Organização do Ambiente

1. O distanciamento mínimo previsto nas Regras de Ouro entre os pacientes e profissionais deve ser respeitado em todas as dependências

2. Nas áreas de sala de espera com grande circulação de pacientes deve ser delimitado com fita o espaço para cada cliente aguardar a sua vez, respeitando o distanciamento mínimo previsto nas Regras de Ouro.

3. O mobiliário não essencial deve ser reduzido para facilitar a higienização e a organização dos atendimentos, respeitando o distanciamento físico previsto nas Regras de Ouro, de acordo com o [Decreto RIO nº 47.282](#).

4. Após a realização de procedimentos que produzam aerossóis, deve ser realizada limpeza terminal da área de atendimento.

8.4 Recepção e Portaria

1. No caso do uso de atendimento de urgência, o profissional deve ser previamente comunicado para providenciar a melhor forma de atender ao paciente.

2. Caso o estabelecimento tenha atendimento de urgência 24 horas, é preciso haver sala de espera individualizada ou com espaço que atenda ao distanciamento de precaução, previsto nas Regras de Ouro, entre os pacientes.

3. Para evitar fontes de contaminação e facilitar a higienização, deve ser retirado da recepção todo o material que pode ser compartilhado ou tocado por diferentes pacientes, como jornais, revistas e objetos decorativos. Os objetos imprescindíveis, como canetas, grampeadores e telefone, devem ser higienizados após o uso de cada pessoa.

4. Os profissionais da recepção e das áreas administrativas devem atuar exclusivamente em suas atividades e usar o EPI recomendado para o atendimento específico: máscara cirúrgica ou de tecido.

5. Bebedouros de uso direto não são recomendados, devendo disponibilizar copos descartáveis.

8.5 Sanitários

1. A limpeza e a desinfecção dos banheiros e vestiários devem ser feitas sem a presença de pacientes, com varredura úmida. Durante o processo de higienização, é recomendado o uso de placas de sinalização no lado externo das áreas.

2. Todos os suportes de papel-toalha e papel higiênico, saboneteiras, torneiras, acionadores de descarga, assento do vaso, pia, ganchos, lixeiras, maçanetas de portas e demais peças devem ser higienizados, com a opção de uso também do álcool 70°.

8.6 Força de Trabalho

1. O profissional deve utilizar os equipamentos de proteção individual (EPIs) recomendados para o atendimento de casos suspeitos ou confirmados de Covid-19: gorro, luva, avental de manga longa, sapato fechado, óculos de proteção ou face shield e máscara N95 ou similar.

2. O auxiliar de consultório encarregado da atividade da limpeza e desinfecção do ambiente deve usar adequadamente os EPIs: uniforme, gorro, luva emborrachada, avental, sapato fechado, óculos de proteção e máscara de procedimento.

3. Os funcionários, colaboradores e terceirizados devem ser capacitados sobre os protocolos e procedimentos de funcionamento e higienização que fazem parte das medidas de prevenção à disseminação da Covid-19.

4. Se algum colaborador apresentar sintomas gripais ou qualquer outro indicativo da Covid-19, o responsável técnico deve ser imediatamente informado para que o colaborador seja encaminhado à assistência médica.

8.7 Manejo de Resíduos

1. Os resíduos comuns devem ser acondicionados em abrigo próprio e coletores com tampa, devidamente dimensionados para o volume gerado.

2. O manejo de resíduos de serviços de saúde deve atender a RDC ANVISA 222/2018, com atenção para as instalações adequadas do abrigo temporário.

3. Os abrigos de resíduos comuns e de serviço de saúde não podem ser compartilhados.

4. Atentar para o correto descarte de perfurocortantes e outros provenientes dos exames de saúde.

5. As empresas de coleta e transporte de resíduos comuns e de serviço de saúde devem estar credenciadas na COMLURB.

6. Uma vez que o estabelecimento já tenha serviço de coleta de resíduos de serviço de saúde, considerar máscaras e demais EPIs não reprocessáveis.

7. O descarte de máscaras e outros EPI deve ser feito em lixeira exclusiva para esse fim, seguindo as orientações da RDC ANVISA 222/18.

8.8 Manutenção

1. Medidas a serem adotadas:

a) Realizar a troca constante dos elementos filtrantes dos bebedouros, de acordo com as recomendações do fabricante.

b) Os bebedouros devem ter certificação dos órgãos competentes.

c) Em ambientes com ar-condicionado, o ar deve ser renovado de acordo com o exigido na legislação (27m³ /hora/pessoa).

d) Caso não haja ar-condicionado, janelas e portas devem ser mantidas abertas.

8.9 Documentação

1. O que deve ser apresentado:

a) Licença Sanitária de Funcionamento (LSF) para empresas sediadas no município do Rio de Janeiro.

b) Plano de Manutenção, Operação e Controle de Ar-Condicionado (PMOC).

c) Comprovante de limpeza de ductos de ar-condicionado anual.

d) Laudo da qualidade do ar na validade (semestral).

e) Certificado de higienização dos reservatórios de água de consumo (semestral).

f) Laudo de potabilidade da água (semestral).

9. MEDIDAS PREVENTIVAS ESPECÍFICAS PARA O RETORNO DE SERVIÇOS DE ODONTOLOGIA

9.1 Orientações Gerais

1. Não atender pacientes sintomáticos de Covid-19, salvo em caso de emergência.

2. Desestimular o atendimento de pacientes com mais de 60 anos.

3. A entrada nos consultórios e clínicas de odontologia será autorizada apenas para os pacientes com hora marcada, que pode ser feita por telefone, aplicativos de mensagens e formulários eletrônicos, entre outros.

4. Na necessidade de atendimento de urgência, o profissional deve ser previamente comunicado para providenciar a melhor forma de atender ao paciente.

5. Caso o estabelecimento tenha atendimento de urgência 24 horas, é preciso haver sala de espera individualizada ou com espaço que atenda a recomendação de distanciamento entre os pacientes, prevista nas Regras de Ouro.

6. É recomendado que as guias do plano de saúde sejam preenchidas, preferencialmente, por aplicativos de mensagens ou formulários on-line. Caso não seja possível, a orientação é a marcação do distanciamento físico prevista nas Regras de Ouro, para evitar a aglomeração de pacientes na recepção dos consultórios e a manipulação de papéis e canetas que são riscos de fontes de contaminação.

7. As máquinas para pagamento com cartão devem ser protegidas com filme plástico e higienizadas após cada utilização. O recomendado é o incentivo ao pagamento por aproximação do cartão ou QR Code, evitando a manipulação da máquina.

8. O álcool 70% em gel deve ser disponibilizado para os pacientes já na recepção.

9. Para evitar fontes de contaminação e facilitar a higienização, deve ser retirado da recepção todo o material que pode ser compartilhado ou tocado por diferentes pacientes, como jornais, revistas e objetos decorativos.

10. Os objetos imprescindíveis, como canetas, grampeadores e telefone, devem ser higienizados após o uso de cada pessoa.

11. A divulgação das medidas de prevenção à Covid-19 deve ser feita por cartazes e informações verbais, como “Para sua segurança, não esqueça de higienizar as mãos” e “O uso da máscara é obrigatório”.

9.2 Higienização de Instalações, Equipamentos e Utensílios

1. A limpeza e a desinfecção das superfícies e dos equipamentos devem ser feitas entre os atendimentos.

2. Todos os terminais devem estar envolvidos em filme PVC, trocados entre uma consulta e outra.

3. Após a realização de cada procedimento que produza aerossóis, deve ser realizada a limpeza terminal da área de consulta.

4. Adotar rigorosamente apenas varreduras úmidas, pois a seca é contraindicada por contribuir na dispersão de aerossóis nocivos à saúde.

5. Seringas tríplices, aparelhos de raios X, bancadas, cadeiras, mochos, refletores e todas as demais superfícies passíveis de contato do profissional devem ser rigorosamente desinfetadas.

6. Os produtos recomendados para a desinfecção são água sanitária, ácido peracético, quaternários de amônia, fenólicos e álcool 70° em gel, todos utilizados conforme recomendações do fabricante.

7. Os materiais e instrumentos contaminados devem ser recolhidos antes da limpeza e desinfecção de todas as superfícies de equipamentos e bancadas, procurando evitar contato com materiais infectados.

9.3 Dimensionamento e Organização do Ambiente

1. O distanciamento mínimo, previsto nas Regras de Ouro, entre os pacientes e profissionais deve ser respeitado em todas as dependências.

2. Nas áreas de sala de espera com grande circulação de pacientes deve ser delimitado com fita o espaço para cada cliente aguardar a sua vez, respeitando o distanciamento mínimo previsto nas Regras de Ouro.

3. Bebedouros de uso direto não são recomendados.

4. Os dispensadores com álcool gel devem ser disponibilizados próximo aos botões de acionamento dos elevadores do térreo e de forma optativa dentro dos elevadores.

5. Afixar em locais visíveis as Regras de Ouro disponibilizadas nesse material e demais orientações que possam contribuir para a prevenção e o combate à Covid-19.

6. Aumentar a frequência de higienização (de acordo com as Regras de Ouro) das áreas de maior circulação, como recepção, banheiros, vestiários, pontos de alimentação e anexos, além dos vestiários e refeitório dos colaboradores, com planilha de controle da limpeza exposta em local visível.

7. A limpeza e a desinfecção dos banheiros e vestiários devem ser feitas sem a presença de pacientes, com placas de sinalização no lado externo durante o processo de higienização. Todos os suportes de papel-toalha e papel higiênico, saboneteiras, torneiras, acionadores de descarga, assento do vaso, pia, ganchos, lixeiras, maçanetas de portas e demais peças devem ser higienizados.

8. Afixar cartazes informativos em diversas áreas dos consultórios e clínicas, com orientações sobre a forma de contágio e prevenção à Covid-19.

9. O mobiliário não essencial deve ser reduzido para facilitar a higienização e a organização dos atendimentos, respeitando o distanciamento físico previsto nas Regras de Ouro.

9.4 Específico para a atividade

1. Atenção ao processo de reprocessamento dos materiais, equipamentos e instrumentais utilizados nos atendimentos odontológicos. O profissional deve utilizar os EPIs recomendados para o atendimento, como gorro, luvas, avental de manga longa impermeável, sapato fechado, máscara N95 ou similar e óculos de proteção ou face shield. (força de trabalho)

2. Todos os materiais deverão ser escovados e lavados com detergente enzimático, secados com papel-toalha descartável e embalados em papel grau cirúrgico devidamente selado e posteriormente datados. Após cada consulta, se o profissional seguir utilizando EPIs, deve aguardar por, pelo menos, uma hora a deposição dos aerossóis nas superfícies. (força de trabalho)

3. Os materiais devem passar por esterilização a vapor úmido (autoclave). Desparamentar dos EPIs antes de sair da área de atendimento, mantendo a máscara N95 ou similar para evitar contaminação pelas vias aéreas. (força de trabalho)

4. O processo de esterilização deve ser controlado, bem como monitorado periodicamente com testes de validações químicos e biológicos. O profissional responsável pelas operações de limpeza deve ser treinado de acordo com o Protocolo de Limpeza e Desinfecção de Superfícies elaborado pela Subsecretaria de Vigilância, Fiscalização Sanitária e Controle de Zoonoses (SUBVISA) e publicado no Diário Oficial do Município do Rio de Janeiro em 09/06/2020, e usar os EPIs recomendados à atividade: gorro, luvas emborrachadas, avental impermeável, sapato fechado, óculos de proteção, máscara cirúrgica e face shield. (força de trabalho)

5. As pontas dos equipamentos odontológicos deverão obrigatoriamente ser autoclavadas. Os profissionais da recepção e das áreas administrativas devem atuar exclusivamente em suas atividades e usar o EPI recomendado para o atendimento específico: máscara cirúrgica ou de tecido. (força de trabalho)

9.5 Sanitários

1. A limpeza e a desinfecção dos banheiros e vestiários devem ser feitas sem a presença de pacientes, com varredura úmida. Durante o processo de higienização, é recomendado o uso de placas de sinalização no lado externo das áreas. Os resíduos odontológicos e comuns gerados nos atendimentos de pacientes contaminados ou com suspeita de contaminação devem ser considerados como resíduo infectante e tratado como tal. Este resíduo deve ser acomodado em saco branco leitoso identificado como INFECTANTE, e substituído ao atingir 2/3 da capacidade do recipiente ou a cada 48 horas.

2. Todos os suportes de papel-toalha e papel higiênico, saboneteiras, torneiras, acionadores de descarga, assento do vaso, pia, ganchos, lixeiras, maçanetas de portas e demais peças devem ser higienizados, com a opção de uso também do álcool 70%. O saco branco leitoso com o símbolo de resíduo infectante é adquirido em comércio de materiais médicos-dentários.

9.6 Força de Trabalho

1. O profissional deve utilizar os EPIs recomendados para o atendimento, como gorro, luvas, avental de manga longa impermeável, sapato fechado, máscara N95 ou similar e óculos de proteção ou face shield. Atenção ao processo de reprocessamento dos materiais, equipamentos e instrumentais utilizados nos atendimentos odontológicos. (Reprocessamento)

2. Após cada consulta, se o profissional seguir utilizando EPIs, deve aguardar por, pelo menos, uma hora a deposição dos aerossóis nas superfícies. Todos os materiais deverão ser escovados e lavados com detergente enzimático, secados com papel-toalha descartável e embalados em papel grau cirúrgico devidamente selado e posteriormente datados. (Reprocessamento)

3. Desparamentar dos EPIs antes de sair da área de atendimento, mantendo a máscara N95 ou similar para evitar contaminação pelas vias aéreas. Os materiais devem passar por esterilização a vapor úmido (autoclave). (Reprocessamento)

4. O profissional responsável pelas operações de limpeza deve ser treinado de acordo com o Protocolo de Limpeza e Desinfecção de Superfícies elaborado pela Subsecretaria de Vigilância, Fiscalização Sanitária e Controle de Zoonoses (SUBVISA) e publicado no Diário Oficial do Município do Rio de Janeiro em 09/06/2020, e usar os EPIs recomendados à atividade: gorro, luvas emborrachadas, avental impermeável, sapato fechado, óculos de proteção, máscara cirúrgica e face shield. O processo de esterilização deve ser controlado, bem como monitorado periodicamente com testes de validações químicos e biológicos. (Reprocessamento)

5. Os profissionais da recepção e das áreas administrativas devem atuar exclusivamente em suas atividades e usar o EPI recomendado para o atendimento específico: máscara cirúrgica ou de tecido. As pontas dos equipamentos odontológicos deverão obrigatoriamente ser autoclavadas. (Reprocessamento)

6. Os funcionários, colaboradores e terceirizados devem ser capacitados sobre os protocolos e procedimentos de funcionamento e higienização que fazem parte das medidas de prevenção à disseminação da Covid-19.

7. Se algum colaborador apresentar sintomas gripais ou qualquer outro indicativo da Covid-19, o responsável técnico deve ser imediatamente informado para que o colaborador seja encaminhado à assistência médica.

9.7 Refeitórios da Força de Trabalho

1. Para alimentação dos colaboradores devem ser ampliado os horários de refeição para evitar aglomerações no refeitório.

2. Reforçar a higienização de mesas, cadeiras e pontos de limpeza dos funcionários, como pias e banheiros.

9.8 Manutenção das Áreas Comuns

1. Realizar a troca constante dos elementos filtrantes dos bebedouros e dos aparelhos de ar-condicionado, de acordo com o fabricante.

2. Bebedouros de uso direto não são recomendados. Utilizar copos descartáveis ou garrafas de uso individual.

3. Sempre que possível manter os ambientes com as janelas e portas abertas para melhor circulação do ar, evitando a utilização do ar-condicionado.

4. Em ambientes climatizados efetuar a manutenção dos aparelhos de ar-condicionado, conforme recomendações das legislações vigentes.

5. O ar ambiente deve ser renovado de acordo com o exigido na legislação (27m³/hora/pessoa).

6. Garantir destino correto dos resíduos, seguindo o Plano de Gerenciamento de Resíduos do estabelecimento.

Todos os resíduos provenientes da assistência a pacientes suspeitos ou confirmados de infecção pelo novo coronavírus devem ser enquadrados na categoria A1, classe de risco 3, conforme RDC 222/18.

7. Resíduos comuns devem ser acondicionados em abrigo próprio e coletores com tampa devidamente dimensionados para o volume gerado.

8. Caso não haja ar-condicionado, janelas e portas devem ser mantidas abertas.

9.9 Manejo de Resíduos

1. Os resíduos gerados pelos atendimentos de pacientes contaminados ou com suspeita de contaminação devem ser considerados como resíduo infectante e tratado com os devidos cuidados. O resíduo deve ser acomodado em saco branco leitoso, identificado como INFECTANTE e que deve ser substituído ao atingir 2/3 da capacidade do recipiente ou a cada 48 horas

2. Resíduos gerados devem ser acondicionados em abrigo próprio, em coletores com tampa devidamente dimensionados para o volume gerado.

Os resíduos devem estar acondicionados em sacos plásticos de acordo com a característica do mesmo.

3. Garantir destino correto dos resíduos, seguindo o Plano de Gerenciamento de Resíduos do estabelecimento.

Todos os resíduos provenientes da assistência a pacientes suspeitos ou confirmados de infecção pelo novo coronavírus devem ser enquadrados na categoria A1, classe de risco 3, conforme RDC ANVISA 222/18

4. Resíduos comuns devem ser acondicionados em abrigo próprio e coletores com tampa devidamente dimensionados para o volume gerado.

5. Empresas de coleta e transporte de resíduos comuns e biológicos devem estar credenciadas na Comlurb.

6. O descarte das máscaras ou de outros EPIs deve ser feito em lixeira exclusiva para esse fim, seguindo as orientações da RDC ANVISA 222/18.

9.10 Manutenção

1. Medidas a serem adotadas:

a) Realizar a manutenção preventiva da autoclave, equipamentos de raios x e equipos odontológicos de acordo com a orientação do fabricante.

9.11 Documentação

1. O que deve ser apresentado:

a) Licença Sanitária de Funcionamento (LSF);

b) Plano de Manutenção, Operação e Controle de Ar-Condicionado (PMOC);

c) Comprovante de limpeza de ductos de ar-condicionado anual;

d) Laudo da qualidade do ar na validade (semestral);

e) Certificado de higienização dos reservatórios de água de consumo (semestral);

f) Laudo de potabilidade da água (semestral);

g) Comprovante de execução de serviço de controle de vetores e pragas urbanas;

h) Laudo de radioproteção do LCR para os equipamentos que emitem radiação ionizante;

i) Validação do processo de esterilização.

10. MEDIDAS PREVENTIVAS ESPECÍFICAS PARA AS COMUNIDADES TERAPÊUTICAS E UNIDADES DE REINserÇÃO SOCIAL

10.1 Orientações Gerais

1. Designar um responsável pelo serviço para supervisionar as boas práticas de higiene.

2. Manter a higienização dos calçados com água sanitária a 0,2% ou álcool 70% líquido.

3. Disponibilizar álcool 70% em gel na sala de acolhimento do estabelecimento, assim como dispensadores para a higienização das mãos abastecidos de sabão líquido, papel-toalha descartável (não reciclado) e lixeira com tampa, sem acionamento manual.

4. Afixar cartazes informativos em diversas áreas dos consultórios e clínicas, com orientações sobre a forma de contágio e prevenção à Covid-19.

5. Realizar a triagem do acolhido que for sintomático respiratório (com sinais de secreção, tosse, dor de garganta ou qualquer outro sintoma), e mantê-lo em isolamento no quarto privativo, com orientação quanto à etiqueta respiratória a ser adotada.

6. Trocar toda a roupa do acolhido no momento do acolhimento e proporcionar a higienização corporal (dispor de muda de roupa limpa).

10.2 Higienização de instalações, Equipamentos e Utensílios

1. Disponibilizar álcool em gel para a higienização das mãos e estabelecer periodicidade desta prática.

2. Providenciar a higienização diária de superfícies com água sanitária a 0,2% ou álcool a 70% líquido e fazer varredura úmida com água sanitária, ácido peracético, quaternário de amônio ou fenólicos, conforme preconização do fabricante.

3. A limpeza e a desinfecção das superfícies e dos equipamentos devem ser realizadas sempre após a alta terapêutica.

4. Disponibilizar as orientações de higienização diária aos responsáveis pela limpeza concorrente e terminal dos ambientes (diária,final).

5. Manter o ambiente limpo e arejado, permitindo a circulação do ar no local e com distanciamento entre os leitos, previsto nas Regras de Ouro .

6. Providenciar para que todas as lixeiras tenham tampa, sem acionamento manual.

10.3 Dimensionamento e Organização do Ambientes

1. O distanciamento mínimo previsto nas Regras de Ouro, entre os acolhidos e funcionários deve ser respeitado em todas as dependências e na realização de todas as atividades.

2. Manter o ambiente limpo e arejado, permitindo a circulação do ar no local e com distanciamento entre os leitos previsto nas Regras de Ouro.

3. Manter rodízio nas áreas de grande circulação, pátios e campos, áreas comuns de convivência

4. Alternar horários no refeitório e atividades de grupos, respeitando o distanciamento previsto nas Regras de Ouro.

5. Sensibilizar os colaboradores e acolhidos quanto ao fluxo de trabalho diário, normas e rotinas.

6. Sensibilizar os colaboradores e acolhidos quanto ao uso de máscaras

7. Disponibilizar para os colaboradores e acolhidos as máscaras faciais.

8. Aumentar a frequência de higienização (de acordo com as Regras de Ouro) nas áreas de circulação, como recepção, banheiros, vestiários e refeitórios.

9. O mobiliário não essencial deve ser reduzido para facilitar a higienização e a organização dos atendimentos, respeitando o distanciamento físico previsto nas Regras de Ouro.

10.4 Tópicos específicos para o tipo de atividade

10.4.1 Refeitórios URS e CT

1. Antes de preparar os alimentos são necessários os seguintes cuidados:

2. Lave bem as mãos com água e sabão, antes e depois de manipular os alimentos e alimentar-se;

3. Higienize bem os mantimentos antes de guardá-los em armários, geladeiras, fruteiras e outros locais.

Enlatados, garrafas pet e embalagens tetra pack devem ser lavados com água e sabão. Já a higiene das embalagens plásticas (como as de macarrão, farinha, arroz e feijão) devem ser limpas com um pano úmido para a retirada da poeira, e finalizada com álcool 70% utilizando papel-toalha;

4. Para higienizar verduras, legumes e frutas, deixe de molho por, pelo menos, 20 minutos em solução de água sanitária 0,2% (uma colher de sopa de água sanitária a para cada litro de água);

5. As sacolas plásticas utilizadas para transporte nas compras devem ser descartadas e as reutilizáveis higienizadas adequadamente;

6. Nos casos de isolamento por comprometimento respiratório em quarentena, separar os talheres e oferecer a refeição no quarto, com atenção para não entrar no local.

10.4.2 Alojamentos

1. Manter local apropriado para o isolamento (Covid) dentro das (CT,URS),com camas e sanitários próximos,o local deverá ser arejado.

2. Manter todos os acolhidos por 14 dias em isolamento,antes da convivência em grupo,mesmo sem sintomatologia

3. Manter os ambientes arejados e higienizados diariamente.

4. Manter o distanciamento social mínimo previsto nas Regras de Ouro, não permitir abraços e proximidades

5. Manter as camas, beliches em bom estado de conservação e higiene.

6. Manter o ambiente limpo e arejado, permitindo a circulação do ar no local e com distanciamento entre os leitos, previsto nas Regras de Ouro.

7. Os colchões e travesseiros devem ser forrados com material de fácil higienização e limpeza.

8. Providenciar a troca de roupas de cama e toalhas semanalmente. (manter higienização após a troca)

9. Providenciar para que todas as lixeiras tenham tampa, sem acionamento manual.

10.4.3 Atividades Terapêuticas

1. Manter todas as atividades laborais ou em grupo, de preferência ao ar livre e promover o distanciamento social.

2. As atividades deverão respeitar o uso de máscaras e o distanciamento social (grupos, roda de conversa, filmes).

3. Os livros, apostilas e outros equipamentos devem sofrer higienização após o seu uso com álcool a 70%,sempre ao término da sua utilização.

10.5 Sanitários das áreas comuns

1. Medidas a serem adotadas:

- a) Disponibilizar água sabão líquido e papel toalha para higienização das mãos
- b) Os dispensadores com álcool gel devem ser disponibilizados, e mantê-los abastecidos.
- c) Afixar em locais visíveis as Regras de Ouro disponibilizadas nesse material e demais orientações que possam contribuir para a prevenção e o combate à Covid-19.
- d) Aumentar a frequência de higienização (de acordo com as Regras de Ouro) das áreas de maior circulação, como recepção, banheiros.
- e) A limpeza e a desinfecção dos banheiros e vestiários devem ser feitas sem a presença dos acolhidos, com placas de sinalização no lado externo durante o processo de higienização. Todos os suportes de papel-toalha e papel higiênico, saboneteiras, torneiras, acionadores de descarga, assento do vaso, pia, ganchos, lixeiras, maçanetas de portas e demais peças devem ser higienizados.

10.6 Força de Trabalho

1. Sensibilizar a força de trabalho quanto a utilização dos EPIs, principalmente o uso contínuo e a periodicidade da troca das máscaras.
2. Realizar treinamento quanto à utilização e descarte dos EPIs
3. O profissional deve utilizar os EPIs recomendados para o atendimento, como gorro, luvas, avental de manga longa impermeável, sapato fechado, máscara N95 ou similar e óculos de proteção ou face shield.(no isolamento)
4. O responsável pela limpeza deve ser treinado de acordo com o protocolo de limpeza e Desinfecção de superfície elaborado pela subvisa
5. Importante manter a higienização das mãos após a desparamentação retirada dos EPIs.

10.7 Refeitórios da Força de Trabalho

1. Antes de preparar os alimentos são necessários os seguintes cuidados:
2. Lave bem as mãos com água e sabão, antes e depois de manipular os alimentos e alimentar-se;
3. Higienize bem os mantimentos antes de guardá-los em armários, geladeiras, fruteiras e outros locais.

Enlatados, garrafas pet e embalagens tetra pack devem ser lavados com água e sabão. Já a higiene das embalagens plásticas (como as de macarrão, farinha, arroz e feijão) devem ser limpas com um pano úmido para a retirada da poeira, e finalizada com álcool 70% utilizando papel-toalha;
4. Para higienizar verduras, legumes e frutas, deixe de molho por, pelo menos, 20 minutos em solução de água sanitária 0,2% (uma colher de sopa de água sanitária a para cada litro de água);

5. As sacolas plásticas utilizadas para transporte nas compras devem ser descartadas e as reutilizáveis higienizadas adequadamente;

6. Nos casos de isolamento por comprometimento respiratório em quarentena, separar os talheres e oferecer a refeição no quarto, com atenção para não entrar no local.

10.8 Manutenção das Áreas Comuns

1. Realizar a troca constante dos elementos filtrantes dos bebedouros e dos aparelhos de ar-condicionado, de acordo com o fabricante.

2. Bebedouros de uso direto não são recomendados. Utilizar copos descartáveis ou garrafas de uso individual.

3. Sempre que possível manter os ambientes com as janelas e portas abertas para melhor circulação do ar, evitando a utilização do ar-condicionado.

4. Em ambientes climatizados efetuar a manutenção dos aparelhos de ar-condicionado, conforme recomendações das legislações vigentes.

5. O ar ambiente deve ser renovado de acordo com o exigido na legislação (27m³/hora/pessoa).

6. Garantir destino correto dos resíduos, seguindo o Plano de Gerenciamento de Resíduos do estabelecimento.

Todos os resíduos provenientes da assistência a pacientes suspeitos ou confirmados de infecção pelo novo coronavírus devem ser enquadrados na categoria A1, classe de risco 3, conforme RDC ANVISA 222/18.

7. Resíduos comuns devem ser acondicionados em abrigo próprio e coletores com tampa devidamente dimensionados para o volume gerado.

8. Empresas de coleta e transporte de resíduos comuns e biológicos devem estar credenciadas na Comlurb.

9. O descarte das máscaras ou de outros EPIs deve ser feito em lixeira exclusiva para esse fim, seguindo as orientações da RDC ANVISA 222/18.

10.9 Manejos de Resíduos

1. Os resíduos comuns devem ser acondicionados em abrigo próprio e coletores com tampa, devidamente dimensionados para o volume gerado.

2. O manejo de resíduos de serviços de saúde deve atender a RDC ANVISA 222/2018, com atenção para as instalações adequadas do abrigo temporário.

3. Os abrigos de resíduos comuns e de serviço de saúde não podem ser compartilhados.

4. Atentar para o correto descarte de perfurocortantes e outros provenientes dos exames de saúde (seringas de insulina, haemogluco-test).

5. As empresas de coleta e transporte de resíduos comuns e de serviço de saúde devem estar credenciadas na COMLURB.

6. Uma vez que o estabelecimento já tenha serviço de coleta de resíduos de serviço de saúde, considerar máscaras e demais EPIs não reprocessáveis.

7. O descarte de máscaras e outros EPI devem ser feito em lixeira exclusiva para esse fim, seguindo as orientações da RDC ANVISA 222/18.

10.10 Manutenção

1. Medidas a serem adotadas:

a) Realizar a troca constante dos elementos filtrantes dos bebedouros, de acordo com as recomendações do fabricante.

b) Os bebedouros devem ter certificação dos órgãos competentes.

c) Em ambientes com ar-condicionado, o ar deve ser renovado de acordo com o exigido na legislação (27m³ /hora/pessoa).

d) Caso não haja ar-condicionado, janelas e portas devem ser mantidas abertas.

10.11 Documentação

a) Licença Sanitária de Funcionamento (LSF) para empresas sediadas no município do Rio de Janeiro.

b) Plano de Manutenção, Operação e Controle de Ar-Condicionado (PMOC).

c) Comprovante de limpeza de ductos de ar-condicionado anual.

d) Laudo da qualidade do ar na validade (semestral).

e) Certificado de higienização dos reservatórios de água de consumo (semestral).

f) Laudo de potabilidade da água (semestral).

11. MEDIDAS PREVENTIVAS ESPECÍFICAS PARA O RETORNO DAS ATIVIDADES NAS ACADEMIAS DE GINÁSTICA

11.1 Recepção e Portaria

1. No caso do uso de leitor digital para a entrada na academia, deve-se disponibilizar um recipiente de álcool em gel a 70% ao lado da catraca. O cliente deve ter também a opção de acessar a academia, comunicando à recepcionista o seu número de matrícula ou CPF, para que não precise tocar no leitor digital.

2. É recomendado que a Ficha de Matrícula seja preenchida pelo sistema de pré-check-in, por aplicativos de mensagens ou formulários on-line. Caso não seja possível adotar uma dessas medidas, a orientação é a marcação do distanciamento mínimo previsto nas Regras de Ouro, evitando a aglomeração de clientes na recepção da academia e a manipulação de produtos de papelaria (papéis e canetas) que podem servir como fontes de contaminação.

3. As chaves e chaveiros ou cartões magnéticos dos armários devem ser de material de fácil higienização, devolvidos em uma urna ou outro recipiente similar, devidamente higienizados antes da reutilização.

4. As máquinas para pagamento com cartão devem ser protegidas com filme plástico e higienizadas após cada utilização. É recomendado incentivar o pagamento por aproximação do cartão ou QR Code, evitando a manipulação da máquina.

5. O álcool gel 70% deve ser disponibilizado para os clientes já na recepção.

6. O mobiliário do local deve ser reduzido para facilitar a higienização e a organização das filas (quando houver), respeitando o distanciamento mínimo previsto nas Regras de Ouro.

7. Para evitar fontes de contaminação e facilitar a higienização, deve ser retirado todo o material que pode ser compartilhado ou tocado por diferentes clientes, como jornais, revistas e objetos decorativos da recepção.

8. A divulgação das medidas de prevenção à Covid-19 deve ser feita por cartazes e informações verbais como “Para sua segurança, não esqueça de higienizar as mãos” e “O uso da máscara é obrigatório”.

9. Divulgar em pontos estratégicos os materiais educativos e outros meios de informação sobre as medidas de prevenção à Covid-19, como as Regras de Ouro e a Central 1746.

11.2 Áreas de Circulação

1. O distanciamento mínimo previsto nas Regras de Ouro deve ser respeitado em todas as dependências entre os frequentadores da academia.

2. Nas áreas de peso livre e nas salas de atividades coletivas, deve ser delimitado com fita o espaço para cada cliente se exercitar, respeitando o distanciamento mínimo previsto nas Regras de Ouro.

3. Devem ser disponibilizados kits de limpeza, com álcool 70% ou água sanitária 0,2%* e pano multiuso descartável ou papel-toalha, em todas as áreas da academia para que os clientes higienizem os equipamentos e o armário (máquinas, halteres, colchonetes, entre outros) antes da utilização.

4. Nesse período de pandemia, fica PROIBIDO o revezamento dos equipamentos entre os clientes.

5. Caso a academia forneça toalhas, elas devem ser descartadas pelo cliente em um recipiente com tampa e acionamento por pedal.

6. Bebedouros de uso direto não são recomendados.

7. Os dispensadores com álcool gel devem ser disponibilizados próximo aos botões de acionamento dos elevadores do térreo e de forma optativa dentro dos elevadores.

8. Afixar, em locais visíveis, as Regras de Ouro disponibilizadas nesse material e demais orientações que possam ajudar na prevenção da disseminação da Covid-19.

9. Aumentar a frequência de higienização das áreas de maior circulação, como recepção, banheiros, vestiários, pontos de alimentação e anexos, bem como os vestiários e refeitório dos colaboradores, com planilha de controle da limpeza exposta em local visível.

10. Durante o horário de funcionamento da academia, os equipamentos e demais produtos (como colchonetes, halteres, anilhas e barras) devem ser higienizados pelos colaboradores com álcool 70%, água sanitária 0,2%* ou quaternário de amônio a cada três horas. Para não comprometer as atividades, é recomendada a divisão da academia em diferentes áreas, com escala de limpeza diferente para cada uma delas.

11. A limpeza e a desinfecção dos banheiros e vestiários devem ser feitas sem a presença ou aglomeração de clientes, e com placas de sinalização no lado externo durante o processo de higienização. Todos os suportes de papel-toalha e papel higiênico, saboneteiras, torneiras, acionadores de descarga, assento do vaso, pia, ganchos, lixeiras, maçanetas de portas e demais peças devem ser higienizadas.

12. Afixar cartazes informativos em diversas áreas da academia, com orientações sobre forma de contágio e de prevenção à Covid-19.

13. Os funcionários, colaboradores, personal trainers e terceirizados devem ser capacitados sobre os protocolos e procedimentos de funcionamento e higienização que fazem parte das medidas de prevenção à disseminação da Covid-19.

14. Se algum colaborador apresentar sintomas gripais ou qualquer outro indicativo da Covid-19, a gerência local deve ser imediatamente informada para que o colaborador seja afastado.

* Solução de água sanitária a 0,2% = uma medida de água sanitária para nove medidas de água.

11.3 Áreas de Alimentação: Cantinas e Lanchonetes

1. As refeições poderão ser servidas da seguinte forma:

a) Porções individualizadas embaladas por filme plástico.

b) sistema de Buffet, o autosserviço (sistema self-service), os utensílios devem ser substituídos a cada vinte (20) minutos, com registro em planilha específica. O cliente deve ser orientado a lavar as mãos antes de se servir, usar máscara e ter disponível álcool 70% em gel. O fluxo deve ser ordenado de modo a evitar cruzamento e aglomeração.

2. Os talheres devem ser embalados individualmente.

3. Mesas e cadeiras devem ser reorganizadas, respeitando o espaçamento mínimo entre elas, conforme previsto nas Regras de Ouro.

4. As mesas e cadeiras devem ser higienizadas após a utilização de cada cliente. Recomenda-se a identificação com o aviso "HIGIENIZADA".

5. Os colaboradores devem higienizar as mãos constantemente e usar máscaras, inclusive, nas cozinhas durante o preparo das refeições.

6. Quando possível, devem ser disponibilizados lavatórios para que todos os clientes higienizem as mãos na entrada das áreas de alimentação.

7. Devem ser disponibilizados dispensadores com álcool gel 70% para os clientes.

8. Sugere-se que o atendimento dos clientes seja realizado no formato take-away, com o cliente escolhendo a refeição e levando para ser consumida em outro ambiente. Essa medida evita aglomerações e dá mais segurança aos clientes e colaboradores.

9. Os clientes deverão ser orientados a circularem sempre utilizando máscara e retirá-las somente na mesa para a refeição.

10. Sempre que possível manter as áreas de alimentação com as janelas e portas abertas para melhor circulação do ar, e sem utilização do ar-condicionado.

11. Reforçar a limpeza e higienização em todos os pontos de maior contato, como bancadas, mesas, cadeiras, pias, torneiras e piso.

12. Utilizar cartazes e informações verbais como “Para sua segurança, não esqueça de higienizar suas mãos” e “O uso da máscara é obrigatório”.

11.4 Sanitários

1. Estabelecer o controle de acesso aos sanitários para que seja mantido o distanciamento mínimo previsto nas Regras de Ouro, no interior dos mesmos.

2. A fila dos sanitários deverá ser organizada na parte externa, preferencialmente, com marcações no piso, obedecendo também o distanciamento mínimo entre as pessoas conforme previsto nas Regras de Ouro.

3. Os banheiros devem ter lavatórios com dispensadores de sabão líquido e de toalhas descartáveis de papel não reciclado e lixeira com acionamento não manual.

4. Promover a renovação do ar através das janelas abertas ou de dispositivos mecânicos.

11.5 Demais Áreas

1. As demais áreas (saunas, piscinas, kids room, SPA) devem acompanhar as fases de reabertura previstas no Plano de Retomada para cada atividade.

11.6 Manutenção e Documentação

1. Medidas a serem adotadas:

a) Realizar a troca constante dos elementos filtrantes dos bebedouros, de acordo com as recomendações do fabricante.

b) Os bebedouros devem ter certificação dos órgãos competentes.

c) Em ambientes com ar-condicionado, o ar deve ser renovado de acordo com o exigido na legislação (27m³ /hora/pessoa).

d) Caso não haja ar-condicionado, janelas e portas devem ser mantidas abertas.

2. O que deve ser apresentado:

a) Licença Sanitária de Funcionamento (LSF) para empresas sediadas no município do Rio de Janeiro.

b) Plano de Manutenção, Operação e Controle de Ar-Condicionado (PMOC).

c) Comprovante de limpeza de ductos de ar-condicionado anual.

d) Laudo da qualidade do ar na validade (semestral).

e) Certificado de higienização dos reservatórios de água de consumo (semestral).

f) Laudo de potabilidade da água (semestral).

12. MEDIDAS PREVENTIVAS ESPECÍFICAS PARA O RETORNO DAS ATIVIDADES RELIGIOSAS

12.1 Orientações Gerais

1. As igrejas, templos religiosos e afins têm autorização para permanecerem em funcionamento durante o período de pandemia da Covid-19, desde que atendam as seguintes medidas preventivas:

2. A lotação máxima e distanciamento mínimo entre as pessoas deve seguir o previsto nas Regras de Ouro com controle de acesso na entrada dos templos.

3. Os lugares de assento deverão ser disponibilizados de forma alternada entre as fileiras de bancos, devendo estar bloqueados com sinalização aqueles que não poderão ser ocupados. É facultada a ocupação de integrantes da mesma família em assentos ou lugares próximos.

4. Não permitir o acesso ou a permanência de pessoas sem máscara em quaisquer ambientes, salvo no momento do consumo de refeições (cantinas ou restaurantes).

5. É recomendado o uso de sinalização e marcações no piso das diversas áreas para reforçar o distanciamento mínimo previsto nas Regras de Ouro.

6. Reforçar com sinalizações as informações relativas ao uso obrigatório de máscara, o respeito às filas e demais condutas que devem ser adotadas pelos participantes das cerimônias.

7. Os atendimentos individuais devem ser realizados com horário agendado.

8. As atividades de educação religiosa aberto de forma voluntária, seguir rigorosamente as Medidas Preventivas Específicas estabelecidas no Anexo da Resolução SMS nº4.424/2020.

9. Manter dispensadores de álcool 70% em gel na entrada e locais de maior circulação de pessoas, como secretaria, confessionários, corredores e capelas, para que a higienização das mãos seja feita por religiosos, colaboradores e pelo público em geral.

10. O distanciamento mínimo previsto nas Regras de Ouro deverá ser respeitado também durante a gravação de cerimônias religiosas.

11. Manter todas as áreas ventiladas, inclusive as salas de atendimento e locais de alimentação. As cantinas, restaurantes e similares deverão seguir todas as medidas preventivas estabelecidas no Protocolo de Serviços de Alimentação.

12. As cerimônias fúnebres em capelas deverão ser realizadas com redução do tempo de duração e do número de participantes, de acordo com a Portaria "N" S/SUBVISA N° 534/20*.

13. Em caso de óbitos suspeitos ou confirmados por Covid-19, as cerimônias fúnebres deverão atender a todos os requisitos da Portaria "N" S/SUBVISA N° 534/20*.

12.2 Higienização de Instalações, Equipamentos e Utensílios

1. Aumentar a frequência de higienização das áreas de maior circulação, como o salão principal, capelas (inclusive funerárias), corredores, escadas e banheiros. É recomendado que a limpeza concorrente seja feita, no mínimo, a cada três horas, e a limpeza terminal antes ou depois do evento. Em alguns casos, pode ser necessária a realização da limpeza imediata.

2. Programar a rotina de desinfecção com álcool 70% de objetos, superfícies e itens em geral de grande contato manual de colaboradores ou clientes.

3. Reforçar a limpeza e a higienização em todos os pontos de maior contato, como bancadas, mesas, genuflexórios (bancos), cadeiras, pias, torneiras, piso, paredes e corrimãos.

4. Para a higienização de equipamentos e utensílios, é recomendado o uso de papel-toalha ou panos multiuso descartáveis, exclusivos para cada tipo de superfície.

5. Os borrifadores ou dispensadores de álcool 70% devem ser abastecidos permanentemente, sempre após a higienização.

6. Seguir todas as orientações descritas no Protocolo de Limpeza e Desinfecção de Superfícies, elaborado pela Subsecretaria de Vigilância, Fiscalização Sanitária e Controle de Zoonoses (SUBVISA) e publicado no Diário Oficial do Município do Rio de Janeiro em 09/06/2020.

12.3 Sanitários

1. Estabelecer o controle de acesso aos sanitários para que seja mantido o distanciamento físico previsto nas Regras de Ouro, no interior dos mesmos.

2. A fila dos sanitários deverá ser organizada na parte externa, preferencialmente, com marcações no piso, obedecendo também o distanciamento mínimo entre as pessoas conforme previsto nas Regras de Ouro.

3. Os banheiros devem ter lavatórios com dispensadores de sabão líquido e de toalhas descartáveis de papel não reciclado e lixeira com acionamento não manual.

4. Promover a renovação do ar através das janelas abertas ou de dispositivos mecânicos.

12.4 Funcionários e Colaboradores

1. Os colaboradores/funcionários devem higienizar as mãos constantemente e usar máscaras. Os que realizam atividades de limpeza ou manipulação de alimentos devem usar os equipamentos de proteção individual (EPIs) adequados a cada procedimento.

2. É proibido o uso de anéis, brincos e demais adornos nestes ambientes de trabalho.

3. Os profissionais envolvidos em atividades de funerais devem usar os EPIs adequados à função. Os casos de óbitos suspeitos ou confirmados de Covid-19 devem atender ao disposto na Portaria "N" S/SUBVISA N° 534.

4. É recomendado o distanciamento mínimo previsto nas Regras de Ouro entre os colaboradores, inclusive no ambiente de trabalho e, onde não for possível, utilizar barreira física ou protetores adicionais à máscara (face shield).

5. Após cada uso, os utensílios de trabalho que possam vir a ser compartilhados entre os colaboradores (como rádios, contadores e telefones celulares) devem ser higienizados com álcool 70%.

6. Se algum colaborador apresentar sintomas gripais ou qualquer outro indicativo da Covid-19, a gerência local deve ser imediatamente informada para que o colaborador seja encaminhado para assistência médica.

12.5 Manutenção e Documentação

1. Medidas a serem adotadas:

a) Realizar a troca constante dos elementos filtrantes dos bebedouros, de acordo com as recomendações do fabricante.

- b) Os bebedouros devem ter certificação dos órgãos competentes.
- c) Em ambientes com ar-condicionado, o ar deve ser renovado de acordo com o exigido na legislação (27m³/hora/pessoa).
- d) Caso não haja ar-condicionado, janelas e portas devem ser mantidas abertas.

2. O que deve ser apresentado:

- a) Licença Sanitária de Funcionamento (LSF) para empresas sediadas no município do Rio de Janeiro.
- b) Plano de Manutenção, Operação e Controle de Ar-Condicionado (PMOC).
- c) Comprovante de limpeza de ductos de ar-condicionado anual.
- d) Laudo da qualidade do ar na validade (semestral).
- e) Certificado de higienização dos reservatórios de água de consumo (semestral).
- f) Laudo de potabilidade da água (semestral).

13. MEDIDAS PREVENTIVAS ESPECÍFICAS PARA O RETORNO DOS SERVIÇOS DE EMBELEZAMENTO

13.1 Orientações Gerais Para Funcionamento

1. Para os novos requisitos de retorno ao trabalho, todos os profissionais, incluindo os auxiliares de serviços gerais, devem ser capacitados com os devidos registros efetuados.
2. Organizar turnos de trabalho alternando dias e horários de comparecimento entre os funcionários das equipes, evitando o maior fluxo de pessoas nos transportes e a aglomeração no local de trabalho.
3. É recomendada a adoção de agenda de atendimento prioritário aos clientes que se enquadrem no grupo de risco da Covid-19.
4. Deve ser respeitado o distanciamento mínimo previsto nas Regras de Ouro em todo o estabelecimento, com a reorganização do mobiliário ou reorganização da distribuição dos clientes.
5. Deve ser evitado o atendimento do mesmo cliente por múltiplos profissionais simultaneamente.
6. Para evitar fontes de contaminação e facilitar a higienização, retirar todo o material que pode ser compartilhado ou tocado por diferentes clientes (como jornais, revistas e tapetes) e objetos decorativos da recepção.
7. Máquinas de pagamento com cartão deverão ser cobertas com filme plástico e higienizadas após cada utilização.
8. Deve ser estimulado o pagamento por aproximação do cartão ou por QR Code para evitar a manipulação da máquina de pagamento. Deve ser respeitado o distanciamento mínimo previsto nas Regras de Ouro para evitar aglomerações na área do caixa.

9. Os estabelecimentos que ofereçam serviços de alimentação (café, cantina, refeitório e copa) devem respeitar as regras estabelecidas para esse tipo de atividade.

10. Se algum colaborador apresentar sintomas gripais ou qualquer outro indicativo da Covid-19, a gerência do local deve ser imediatamente informada para que o colaborador seja encaminhado para avaliação médica.

11. Estimular os clientes a realizar a higienização das mãos antes do atendimento e sempre que necessário.

13.2 Equipamentos de Proteção Individual (EPI's)

1. Os profissionais/colaboradores devem respeitar a rotina de entrada e saída do ambiente de trabalho, vestir o uniforme, retirar todos os adornos, manter unhas limpas e aparadas, cabelos presos e evitar o uso de barba.

2. O uniforme de trabalho deve ser de uso exclusivo no estabelecimento (inclusive a máscara) durante o expediente. É PROIBIDO circular fora do estabelecimento com o uniforme de trabalho.

3. É obrigatório o uso de máscara para circulação nas áreas comuns, tanto para funcionários/colaboradores quanto para clientes. As máscaras deverão ser em número suficiente para que sejam trocadas quando estiverem sujas ou úmidas.

4. É obrigatório o uso de sapato fechado, luvas de procedimento, luvas de borracha, avental, face shield e demais equipamentos de proteção individual (EPIs) para os colaboradores/funcionários, de acordo com o procedimento realizado.

5. Para os procedimentos que requeiram proximidade entre profissional e cliente (como depilação, maquiagem, corte de cabelo e penteados), deve ser utilizada a face shield como EPIs complementar à máscara.

6. Os EPIs de reuso (face shield ou óculos) são de uso individual e, após o atendimento de cada cliente, devem ser lavados com água e sabão, desinfetados com álcool 70% e guardados em local limpo.

13.3 Higienização de Equipamentos e Utensílios

1. Reforçar a higienização de equipamentos e utensílios como escovas, pentes e bacias após cada cliente.

2. As toalhas e os aventais para a proteção das roupas devem ser descartáveis ou de uso único.

3. Os aventais e toalhas de tecido, após usados, devem ser acondicionados em sacos exclusivos, lavados com água e sabão e, em seguida, deixados de molho em solução de água sanitária (duas colheres de água sanitária diluídas em um litro de água) ou outro alvejante eficaz para este fim.

4. Higienizar pincéis, esponjas e outros utensílios usados em maquiagem após cada cliente, ou utilizar acessórios descartáveis.

5. Reforçar a limpeza e desinfecção de equipamentos e utensílios de reuso, como máquinas de cabelo, máquinas de barbear, secadores, chapinhas e lavatórios de cabelos após cada cliente.

13.4 Limpeza de Superfícies e Descarte de Resíduos

1. Aumentar a frequência de higienização das áreas de maior circulação, incluindo os banheiros. É recomendada a limpeza concorrente no mínimo a cada três horas, e a limpeza terminal antes ou depois do expediente. Em alguns casos, pode ser necessária a realização da limpeza imediata.

2. Reforçar a higienização dos mobiliários com uso de álcool 70% e das áreas de maior alcance das mãos (como mesas, maçanetas de portas, braços de cadeiras, telefones, interruptores de luz, portas, micro-ondas, bancadas, assentos e tomadas) após cada atendimento.

3. A higienização dos carrinhos acessórios deve ser constante, com álcool 70% ou outra solução de limpeza eficaz contra a Covid-19, após cada utilização.

4. A limpeza e a higienização dos banheiros devem ser feitas sem a presença de clientes ou aglomeração, com adoção de placas de sinalização no lado externo dos banheiros durante a higienização. Devem ser higienizados os suportes de papel-toalha e papel higiênico, saboneteiras, torneiras, acionadores de descarga, assento do vaso, pias, ganchos, lixeiras e maçanetas de portas, entre outras peças.

5. Para a higienização de superfícies, é recomendado o uso de solução de água sanitária (uma parte para nove de água), respeitando o tempo de contato de 10 minutos.

6. O descarte das máscaras ou outros EPIs deve ser feito em lixeira exclusiva para esse fim, seguindo as orientações do [artigo 3º](#) da [Resolução SMS 4.342/2020](#).

7. Os funcionários de serviços gerais e demais colaboradores também devem ser capacitados quanto aos protocolos e os procedimentos de funcionamento e higienização, como medida de prevenção e disseminação da Covid-19.

13.5 Esterilização de Instrumentais: Alicates, Espátulas e Pinças de Metal

1. Estabelecer um local com pia exclusiva para lavagem destes instrumentais.

2. Para a esterilização, manter autoclave, detergente enzimático, embalagem, escovas, recipientes e demais equipamentos próximos e com fácil acesso.

3. Dispor de um local limpo (gavetas e armários) para guardar os Kits esterilizados.

4. No processo de esterilização, é necessário o uso dos seguintes EPIs: avental impermeável e luvas de borracha cano longo.

5. Para este procedimento, é fundamental a manutenção do protocolo de boas práticas sanitárias, descrito no protocolo “Os Sete passos da Esterilização de Materiais do Salão de Beleza”, produzido pela Superintendência de Educação da Subsecretaria de Vigilância, Fiscalização Sanitária e Controle de Zoonoses.

13.6 Sanitários

1. Estabelecer o controle de acesso aos sanitários para que seja mantido o distanciamento físico previsto nas Regras de Ouro, no interior dos mesmos.

2. A fila dos sanitários deverá ser organizada na parte externa, preferencialmente, com marcações no piso, obedecendo também o distanciamento mínimo entre as pessoas conforme previsto nas Regras de Ouro.

3. Os banheiros devem ter lavatórios com dispensadores de sabão líquido e de toalhas descartáveis de papel não reciclado e lixeira com acionamento não manual.

4. Promover a renovação do ar através das janelas abertas ou de dispositivos mecânicos.

13.7 Manutenção e Documentação

1. Medidas a serem adotadas:

- a) Realizar a troca constante dos elementos filtrantes dos bebedouros, de acordo com as recomendações do fabricante.
- b) Os bebedouros devem ter certificação dos órgãos competentes.
- c) Em ambientes com ar-condicionado, o ar deve ser renovado de acordo com o exigido na legislação (27m³/hora/pessoa).
- d) Caso não haja ar-condicionado, janelas e portas devem ser mantidas abertas.

2. O que deve ser apresentado:

- a) Licença Sanitária de Funcionamento (LSF) para empresas sediadas no município do Rio de Janeiro.
- b) Plano de Manutenção, Operação e Controle de Ar-Condicionado (PMOC).
- c) Comprovante de limpeza de ductos de ar-condicionado anual.
- d) Laudo da qualidade do ar na validade (semestral).
- e) Certificado de higienização dos reservatórios de água de consumo (semestral).
- f) Laudo de potabilidade da água (semestral).

14. MEDIDAS PREVENTIVAS PARA OS SERVIÇOS DE TÁXI

14.1 Orientações Gerais

1. O responsável pelo veículo deverá adotar medidas de prevenção à Covid-19, de acordo com os seguintes procedimentos:

- a) Usar obrigatoriamente a máscara durante todo o período de trabalho.
- b) A máscara pode ser de tecido e deve ser substituída a cada três horas ou sempre que estiver suja ou úmida ([Anexo III](#) do [Decreto RIO 47.282/20](#)).
- c) Adotar a etiqueta respiratória em caso de tosse ou espirros.
- d) Se o taxista apresentar sintomas gripais ou qualquer outro indicativo da Covid-19, o recomendado é se afastar da atividade e buscar assistência médica.
- e) Após cada viagem higienizar as mãos preferencialmente, com água e sabão ou álcool 70% em gel.

2. Afixar orientações sobre as medidas de prevenção à Covid-19 no interior do veículo, em pontos estratégicos e de fácil visualização.

14.2 Critérios Para o Transporte de Passageiros

1. Não transportar passageiros sem máscara.
2. Limitar o número de passageiros, permitindo ocupação apenas nos bancos traseiros.
3. Disponibilizar solução de álcool 70% em gel para a higienização das mãos dos passageiros que acessem o veículo.
4. Se possível, adotar barreiras de proteção, separando o motorista dos passageiros.
5. Manter os ambientes ventilados, evitando circular com as janelas fechadas.
6. Está proibida a oferta de revistas, jornais, folhetos informativos, cartões, balas, biscoitos e outros itens que possam ser manuseados de forma compartilhada pelos passageiros.

14.3 Pagamento

1. Máquinas de pagamento com cartão deverão ser cobertas com filme plástico e higienizadas com álcool 70% após cada utilização.
2. Deve ser estimulado o pagamento com cartão, se possível, pelos métodos de aproximação ou QR Code, reduzindo a manipulação das máquinas de cartão.

14.4 Higienização

1. A limpeza concorrente deve ser feita após a saída de cada cliente, nas áreas de maior contato, como maçanetas, volante, câmbio, botões do painel, assentos, cintos de segurança e apoiadores de braços.
2. Aplicar álcool 70% em gel com papel-toalha ou pano multiuso descartável, exclusivo para cada tipo de superfície.
3. Caso seja utilizado o compartimento de bagageiro, este deve receber a limpeza concorrente imediatamente após a retirada dos volumes transportados.
4. A limpeza terminal dos veículos deve ser programada e realizada, de preferência, após o percurso do dia. Limpar tapetes, acessórios e a parte externa do veículo com água e sabão e fazer a desinfecção das superfícies compatíveis com água sanitária diluída (uma parte em nove de água).
5. Panos, baldes e demais utensílios ou equipamentos usados nos procedimentos de limpeza e desinfecção devem estar adequadamente higienizados.
6. A higienização de superfícies com predominância de metais pode ser feita com produtos à base de quaternários de amônio e desinfetantes de uso geral, uma vez que a água sanitária representa riscos de oxidação.

14.5 Cuidados Básicos

1. Desinfetantes à base de quaternário de amônio não corroem metais, mas devem ser usados com muito cuidado e sem excessos, pois podem provocar irritação e sensibilidade na pele, especialmente, nos profissionais que se expõem com frequência a produtos com esse composto.
2. Atentar para a compatibilidade do material de limpeza com equipamentos e a superfície a ser higienizada, conferindo as informações sobre apresentação, diluição e aplicação no rótulo de cada produto.

3. Para o uso de produtos diferentes de água sanitária e compostos de quaternário de amônio é recomendado observar antes as informações no rótulo ou na Ficha de Segurança (FISPQ).
4. Os desinfetantes indicados para o combate de micro-organismos semelhantes ao novo coronavírus estão no site da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa).
5. Manter abastecidos os borrifadores ou dispensadores de álcool gel, que devem ser previamente higienizados.
6. Para evitar acidentes, é recomendado não deixar dispensadores de álcool 70% trancados no veículo sob o sol.

14.6 Manejo de resíduos

1. Todos os veículos devem ter depósitos diferenciados para o lixo comum e para o descarte de máscaras e lenços de papel usados ([Resolução SMS 4342/20](#)).
2. Retirar os sacos com resíduos de lixo ao fim do percurso diário, fazendo o descarte de maneira adequada.

14.7 Manutenção dos Veículos

1. Promover a manutenção e controle dos sistemas de ar-condicionado dos veículos, com especial atenção à troca dos filtros.
2. Atender a legislações específicas do segmento de transportes.

15. MEDIDAS PREVENTIVAS ESPECÍFICAS PARA O RETORNO DAS ATIVIDADES DESPORTIVAS DE FUTEBOL PROFISSIONAL

REGRAS DE OURO

15.1 Atividades Desportivas em Centros de Treinamentos

15.1.1 Procedimentos Básicos

1. Os itens para a higiene pessoal e desinfecção dos ambientes nos centros de treinamento (CTs) devem ser abundantes e tratados como prioridade neste Protocolo. São eles sabão líquido, papel-toalha e álcool 70% em gel e em líquido, todos em dispensadores e distribuídos em pontos estratégicos.
2. Os organizadores dos treinos devem se responsabilizar pela adoção de um planejamento que garanta ao máximo o isolamento para os integrantes envolvidos, priorizando o pessoal essencial para a sua realização.
3. Integram o grupo que deve receber os devidos meios para a proteção à saúde e redução de riscos de contaminação roupeiros, pessoal da limpeza, camareiras das instalações, condutores dos transportes das equipes, manipuladores de alimentos dos CTs e demais funcionários de apoio logístico.

15.1.2 Recepção e Portaria

1. O número de pessoas que entram nos locais de treino ou de práticas esportivas deve ser limitado, respeitando a ocupação simultânea de modo que atenda ao distanciamento mínimo por pessoa previsto nas Regras de Ouro.

2. As chaves e chaveiros ou cartões magnéticos dos armários devem ser de material de fácil higienização, devolvidos em urna ou outro recipiente similar, e devidamente higienizados antes da reutilização.

3. O álcool 70% em gel deve ser disponibilizado já na recepção para todos que acessarem o local.

4. O mobiliário deve ser reduzido para facilitar a higienização e a organização do acesso e da circulação, respeitando o distanciamento mínimo previsto nas Regras de Ouro, de acordo com o [Decreto RIO 47.282/20](#).

5. Para evitar fontes de contaminação e facilitar a higienização, deve ser retirado todo o material que pode ser compartilhado ou tocado por diferentes pessoas, como jornais, revistas e objetos decorativos da recepção.

6. A divulgação das medidas de prevenção à Covid-19 deve ser feita por cartazes e informações verbais, como “Para sua segurança, não esqueça de higienizar as mãos” e “O uso da máscara é obrigatório”.

7. Divulgar em pontos estratégicos os materiais educativos e outros meios de informação sobre as medidas de prevenção à Covid-19, como as Regras de Ouro e a Central 1746.

15.1.3 Áreas de Circulação

1. O distanciamento mínimo previsto nas Regras de Ouro entre os frequentadores do local de treinos ou de práticas esportivas deve ser respeitado em todas as dependências.

2. Nas áreas de peso livre e nas salas de atividades coletivas deve ser delimitado com fita o espaço para cada atleta se exercitar.

3. Devem ser disponibilizados kits de limpeza (álcool 70% ou água sanitária 0,2%* e pano multiuso descartável ou papel-toalha) em todas as áreas dos locais de treino ou de práticas esportivas para que os atletas higienizem os equipamentos (como máquinas, halteres e colchonetes) e o armário antes da utilização.

4. Nesse período de pandemia, fica proibido o revezamento dos equipamentos entre os atletas.

5. No caso das toalhas fornecidas, estas devem ser descartadas pelo usuário em um container com tampa e acionamento por pedal.

6. Bebedouros de uso direto devem ser evitados.

7. Os dispensadores com álcool gel devem ser disponibilizados próximo aos botões de acionamento dos elevadores e de forma optativa em seu interior.

8. Aumentar a frequência de higienização das áreas de maior circulação, como recepção, banheiros, vestiários, pontos de alimentação e anexos, incluindo os vestiários e refeitório dos colaboradores, com planilha de controle da limpeza exposta em local visível.

9. Durante o horário de funcionamento do local de treino ou de atividades esportivas, os equipamentos e demais produtos (como colchonetes, halteres, anilhas e barras) devem ser higienizados a cada três horas pelos colaboradores com álcool 70%, água sanitária 0,2%* ou quaternário de amônio. Para não comprometer as atividades, é recomendada a divisão do local de treino ou de práticas esportivas em diferentes áreas, com escala de limpeza diferente para cada uma delas.

10. A limpeza e a desinfecção dos banheiros e vestiários devem ser feitas sem a presença ou aglomeração de usuários, e com placas de sinalização no lado externo durante o processo de higienização. Todos os suportes de papel-toalha e papel higiênico, saboneteiras, torneiras, acionadores de descarga, assento do vaso, pia, ganchos, lixeiras, maçanetas de portas e demais peças devem ser higienizadas.

11. Os profissionais das equipes técnicas, treinadores, funcionários, colaboradores, personal trainers e terceirizados devem ser capacitados sobre os protocolos e procedimentos de funcionamento e higienização que fazem parte das medidas de prevenção e combate à Covid-19.

12. Se algum colaborador apresentar sintomas gripais ou qualquer outro indicativo da Covid-19, a direção da entidade esportiva local deve ser imediatamente informada para que o colaborador seja encaminhado à assistência médica.

13. Afixar em locais visíveis as Regras de Ouro contidas neste Protocolo e demais orientações que possam ajudar na prevenção à Covid-19.

* Solução de água sanitária a 0,2% = uma medida de água sanitária para nove medidas de água.

15.1.4 Áreas de Alimentação

1. Adotar as orientações sobre a lavagem e desinfecção das mãos sempre que necessário.

2. A hidratação e a suplementação do atleta, ainda no campo ou em outras áreas de treinamento, devem ser feitas com utensílios individuais e atendendo a normas de distanciamento de precaução citadas neste Protocolo.

3. Caso a alimentação ocorra nas instalações do Centro de Treinamento, é fundamental a adoção de medidas de prevenção dos riscos de contaminação, como:

a) Oferecer apenas lanches rápidos, com itens de fácil preparação e pronta distribuição quando elaborados no local;

b) Os itens industrializados devem ser higienizados já na sua recepção, e fornecidos em kits para cada atleta;

c) As porções devem ser individualizadas e protegidas por filme plástico;

d) Os itens compartilhados devem ser eliminados, dando preferência aos descartáveis;

e) O distanciamento mínimo previsto nas Regras de Ouro ou pessoa também deve ser mantido nessas áreas;

f) O álcool 70% deve ser disponibilizado para a higienização das mãos de todos os usuários;

g) Todos os manipuladores de alimentos devem higienizar as mãos com frequência e usar uniforme completo, mantendo a máscara ininterruptamente até nas cozinhas, mesmo durante o preparo das refeições, e substituída a cada três horas ou sempre que estiver suja ou úmida ([Anexo 3 do Decreto 47282/20](#));

h) Proibir a realização de procedimentos de limpeza e preparo de alimentos por um mesmo profissional;

i) Higienizar utensílios com detergentes apropriados e mantê-los protegidos;

j) Manter os ambientes limpos e arejados e, se possível, com janelas e portas abertas;

k) Adotar rotina frequente de desinfecção de superfícies, como balcões, vitrines, pisos, maçanetas, corrimãos, mobiliário, torneiras, porta papel-toalha e de sabonete líquido. ;

l) Os produtos saneantes (para a desinfecção) devem ser adequados à finalidade e devidamente certificados;

m) Proibir a varredura de superfícies a seco para não suspender a poeira, o que favorece a contaminação por micro-organismos. Adotar sempre a varredura úmida com mops, rodos e panos de limpeza úmidos.

15.1.5 Cuidados na Recepção e na Manipulação de Alimentos

1. Ao receber o alimento, o profissional deve verificar a integridade e a conservação, além da procedência, prazo de validade e demais informações do fabricante no rótulo do produto.

2. Ao receber qualquer alimento, é preciso fazer a imediata desinfecção, mesmo antes do seu armazenamento.

3. No caso de produtos não-perecíveis (como tetrapacks, latas e garrafas), as embalagens devem ser lavadas com sabão neutro e secas antes de serem armazenadas.

4. As embalagens mais sensíveis (como as de arroz, feijão, pães e biscoitos) devem ser higienizadas com álcool 70% antes de serem armazenadas.

5. Para prevenir o risco de contaminação, as sacolas de entrega devem ser descartadas ou, no caso das reutilizáveis, desinfetadas com álcool 70%.

6. Os vegetais e folhosos devem ser armazenados embalados em sacos transparentes de primeiro uso e higienizados no momento do consumo.

7. O processo de lavagem e desinfecção de frutas e folhosos deve obedecer ao seguinte fluxo básico:

a) Selecionar e lavar cuidadosamente em água corrente;

b) Desinfetar em solução clorada (duas colheres de sopa de água sanitária diluídas em um litro de água), mantendo todos os alimentos em imersão por 20 minutos ou conforme orientação do fabricante no rótulo do produto;

c) Enxaguar em água corrente;

d) Manter em refrigeração até o momento do consumo.

8. Para evitar a contaminação cruzada, não manipular alimentos crus e preparados simultaneamente.

9. Manter abastecidas as saboneteiras e papeleiras em todos os pontos de lavagem de mãos, que também devem estar equipados com lixeira de tampa acionada por pedal.

10. Atentar para o descarte adequado dos EPIs utilizados, de acordo com a [Resolução SMS 4.342/2020](#).

11. Os serviços de alimentação deverão observar o protocolo específico e o faseamento definido para a flexibilização destas atividades.

15.1.6 Demais Áreas

1. Todas as áreas usadas por equipes de atletas para a realização de práticas esportivas ou treinos devem atender às regras de precaução citadas neste Protocolo, bem como as fases de reabertura previstas no Plano de Retomada para cada atividade.

15.1.7 Vestiários

1. Adotar medidas para garantir o máximo de distanciamento entre as cabines dos jogadores, de acordo com as Regras de Ouro contidas neste Protocolo.

2. Roupas e objetos pessoais de atletas, da equipe técnica e de apoio devem ter local próprio para guarda e segregação, como forma de impedir a entrada de objetos não pertinentes às atividades nos ambientes do CT.

3. As trocas de roupa devem ocorrer em espaços previamente definidos dentro do vestiário, evitando aglomeração de atletas.

4. O acesso ao ambiente de vestiário só será permitido após a desinfecção feita por profissional capacitado para tal, com o processo repetido depois da saída das equipes e atletas, de acordo com as Regras de Ouro contidas neste Protocolo.

5. Garantir a renovação do ar de vestiários por meio de janelas abertas ou dispositivos mecânicos.

15.1.8 Rouparia e Lavanderia

1. A rouparia utilizada deve ser imediatamente recolhida em containers fechados e processada em seguida em lavanderia própria ou terceirizada, devidamente regularizada, com a correta lavagem e desinfecção, incluindo toalhas, uniformes e demais peças de tecido.

2. Os profissionais envolvidos nesta tarefa devem ser em quantitativo mínimo necessário e portar os EPIs adequados.

15.1.9 Fisioterapia

1. Priorizar o atendimento em áreas com ventilação natural.

2. Os procedimentos ficam sob responsabilidade do profissional habilitado, de acordo com as recomendações do Conselho de Classe.

3. Os profissionais encarregados dos tratamentos devem usar máscaras e demais EPIs preconizados para a atividade.

4. Disponibilizar lavatório equipado para a lavagem das mãos dos profissionais e pacientes, bem como dispensadores com álcool 70% em gel.

5. As macas e aparelhos utilizados devem ser higienizados sempre antes e depois do tratamento, com álcool a 70%.

6. Efetuar adequado descarte dos EPIs conforme [Resolução SMS 4342/20](#).

7. O ambiente deve seguir as recomendações de higienização e demais medidas de prevenção contra a Covid-19, descritas nas Regras de Ouro deste Protocolo.

15.1.10 Departamento Médico

1. As atividades do Departamento Médico devem atender as medidas de prevenção ao novo coronavírus, estabelecidas neste Protocolo.
2. Os procedimentos de limpeza e desinfecção dos ambientes, equipamentos e materiais de postos médicos devem ser intensificados com saneantes de uso hospitalar devidamente regularizados junto à Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa/MS).
3. Efetuar regularmente a higienização concorrente e a terminal, e a imediata sempre que necessário, por profissional devidamente capacitado e exclusivo para a área de assistência à saúde.
4. Manter o distanciamento mínimo previsto nas Regras de Ouro entre macas, cadeiras de hidratação, camas e demais mobiliários dos postos médicos.
5. Durante os atendimentos, os profissionais de saúde devem utilizar EPI completo: gorro, máscara cirúrgica ou N95, face shield, capote ou avental e luvas de procedimento.
6. Os colaboradores e profissionais de limpeza também devem utilizar EPIs adequados à atividade realizada.
7. Manter abastecidos os dispensadores de álcool 70% e lavatórios equipados com sabonete líquido e papel-toalha não reciclado para uso de profissionais e pacientes.
8. Atentar ao controle de acesso de pessoas ao interior do Departamento Médico.
9. Efetuar adequado descarte dos EPIs conforme [Resolução SMS 4342/20](#).

15.1.11 Força de Trabalho

1. Os colaboradores devem higienizar as mãos constantemente e utilizar máscaras ou demais EPI necessários, inclusive nas cozinhas, durante o preparo das refeições. É proibido o uso de adornos nos ambientes de trabalho.
2. Manter o distanciamento mínimo previsto nas Regras de Ouro entre os colaboradores, inclusive no ambiente de trabalho e, onde não for possível, utilizar barreira física ou protetores adicionais ao uso da máscara (face shield).
3. O uniforme de trabalho deve ser exclusivo para uso durante o expediente (inclusive a máscara).
4. Estabelecer protocolo para a coleta e desinfecção de EPIs reutilizáveis e para seu descarte, observando a [Resolução SMS 4342/20](#).
5. Reduzir as equipes de trabalho de acordo com a área do local e as necessidades de serviço.
6. Coibir atitudes que possam gerar contaminação nas áreas de trabalho como comer, fumar, tossir, cantar, assoviar ou outras anti-higiênicas.
7. Após cada uso, higienizar com álcool 70% os utensílios de trabalho que possam vir a ser compartilhados entre os colaboradores, tais como rádios, contadores e telefones celulares.
8. Se algum colaborador apresentar sintomas gripais ou qualquer outro indicativo da Covid-19, a gerência local deve ser imediatamente informada para que o colaborador seja encaminhado à assistência médica.

15.1.12 Refeitório da Força de Trabalho

1. Ampliar o período de funcionamento e distribuir os funcionários em horários de refeição distintos para evitar aglomerações.
2. Manter o distanciamento mínimo previsto nas Regras de Ouro nas filas para escolha do alimento, podendo ser utilizadas marcações no piso.
3. Reforçar a higienização de mesas, cadeiras e pontos de limpeza dos funcionários, como pias e banheiros.

15.1.13 Transporte de Atletas e da Comissão Técnica

1. Limpeza e Desinfecção de Veículos

- A higienização dos veículos é fundamental para a redução dos riscos de transmissão do novo coronavírus. São processos de limpeza e desinfecção que devem ser adotados por motoristas e usuários de todos os veículos terceirizados e privativos destinados ao transporte individual ou coletivo de atletas, comissão técnica e staff envolvido.

2. Periodicidade da Higienização

- a) Limpeza concorrente: a cada viagem.
- b) Limpeza terminal: uma vez ao dia.
- c) Limpeza imediata: sempre que necessário.

3. Procedimentos de Higienização:

- a) Realizar a limpeza concorrente com uso de álcool 70% (borrifador) em maçanetas, volantes, câmbios, botões do painel, assentos, cintos de segurança e apoiadores de braços.
- b) Usar água e sabão para limpar tapetes, acessórios e a parte externa do veículo, e fazer a desinfecção das superfícies compatíveis com água sanitária diluída (uma parte em nove de água).
- c) Panos, baldes e demais utensílios ou equipamentos usados nos procedimentos de limpeza e desinfecção devem estar adequadamente limpos.
- d) A limpeza terminal dos veículos deve ser programada e realizada, de preferência, após o percurso do dia.
- e) Atentar para a compatibilidade entre material de limpeza, equipamentos e desinfecção da superfície, conferindo as informações sobre apresentação, diluição e aplicação no rótulo de cada produto.
- f) Manter dispensadores abastecidos com álcool em gel para a higienização das mãos do motorista e dos passageiros.
- g) Todos os veículos devem ter um depósito para lixo comum, máscaras descartáveis e lenços de papel usados.
- h) Retirar os sacos com resíduos de lixo ao fim do percurso diário.

4. Orientações para o Transporte:

- a) Manter a alternância entre bancos com sinalização dos bancos interditados;

- b) Os passageiros devem ocupar o mesmo lugar na ida e na volta;
- c) É proibida a ingestão de alimentos no interior do ônibus;
- d) Reforçar a prática da etiqueta respiratória e o uso obrigatório de máscaras por motoristas e passageiros.
- e) Durante o transporte, quando possível, manter as janelas abertas para favorecer a ventilação no interior do veículo e aumentar a troca de ar;
- f) Para evitar acidentes, NUNCA deixe o álcool 70% no veículo trancado, em especial, sob o sol.

15.1.14 Manejo de Resíduos

1. Os resíduos comuns devem ser acondicionados em abrigo próprio e coletores com tampa, devidamente dimensionados para o volume gerado.
2. O manejo de resíduos de serviços de saúde deve atender a RDC 222/2018 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), com atenção para as instalações adequadas do abrigo temporário.
3. Os abrigos de resíduos comuns e de serviço de saúde não podem ser compartilhados.
4. Atentar para o correto descarte de perfurocortantes e outros provenientes dos exames de saúde.
5. As empresas de coleta e transporte de resíduos comuns e de serviço de saúde devem estar credenciadas na COMLURB.
6. Uma vez que o clube já tenha serviço de coleta de resíduos de serviço de saúde, considerar máscaras e demais EPIs não reprocessáveis.
7. O descarte de máscaras e outros EPIs deve ser feito em lixeira exclusiva para esse fim, seguindo as orientações do [artigo 3º](#) da [Resolução SMS 4.342/2020](#).

15.1.15 Manutenção e Documentação

1. Medidas a serem adotadas:

- a) Realizar a troca constante dos elementos filtrantes dos bebedouros, de acordo com as recomendações do fabricante.
- b) Os bebedouros devem ter certificação dos órgãos competentes.
- c) Os bebedouros de uso direto devem ser evitados.
- d) Em ambientes com ar-condicionado, o ar deve ser renovado de acordo com o exigido na legislação (27m³ /hora/pessoa).
- e) Caso não haja ar-condicionado, janelas e portas devem ser mantidas abertas.

2. O que deve ser apresentado:

- a) Plano de Manutenção, Operação e Controle de Ar-Condicionado (PMOC).

- b) Comprovante de limpeza de ductos de ar-condicionado anual.
- c) Laudo da qualidade do ar na validade (semestral).
- d) Certificado de higienização dos reservatórios de água de consumo (semestral).
- e) Laudo de potabilidade da água (semestral).

15.2 - Competições Desportivas em Estádios

Para a realização das competições desportivas em estádios deverão ser observadas as Regras de Ouro e as medidas de prevenção à Covid-19 estabelecidas para os Centros de Treinamento, acrescidas das recomendações específicas para as atividades e os equipamentos utilizados, conforme descrito a seguir.

15.2.1 Orientações Gerais

1. O responsável pelo evento deverá promover capacitação interna referente às medidas de prevenção à Covid-19, extensiva ao staff e a toda força de trabalho, como equipe de limpeza, seguranças e recepcionistas.
2. Promover a orientação prévia e no decorrer do evento para o público em geral sobre a importância da adoção das medidas de prevenção à Covid-19.
3. Informar antecipadamente o órgão sanitário competente sobre o calendário e planejamento das competições programadas.

15.2.2 Venda de Ingressos

1. As vendas deverão ser realizadas de forma 100% on-line, sem bilheteria no local.
2. Deve ser respeitado o distanciamento mínimo previsto nas Regras de Ouro entre as pessoas.
3. Para evitar o cruzamento do fluxo de pessoas, realizar o escalonamento de horários de acesso ao evento, conforme o número do assento ou mesa. Deve ser feita a divisão por grupos, de acordo com o público.
4. Os camarotes e as áreas VIP somente poderão funcionar obedecendo rigorosamente ao distanciamento mínimo previsto nas Regras de Ouro por pessoa, reduzindo a lotação interna e adotando as medidas protetivas contra a Covid-19.

15.2.3 Sinalização

1. Utilizar sinalização e marcações no chão para reforçar o distanciamento mínimo social previsto nas Regras de Ouro nas diversas áreas do evento, como entradas, pontos de informação, bares, postos de segurança e sanitários. Caso necessário, utilizar vidros protetores, divisórias e demais barreiras físicas para a separação.
2. Reforçar em indicadores visíveis as informações relativas ao uso obrigatório de máscaras, o respeito às filas e demais condutas que devem ser adotadas pelos participantes do evento.
3. Delimitar os setores das arquibancadas, mesas, cadeiras que estejam fechados.

15.2.4 Acesso ao Estádio

1. Seguir o escalonamento de horários estabelecido nos ingressos vendidos. Não permitir o acesso de pessoas fora do horário determinado.
2. Promover a ocupação de assentos em fila ordenada, preferencialmente do último para o primeiro, sendo necessária a orientação do público por funcionários capacitados para tal atividade.
3. Não permitir o acesso ou a permanência de pessoas sem máscara em nenhum dos ambientes do evento, salvo no momento do consumo das refeições.
4. O distanciamento social mínimo previsto nas Regras de Ouro deve ser respeitado em todas as áreas comuns de circulação, como corredores, hall de elevadores e outros.
5. Estabelecer controle e escalonamento de horários para entrada e saída de staff, força de trabalho, fornecedores e público em geral, evitando a formação de aglomeração e cruzamento de fluxos.
6. Utilizar, quando possível, o uso de sistemas de leitura QR Code ou outro meio digital para o acesso de público e de veículos na área do evento.

15.2.5 Sanitários

1. Estabelecer o controle de acesso aos sanitários para que seja mantido o distanciamento físico previsto nas Regras de Ouro no interior dos mesmos, especialmente, durante as etapas de entrada, intervalos e saída.
2. A fila dos sanitários deverá ser organizada na parte externa, preferencialmente, com marcações no piso, obedecendo também o distanciamento estabelecido nas Regras de Ouro entre as pessoas.
3. Os banheiros devem ter lavatórios com dispensadores de sabão líquido e de toalhas descartáveis de papel não reciclado e lixeira com de acionamento não manual. Na ausência de pontos de água corrente, será exigido o uso de pontos com solução alternativa.
4. Promover a renovação do ar através das janelas abertas ou de dispositivos mecânicos.

15.2.6 Comercialização de Alimentos e Bebidas (A&B)

1. Os procedimentos de produção de alimentos no local do evento devem ser restringidos neste período, sendo recomendada apenas a comercialização de:
 - a) Lanches rápidos, preferencialmente, à base de alimentos industrializados embalados;
 - b) Alimentos transportados, somente para a finalização no local por meio de fornos combinados ou micro-ondas;
 - c) Pipoca;
 - d) Bebidas industrializadas;
 - e) Produtos em máquinas automáticas para autosserviço.
2. O quantitativo de manipuladores de alimentos trabalhando nos pontos de A&B deve ser o mínimo necessário para uma operação ordenada, que possibilite atender as regras do distanciamento previsto nas Regras de Ouro entre as pessoas.

3. Os fornecedores devem ser recebidos em horários pré-estabelecidos, observando os procedimentos de higiene e o distanciamento mínimo previsto nas Regras de Ouro.
4. Adotar protocolos de higienização para o transporte, mercadorias e embalagens.
5. Efetuar a higienização das embalagens recebidas de acordo com suas características:
 - a) Embalagens não-perecíveis (tetra pack, latas, garrafas e plásticos rígidos): lavagem com sabão neutro ou solução de água sanitária (uma parte de água sanitária em nove de água).
 - b) Embalagens sensíveis (açúcar, arroz, biscoitos, entre outros): higienização com álcool 70%.
6. Armazenar adequadamente, em local limpo e seco, os descartáveis a serem utilizados, como pratos, formas, copos e caixas.

15.2.6.1 Áreas de Consumo

1. Caso exista praça de alimentação ou salão de refeições, estes deverão respeitar as regras dos bares e restaurantes.
2. É proibido aos clientes reposicionarem o mobiliário.
3. Para agilizar o atendimento, incentivar as vendas pelos sistemas de delivery e take away.
4. Os operadores que atuarem efetuando entregas aos clientes devem utilizar máscaras e ter acesso a dispensadores de álcool em gel 70% abastecidos, para que possam higienizar as mãos e as máquinas de cartão.
5. No momento da entrega deve ser mantido o distanciamento de precaução previsto nas Regras de Ouro entre o cliente e o operador.
6. As embalagens descartáveis devem estar protegidas e devidamente armazenadas até o seu uso.
7. Os alimentos devem ser disponibilizados porcionados e protegidos adequadamente, de preferência, lacrados e identificados.
8. Temperos devem ser disponibilizados em sachês individuais. Quando essa opção não for possível, oferecer o produto aos clientes em porções individualizadas e identificadas.
9. Retirar dos balcões e mesas todo o material que possa ser compartilhado ou tocado por diferentes clientes, como recipientes com sachês e guardanapos, além de objetos de decoração, para não se tornarem fontes de contaminação e facilitar a higienização.
10. Evitar o uso de cardápios. Quando necessário, eles devem ser produzidos em material de fácil limpeza ou disponibilizados em meio virtual para acesso do cliente.
11. Todos os materiais usados pelo cliente devem ser higienizados entre um atendimento e outro.
12. Os clientes devem ser orientados a circular sempre usando máscara, a ser retirada somente na mesa para a refeição, e nunca colocada sobre a mesa. O acondicionamento das máscaras deve ser feito em sacos plásticos ou de papel, mantidos na bolsa ou no bolso do cliente.

15.2.6.2 Procedimentos de Pagamento

1. Deve ser priorizado o pagamento com cartão. Em caso de troco em dinheiro, a entrega deve ser feita sem que haja contato direto com as mãos.
2. Utilizar comandas descartáveis, eletrônicas ou de material de fácil higienização, uma vez que todas as peças utilizadas pelo cliente devem ser higienizadas com álcool 70% entre um atendimento e outro.
3. Para evitar a aglomeração nos caixas, deve ser incentivado o pagamento com cartões e adotada a sinalização do distanciamento necessário indicando a posição de cada cliente nas filas.
4. Máquinas de pagamento com cartão devem ser cobertas com filme plástico e higienizadas após cada utilização. Deve ser estimulado o pagamento por aproximação do cartão ou por QR Code, para evitar a manipulação da máquina.
5. Devem ser mantidos dispensadores com álcool em gel 70% abastecidos para uso do operador do caixa e clientes que optarem pelo pagamento em cartão.

15.2.7 Assistência à Saúde

1. Conforme estabelecido pela Resolução SEDEC 83/2016, é obrigatória a disponibilização de serviço de assistência à saúde para os eventos com público estimado acima de 1.000 (mil).
2. Reforçar os cuidados de assistência à saúde, observando nos postos médicos e ambulâncias, a adoção das medidas de prevenção preconizadas no enfrentamento à Covid-19.

15.2.8 Manejo de Resíduos

1. Os resíduos comuns devem ser acondicionados em abrigo próprio e coletores com tampa, devidamente dimensionados para o volume gerado.
2. O manejo de resíduos de serviços de saúde deve atender a RDC 222/2018 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), com atenção para as instalações adequadas do abrigo temporário.
3. Os abrigos de resíduos comuns e de serviço de saúde não podem ser compartilhados.
4. Atentar para o correto descarte de perfurocortantes e outros provenientes dos exames de saúde.
5. As empresas de coleta e transporte de resíduos comuns e de serviço de saúde devem estar credenciadas na COMLURB.
6. Uma vez que o local já tenha serviço de coleta de resíduos de serviço de saúde, considerar máscaras e demais EPIs não reprocessáveis.
7. O descarte de máscaras e de outros EPIs deve ser feito em lixeira exclusiva para esse fim, seguindo as orientações do [artigo 3º](#) da [Resolução SMS 4.342/2020](#).

15.2.9 Condutas Gerais Durante as Partidas de Futebol

1. Respeitar o distanciamento de precaução, abolindo condutas como cumprimentos entre atletas, arbitragem, troca de flâmulas, participação de crianças e mascotes.
2. É proibido o uso de túnel de desinfecção sem aprovação pela ANVISA.

3. Não utilizar a barreira transluzente.
4. No acesso ao campo, deve ser realizada a entrada de um time de cada vez.
5. Adotar distanciamento de precaução entre os atletas e comissão técnica durante o uso do banco de reservas.
6. Promover a higienização concorrente do banco de reservas e das bolas durante a partida, com uso de álcool a 70%.
7. A força de trabalho, staff e atletas envolvidos na competição deverá utilizar EPI adequado a cada atividade exercida, sendo obrigatório o uso de máscaras, à exceção dos jogadores e árbitros em campo.
8. A reposição hídrica dos jogadores deverá ser feita sem compartilhamento de objetos (copos, squeezes).

15.2.10 Manutenção e Documentação

1. Medidas a serem adotadas:

- a) Realizar a troca constante dos elementos filtrantes dos bebedouros, de acordo com as recomendações do fabricante.
- b) Os bebedouros devem ter certificação dos órgãos competentes.
- c) Em ambientes com ar-condicionado, o ar deve ser renovado de acordo com o exigido na legislação (27m³/hora/pessoa).
- d) Caso não haja ar-condicionado, janelas e portas devem ser mantidas abertas.

2. O que deve ser apresentado:

- a) Plano de Manutenção, Operação e Controle de Ar-Condicionado (PMOC).
- b) Comprovante de limpeza de ductos de ar-condicionado anual.
- c) Laudo da qualidade do ar na validade (semestral).
- d) Certificado de higienização dos reservatórios de água de consumo (semestral).
- e) Laudo de potabilidade da água (semestral).

16. MEDIDAS PREVENTIVAS ESPECÍFICAS PARA O RETORNO DAS ATIVIDADES DE PRODUÇÃO AUDIOVISUAL

16.1 Orientações Gerais

1. A empresa deverá promover capacitação interna referente às medidas de prevenção à Covid-19, extensiva à toda força de trabalho (artistas, administrativos, staff técnico, equipe de limpeza, seguranças, recepcionistas, entre outros).
2. Manter um protocolo com registro semanal das condições de saúde de todos os funcionários.

3. Atentar para que as medidas de prevenção à Covid-19 inerentes às atividades pretendidas sejam adotadas em locações de ambientes fechados ou em sets abertos.
4. Utilizar sinalização e marcações no piso para direcionar o sentido do deslocamento e reforçar o distanciamento mínimo previsto nas Regras de Ouro, no interior dos estúdios, como: pontos para higienização de mãos, sanitários, elevadores, escadas. Caso necessário, utilizar barreiras físicas para separação (como vidros protetores, divisórias, totens ou correntes);
5. Nos camarins ou cabines, observar o distanciamento mínimo previsto nas Regras de Ouro durante as trocas de roupas.
6. Os atores deverão permanecer com máscara até o momento das filmagens.
7. Usar indicadores visíveis, para comunicar informações relativas às condutas necessárias aos usuários tais como: uso obrigatório de máscaras e distanciamento de precaução.
8. Não permitir o acesso, nem a permanência das pessoas sem máscara em nenhum dos ambientes, salvo no momento do consumo de refeições.
9. Sempre que possível, manter as portas dos estúdios de gravação abertas, para propiciar ventilação natural.
10. Retirar dos balcões, bancadas e mesas todo material que possa ser compartilhado ou tocado por diferentes pessoas, assim como objetos de decoração, jornais, revistas e informativos promocionais, para não se tornarem fontes de contaminação e também a fim de facilitar a higienização.
11. Nos sets e estúdios de gravação, é recomendada a utilização de mobiliário e objetos cênicos que permitam fácil higienização.
12. Evitar cenas com muitos personagens ou em locais pequenos e sem ventilação.

16.2 Procedimentos de Higienização

1. Aumentar a frequência de higienização das áreas de maior circulação, incluindo os banheiros, camarins, elevadores e escadas. É recomendado que seja feita a limpeza concorrente* no mínimo a cada três horas e a limpeza terminal* antes ou depois do expediente. Em alguns casos, pode ser necessária a realização da limpeza imediata*.
2. Programar rotina de desinfecção com álcool 70% de objetos, superfícies e itens em geral que possuem grande contato manual, tais como mesas de edição, ipads e tablets, displays, , telas touch screen, microfones (lapela e boom), câmeras (lentes, alças, patas de tripé, telas de monitor), teclados, maçanetas, corrimãos, telefones e outros.
3. Reforçar a limpeza e desinfecção em todos os pontos de maior contato, como bancadas, mesas, cadeiras, bancos, sofás, pias, torneiras, piso, paredes, entre outros.
4. Devem ser utilizados panos multiuso descartáveis ou papel toalha, exclusivos para cada tipo de superfície, para a higienização de equipamentos e utensílios;
5. Abastecer permanentemente os borrifadores ou dispensadores de álcool 70%, higienizando-os previamente.
6. Os camarins ou cabines devem ter revestimentos de materiais de fácil higienização, evitando o uso de cortinas de tecido ou outros materiais semelhantes.

7. Efetuar a limpeza concorrente e a limpeza terminal nos camarins e cabines conforme a frequência de uso.

8. Seguir todas as orientações descritas no Protocolo de Limpeza e Desinfecção de Superfícies ([link](#)).

16.3 Sanitários

1. Estabelecer o controle de acesso aos sanitários para que seja mantido o distanciamento mínimo previsto nas Regras de Ouro, no interior dos mesmos.

2. A fila dos sanitários deverá ser organizada na parte externa, preferencialmente, com marcações no piso, obedecendo também o distanciamento mínimo entre as pessoas conforme previsto nas Regras de Ouro.

3. Os banheiros devem ter lavatórios com dispensadores de sabão líquido e de toalhas descartáveis de papel não reciclado e lixeira com acionamento não manual.

4. Promover a renovação do ar através das janelas abertas ou de dispositivos mecânicos.

16.4 Depósitos, Almoxarifados, Materiais de Cenografia e Contrarregragem

1. Nestas áreas, deve ser observada a organização dos produtos armazenados, evitando o acúmulo de objetos e materiais em desuso ou estranhos ao setor.

2. Manter a devida ventilação ou climatização das áreas, conforme o tipo de sistema do ambiente.

3. Manter distância de precaução entre os funcionários que acessem o setor.

16.5 Embelezamento

1. As atividades de embelezamento poderão ser realizadas pelos próprios atores, por meio de consultoria remota.

2. Os kits devem ser, preferencialmente, individuais para cada ator.

3. Caso haja necessidade da presença de profissionais maquiadores, manicures e cabelereiros no set de filmagem, os mesmos deverão adotar os seguintes procedimentos:

3.1 Equipamentos de Proteção Individual

a) Usar os EPIs adequados às atividades exercidas.

b) Para os procedimentos que requeiram proximidade entre profissional e cliente tais como depilação, maquiagem, corte de cabelo e penteados, entre outros, deve-se utilizar o face shield como EPI complementar à máscara.

c) Os EPI de reuso (face shield ou óculos), devem ser de utilização individual, lavados com água e sabão e desinfetados com álcool 70% após cada cliente.

d) Utilizar protetores nos cabelos (gorros, bandanas, lenços, entre outros).

3.2 Higienização de Equipamentos e Utensílios

a) Reforçar a higienização de equipamentos e utensílios (escovas, pentes, bacias, entre outros) após cada uso.

b) O avental para proteção das roupas e as toalhas devem ser descartáveis ou de uso único.

c) Os aventais e toalhas de tecido usados devem ser acondicionados em sacos exclusivos, lavados com água e sabão e, em seguida, deixados de molho em solução de água sanitária (duas colheres de água sanitária em um litro de água) ou outro alvejante eficaz para este fim.

d) Higienizar pincéis, esponjas e outros utensílios utilizados para maquiagem após cada uso ou utilizar acessórios descartáveis.

e) Reforçar a limpeza e desinfecção de equipamentos e utensílios de reuso (máquinas de cabelo, máquinas de barbear, secadores, chapinhas, lavatórios de cabelos, entre outros) após cada uso.

16.6 Higienizar previamente perucas e apliques, que deverão ser de uso individual.

1. Esterilização de Instrumentais (alicates, espátulas e pinças de metal)

a) Estabelecer um local com pia exclusiva para lavagem destes instrumentais;

b) Manter todos os equipamentos próximos e de fácil acesso (autoclave, detergente enzimático, embalagem, escovas, recipientes);

c) Dispor de um local limpo (gavetas e armários) para guarda dos Kits esterilizados;

d) EPIs necessários: avental impermeável e luvas de borracha cano longo; avental impermeável.

16.7 Figurino

1. As peças que já tenham sido manuseadas ou usadas por outras pessoas, devem ser previamente higienizadas (lavadas com água e sabão) de acordo com indicação da OMS.

2. O profissional de acervo que esteja realizando este serviço deve usar máscara e higienizar adequadamente as mãos antes e após manusear as peças.

3. O figurino deve ser enviado em invólucro de plástico (capas e/ou caixas) vedado e higienizado e entregue ao usuário na embalagem fechada. As peças devem ser retiradas somente no momento do uso.

4. Todas as peças escolhidas para a filmagem deverão ser enviadas para lavanderia, antes de serem devolvidas para os acervos, mesmo que não tenham sido usadas.

5. Evitar aglomerações e respeitar o distanciamento mínimo previsto nas Regras de Ouro, autorizando a troca de figurinos de apenas um ator por vez, no interior do camarim e/ou trocador.

16.8 Força de Trabalho

1. Os colaboradores devem higienizar as mãos constantemente e utilizar máscaras ou demais EPI necessários de acordo com as atividades exercidas.

2. É recomendado o distanciamento mínimo previsto nas Regras de Ouro entre os colaboradores, inclusive no ambiente de trabalho e, onde não for possível, utilizar barreira física ou protetores adicionais ao uso da máscara (face shield).
3. O uniforme de trabalho deve ser exclusivo para utilização (inclusive a máscara) durante o expediente, não sendo recomendada sua utilização em áreas externas.
4. Estabelecer protocolo para a coleta e desinfecção de EPIs reutilizáveis e para seu descarte.
5. O descarte de máscaras e outros EPI deve ser feito em lixeira exclusiva para esse fim, seguindo as orientações do [artigo 3º](#) da [Resolução SMS 4.342/20](#)
6. Coibir atitudes que possam gerar contaminação nas áreas de trabalho como comer, fumar, tossir, cantar, assoviar ou outras anti-higiênicas.
7. Após cada uso, higienizar com álcool 70% os utensílios de trabalho que possam vir a ser compartilhados entre os colaboradores, tais como rádios e telefones celulares.
8. Se algum colaborador apresentar sintomas gripais ou qualquer outro indicativo da Covid-19, a gerência local deve ser imediatamente informada para que o colaborador seja encaminhado à assistência médica.

16.9 Alimentação (Catering)

1. Ampliar o período de funcionamento dos refeitórios e distribuir os funcionários em horários de refeição distintos (turnos) para evitar aglomerações.
2. Manter o distanciamento mínimo previsto nas Regras de Ouro nas filas para escolha do alimento. Podem ser utilizadas marcações no piso.
3. Reforçar a higienização de mesas, cadeiras e pontos de higienização dos funcionários (pias, banheiros, etc).
4. Os serviços de alimentação deverão seguir as orientações descritas no protocolo sanitário referente à atividade específica, inclusive nos serviços de catering das localidades externas.

17. MEDIDAS PREVENTIVAS ESPECÍFICAS PARA O RETORNO DOS TRANSPORTES AQUAVIÁRIOS (BARCAS, AEROBARCOS E CATAMARÃS)

17.1 Orientações Gerais

1. A empresa deverá promover capacitação interna referente às medidas de prevenção à Covid-19, extensiva aos condutores, bem como a toda força de trabalho (equipe de limpeza, seguranças, fiscais, entre outros).
2. A empresa deverá treinar seus colaboradores para orientação ao público em geral sobre a importância da adoção das medidas de prevenção à Covid-19:
 - a) Respeitar as filas;
 - b) Manutenção do distanciamento;
 - c) Uso obrigatório de máscaras;
 - d) Evitar deslocamentos desnecessários, especialmente se estiver doente, apresentando sintomas ou pertencer ao grupo de risco;

e) Ajustar a hora de utilização do transporte público para horários com o menor movimento possível;

f) Higienizar as mãos após a viagem com álcool a 70% ou lavando-as com água e sabão;

g) Adotar a etiqueta respiratória.

3. Afixar cartazes de orientação sobre as medidas de prevenção à Covid-19, em pontos estratégicos e de fácil visualização, no interior dos veículos, estações e plataformas, utilizando-se também dos meios eletrônicos para divulgação das informações.

17.2 Sinalização

1. Utilizar sinalização e marcações no piso para direcionar o sentido do deslocamento do usuário e reforçar o distanciamento previsto nas Regras de Ouro, em diferentes locais de circulação como: pontos para higienização das mãos, terminais de autoatendimento, guichês de pagamento, sanitários, elevadores, escadas (demarcar distância de precaução nos degraus das escadas rolantes).

2. Organizar as filas de acesso em sentido único e ordenado, de modo a não comprometer a circulação de público nas áreas comuns, com marcação no piso para sinalizar a distância de precaução de dois metros.

3. Organizar a área destinada à espera de passageiros para embarque, evitando a aglomeração, sinalizando no piso a distância de precaução. Caso necessário, adotar barreiras físicas para separação, como vidros protetores, divisórias, totens e correntes.

4. Implantar sinalizações em pontos estratégicos para divulgar informações relativas às medidas a serem adotadas pelos usuários, como o uso obrigatório de máscaras e respeito às filas.

17.3 Compra de Passagens

1. Estimular sistemas de vendas em autosserviço (máquinas e totens de autoatendimento) para agilizar o atendimento.

2. Restringir o atendimento por operadores móveis, em abordagem direta aos usuários.

3. Os operadores devem usar máscaras e ter acesso a dispensadores de álcool 70% em gel, sempre abastecidos para que higienizem as mãos com frequência.

4. Nas estações e no píer, deve ser observado o distanciamento previsto nas Regras de Ouro entre operadores e usuários.

5. Está proibida a distribuição de material que possa ser compartilhado ou tocado por diferentes pessoas, tais como jornais, revistas e informativos promocionais, para evitar fontes de contaminação.

6. Instalar painéis de acrílico ou outra barreira de proteção higienizável nos caixas de pagamento, com abertura que permita somente o pagamento.

7. Evitar a aglomeração nos caixas de pagamento e de retirada de tickets e cartões (Riocard), com organização das eventuais filas, sinalizando a posição de cada cliente para a manutenção do distanciamento necessário.

8. Máquinas de pagamento com cartão deverão ser cobertas com filme plástico e higienizadas após cada utilização.

9. Deve ser estimulado o pagamento com cartão, se possível pelos métodos de aproximação ou QR Code, para reduzir a manipulação das máquinas de cartão.

10. Caso seja feito pagamento em dinheiro, higienizar as mãos em seguida, com álcool 70%, ou se possível, lavar com água e sabão.

17.4 Operação durante o Transporte de Passageiros

1. Proibir o acesso e a permanência de pessoas sem máscara nas embarcações de transporte público, iniciando o controle já nos acessos às estações.

2. A equipe de atendimento ao cliente deve estar disponível apenas em cabines ou balcões de informações com distância suficiente dos passageiros.

3. Limitar a ocupação das embarcações, conforme as determinações das autoridades.

4. Manter ventilado o interior das embarcações circulando, sempre que possível, com as janelas abertas.

17.5 Higienização

17.5.1 Plataformas, estações e oficinas

1. Aumentar a frequência de higienização das áreas de maior circulação, das estações e píer, incluindo os banheiros, elevadores, escadas, catracas e roletas. Deve ser feita a limpeza concorrente no mínimo a cada três horas, e a limpeza terminal antes ou depois do expediente. Em alguns casos, pode ser necessária a realização da limpeza imediata.

2. Programar rotina de desinfecção com álcool 70% de objetos, superfícies e itens em geral que tenham grande contato manual, seja por operadores ou usuários, como guichês de pagamento, máquinas de cartão, displays, mesas e bancadas de apoio, totens de autoatendimento, telas touch screen, teclados, maçanetas, corrimãos e demais itens que possam ser compartilhados.

3. Na higienização de equipamentos e ferramentas, é recomendado o uso de papel-toalha ou panos multiuso descartáveis exclusivos para cada tipo de superfície.

4. Abastecer permanentemente os borrifadores ou dispensadores de álcool 70%, que devem ser previamente higienizados.

5. Seguir as orientações descritas no Protocolo de Limpeza e Desinfecção de Superfícies elaborado pela Subsecretaria de Vigilância, Fiscalização Sanitária e Controle de Zoonoses (SUBVISA) e publicado no Diário Oficial do Município do Rio de Janeiro em 09/06/2020.

17.5.2 Embarcações de transporte coletivo

1. Realizar desinfecção interna diária das embarcações, antes do início da operação, conforme a Resolução SMTR nº 3.243, de 16 de março 2020, que dispõe sobre a desinfecção de veículos em operação nos sistemas de transporte público coletivo de passageiros na Cidade do Rio de Janeiro e dá outras providências.

2. Observar as orientações descritas no Protocolo de Limpeza e Desinfecção de Veículos, elaborado pela Subsecretaria de Vigilância, Fiscalização Sanitária e Controle de Zoonoses (SUBVISA) e publicado no Diário Oficial do Município do Rio de Janeiro em 09/06/2020.

17.6 Sanitários

1. Estabelecer o controle de acesso aos sanitários para que seja mantido o distanciamento social mínimo previsto nas Regas de Ouro para o interior dos mesmos.
2. A fila, se houver, deverá ser organizada na parte externa, preferencialmente com marcações no piso, obedecendo ao mesmo critério de afastamento.
3. A limpeza e a higienização dos sanitários devem ser feitas sem a presença ou aglomeração de usuários, a partir de placas de sinalização afixadas no lado externo dos banheiros durante a higienização.
4. Higienizar os suportes de papel-toalha e papel higiênico, saboneteiras, torneiras, acionadores de descarga, assento do vaso, pia, ganchos, lixeiras, maçanetas de portas e todas as demais peças.
5. Manter abastecidos os dispensadores de sabonete líquido, toalhas descartáveis de papel não reciclado e álcool 70% em gel, nos sanitários localizados nas estações e no interior das embarcações.
6. Nos sanitários do interior das embarcações, deverá ser efetuada a limpeza terminal antes de iniciar a primeira viagem e a limpeza concorrente a cada novo destino.

17.7 Pontos de Alimentação e Bebidas

Os pontos de comercialização de alimentos e bebidas existentes nas estações e plataformas deverão seguir as regras estabelecidas no protocolo específico (Serviços de Alimentação).

17.8 Força de Trabalho

1. Os colaboradores devem higienizar as mãos constantemente e utilizar máscaras ou demais EPI necessários. Não é recomendado o uso de adornos nos ambientes de trabalho.
2. É recomendado o distanciamento mínimo previsto nas Regras de Ouro entre os colaboradores, inclusive no ambiente de trabalho e, onde não for possível, utilizar barreira física ou protetores adicionais ao uso da máscara (face shield).
3. O uniforme de trabalho deve ser exclusivo para uso durante o expediente (inclusive a máscara). É proibido circular fora do ambiente de trabalho com o uniforme.
4. Estabelecer protocolo para a coleta e desinfecção de EPI reutilizáveis e para seu descarte.
5. Organizar turnos de trabalho, alternando dias/horário de comparecimento entre os funcionários das equipes, evitando aumento do fluxo de deslocamentos e a aglomeração.
6. Evitar o uso e compartilhamento de celulares ou outros objetos no ambiente de trabalho.
7. Os objetos de trabalho que ocasionalmente venham a ser compartilhados entre os colaboradores deverão ser higienizados com álcool 70% após cada uso.
8. Se algum colaborador apresentar sintomas gripais ou qualquer outro indicativo da Covid-19, a gerência local deve ser imediatamente informada para que o colaborador seja encaminhado à assistência médica.

17.9 Refeitório de Funcionários

Caso exista área destinada exclusivamente à alimentação de trabalhadores, deverão ser atendidas as seguintes orientações:

1. Ampliar o período de funcionamento e distribuir os funcionários em horários de refeição distintos para evitar aglomerações.
2. Manter o distanciamento mínimo previsto nas Regras de Ouro nas filas para escolha do alimento, podendo ser utilizadas marcações no piso.
3. Reforçar a higienização de mesas, cadeiras e pontos de limpeza dos funcionários, como pias e banheiros.

17.10 Manejo de resíduos

1. Os resíduos comuns devem ser acondicionados em abrigo próprio e coletores com tampa, devidamente dimensionados para o volume gerado;
2. As empresas de coleta e transporte de resíduos comuns devem estar credenciadas na COMLURB;
3. O descarte de máscaras e de outros EPIs deve ser feito em lixeira exclusiva para esse fim, seguindo as orientações do [artigo 3º](#) da [Resolução SMS 4.342/2020](#).

17.11 Manutenção

17.11.1 Estações e Píer:

1. Realizar a troca constante dos elementos filtrantes dos bebedouros, de acordo com as recomendações do fabricante;
2. Os bebedouros devem ter certificação dos órgãos competentes;
3. Em ambientes com ar-condicionado, o ar deve ser renovado de acordo com o exigido na legislação (27m³/hora/pessoa);
4. Caso não haja ar-condicionado, janelas e portas devem ser mantidas abertas.

17.11.2 Embarcações de Transporte Coletivo

1. Promover a manutenção e controle dos sistemas de ar condicionado dos veículos, com especial atenção à troca dos filtros;
2. Atender às legislações específicas do segmento de transportes.

17.12 Documentação

17.12.1 Estações e Píer:

1. Plano de Manutenção, Operação e Controle de Ar-Condicionado (PMOC);
2. Comprovante de limpeza de ductos de ar-condicionado anual;
3. Laudo da qualidade do ar na validade (semestral);
4. Certificado de higienização dos reservatórios de água de consumo (semestral);
5. Laudo de potabilidade da água (semestral).

18. MEDIDAS PREVENTIVAS ESPECÍFICAS PARA O RETORNO DOS TRANSPORTES: TRENS E METRÔ

18.1 Orientações Gerais

1. A empresa deverá promover capacitação interna referente às medidas de prevenção à Covid-19, extensiva aos maquinistas e/ou condutores, bem como a toda força de trabalho (equipe de limpeza, seguranças, fiscais, entre outros).

2. A empresa deverá treinar seus colaboradores para orientação ao público em geral sobre a importância da adoção das medidas de prevenção à Covid-19:

a) Respeitar as filas;

b) Manutenção do distanciamento;

c) Uso obrigatório de máscaras;

d) Evitar deslocamentos desnecessários, especialmente se estiver doente, apresentando sintomas ou pertencer ao grupo de risco;

e) Ajustar a hora de utilização do transporte público para horários com o menor movimento possível;

f) Higienizar as mãos após cada viagem com álcool a 70% ou lavando-as com água e sabão;

g) Adotar a etiqueta respiratória.

3. Afixar cartazes de orientação sobre as medidas de prevenção à Covid-19, em pontos estratégicos e de fácil visualização, no interior dos veículos, estações e plataformas, utilizando-se também dos meios eletrônicos para divulgação das informações.

18.2 Sinalização

1. Utilizar sinalização e marcações no piso para direcionar o sentido do deslocamento do usuário e reforçar o distanciamento previsto nas Regras de Ouro, em diferentes locais de circulação como: pontos para higienização das mãos, terminais de autoatendimento, guichês de pagamento, sanitários, elevadores, escadas (demarcar distância de precaução nos degraus das escadas rolantes).

2. Caso necessário, para melhor organização, adotar barreiras físicas para separação, como vidros protetores, divisórias, totens e correntes.

3. Organizar as filas em sentido único e ordenado, de modo a não comprometer a circulação de público nas áreas comuns, com marcação no piso para sinalizar a distância de precaução de dois metros.

4. Implantar sinalizações em pontos estratégicos para divulgar informações relativas às medidas a serem adotadas pelos usuários, como o uso obrigatório de máscaras e respeito às filas.

18.3 Compra de Passagens

1. Estimular sistemas de vendas em autosserviço (máquinas e totens de autoatendimento) para agilizar o atendimento.

2. Restringir o atendimento por operadores móveis, em abordagem direta aos usuários.
3. Os operadores devem usar máscaras e ter acesso a dispensadores de álcool 70% em gel, sempre abastecidos para que higienizem as mãos com frequência.
4. Nas plataformas e estações, deve ser observado o distanciamento previsto nas Regras de Ouro entre operadores e usuários.
5. Está proibida a distribuição de material que possa ser compartilhado ou tocado por diferentes pessoas, tais como jornais, revistas e informativos promocionais, para evitar fontes de contaminação.
6. Instalar painéis de acrílico ou outra barreira de proteção higienizável nos caixas de pagamento, com abertura que permita somente o pagamento.
7. Evitar a aglomeração nos caixas de pagamento e de retirada de tickets e cartões (Riocard e Giro), com organização das eventuais filas, sinalizando a posição de cada cliente para a manutenção do distanciamento necessário.
8. Máquinas de pagamento com cartão deverão ser cobertas com filme plástico e higienizadas após cada utilização.
9. Deve ser estimulado o pagamento com cartão, se possível pelos métodos de aproximação ou QR Code, para reduzir a manipulação das máquinas de cartão.
10. Caso seja feito pagamento em dinheiro, higienizar as mãos em seguida, com álcool 70%, ou se possível, lavar com água e sabão.

18.4 Operação durante o Transporte de Passageiros

1. Proibir o acesso e a permanência de pessoas sem máscara em composições de transporte público, iniciando o controle já nos acessos às estações.
2. A equipe de atendimento ao cliente deve estar disponível apenas em cabines ou balcões de informações com distância suficiente dos passageiros.
3. Limitar a ocupação das composições, conforme as determinações das autoridades.
4. Manter ventilado o interior dos veículos circulando, sempre que possível, com as janelas abertas.

18.5 Higienização

18.5.1 Plataformas, Estações e Oficinas

1. Aumentar a frequência de higienização das áreas de maior circulação, das plataformas e estações, incluindo os banheiros, elevadores, escadas, catracas, roletas e cabines. Deve ser feita a limpeza concorrente no mínimo a cada três horas, e a limpeza terminal antes ou depois do expediente. Em alguns casos, pode ser necessária a realização da limpeza imediata.
2. Programar rotina de desinfecção com álcool 70% de objetos, superfícies e itens em geral que tenham grande contato manual, seja por operadores ou usuários, como guichês de pagamento, máquinas de cartão, displays, mesas e bancadas de apoio, totens de autoatendimento, telas touch screen, teclados, maçanetas, corrimãos e demais itens que possam ser compartilhados.

3. Na higienização de equipamentos e ferramentas, é recomendado o uso de papel-toalha ou panos multiuso descartáveis exclusivos para cada tipo de superfície.

4. Abastecer permanentemente os borrifadores ou dispensadores de álcool 70%, que devem ser previamente higienizados.

5. Seguir as orientações descritas no Protocolo de Limpeza e Desinfecção de Superfícies elaborado pela Subsecretaria de Vigilância, Fiscalização Sanitária e Controle de Zoonoses (SUBVISA) e publicado no Diário Oficial do Município do Rio de Janeiro em 09/06/2020.

18.5.2 Veículos de Transporte Coletivo

1. Realizar desinfecção interna diária dos veículos, antes do início da operação, conforme a Resolução SMTR nº 3.243, de 16 de março 2020, que dispõe sobre a desinfecção de veículos em operação nos sistemas de transporte público coletivo de passageiros na Cidade do Rio de Janeiro e dá outras providências.

2. Observar as orientações descritas no Protocolo de Limpeza e Desinfecção de Veículos, elaborado pela Subsecretaria de Vigilância, Fiscalização Sanitária e Controle de Zoonoses (SUBVISA) e publicado no Diário Oficial do Município do Rio de Janeiro em 09/06/2020.

18.6 Sanitários

1. Estabelecer o controle de acesso aos sanitários para que seja mantido o distanciamento social mínimo no interior dos mesmos previsto nas Regras de Ouro.

2. A fila, se houver, deverá ser organizada na parte externa, preferencialmente com marcações no piso, obedecendo ao mesmo critério de afastamento.

3. A limpeza e a higienização dos sanitários devem ser feitas sem a presença ou aglomeração de usuários, a partir de placas de sinalização afixadas no lado externo dos banheiros durante a higienização.

4. Higienizar os suportes de papel-toalha e papel higiênico, saboneteiras, torneiras, acionadores de descarga, assento do vaso, pia, ganchos, lixeiras, maçanetas de portas e todas as demais peças.

5. Manter abastecidos os dispensadores de sabonete líquido, toalhas descartáveis de papel não reciclado e álcool 70% em gel.

18.7 Pontos de Alimentação e Bebidas

Os pontos de comercialização de alimentos e bebidas existentes nas estações e plataformas deverão seguir as regras estabelecidas no protocolo específico (Serviços de Alimentação).

18.8 Força de Trabalho

1. Os colaboradores devem higienizar as mãos constantemente e utilizar máscaras ou demais EPI necessários. Não é recomendado o uso de adornos nos ambientes de trabalho.

2. É recomendado o distanciamento mínimo previsto nas Regras de Ouro entre os colaboradores, inclusive no ambiente de trabalho e, onde não for possível, utilizar barreira física ou protetores adicionais ao uso da máscara (face shield).

3. O uniforme de trabalho deve ser exclusivo para uso durante o expediente (inclusive a máscara). É proibido circular fora do ambiente de trabalho com o uniforme.

4. Estabelecer protocolo para a coleta e desinfecção de EPI reutilizáveis e para seu descarte.
5. Organizar turnos de trabalho, alternando dias/horário de comparecimento entre os funcionários das equipes, evitando aumento do fluxo de deslocamentos e a aglomeração.
6. Evitar o uso e compartilhamento de celulares ou outros objetos no ambiente de trabalho.
7. Os objetos de trabalho que ocasionalmente venham a ser compartilhados entre os colaboradores deverão ser higienizados com álcool 70% após cada uso.
8. Se algum colaborador apresentar sintomas gripais ou qualquer outro indicativo da Covid-19, a gerência local deve ser imediatamente informada para que o colaborador seja encaminhado à assistência médica.

18.9 Refeitório de Funcionários

Caso exista área destinada exclusivamente à alimentação de trabalhadores, deverão ser atendidas as seguintes orientações:

1. Ampliar o período de funcionamento e distribuir os funcionários em horários de refeição distintos para evitar aglomerações.
2. Manter o distanciamento mínimo previsto nas Regras de Ouro nas filas para escolha do alimento, podendo ser utilizadas marcações no piso.
3. Reforçar a higienização de mesas, cadeiras e pontos de limpeza dos funcionários, como pias e banheiros.

18.10 Manejo de resíduos

1. Os resíduos comuns devem ser acondicionados em abrigo próprio e coletores com tampa, devidamente dimensionados para o volume gerado;
2. As empresas de coleta e transporte de resíduos comuns devem estar credenciadas na COMLURB;
3. O descarte de máscaras e de outros EPIs deve ser feito em lixeira exclusiva para esse fim, seguindo as orientações do [artigo 3º](#) da [Resolução SMS 4.342/2020](#).

18.11 Manutenção

18.11.1 Plataformas, Estações e Oficinas

1. Realizar a troca constante dos elementos filtrantes dos bebedouros, de acordo com as recomendações do fabricante;
2. Os bebedouros devem ter certificação dos órgãos competentes;
3. Em ambientes com ar-condicionado, o ar deve ser renovado de acordo com o exigido na legislação (27m³/hora/pessoa);
4. Caso não haja ar-condicionado, janelas e portas devem ser mantidas abertas.

18.11.2 Veículos de Transporte Coletivo

1. Promover a manutenção e controle dos sistemas de ar condicionado dos veículos, com especial atenção à troca dos filtros;
2. Atender às legislações específicas do segmento de transportes.

18.12 Documentação

1. Plataformas, Estações e Oficinas

- a) Plano de Manutenção, Operação e Controle de Ar-Condicionado (PMOC);
- b) Comprovante de limpeza de ductos de ar-condicionado anual;
- c) Laudo da qualidade do ar na validade (semestral);
- d) Certificado de higienização dos reservatórios de água de consumo (semestral);
- e) Laudo de potabilidade da água (semestral).

19. MEDIDAS PREVENTIVAS ESPECÍFICAS PARA A OPERAÇÃO DE ÔNIBUS CONVENCIONAIS MUNICIPAIS E INTERMUNICIPAIS, ÔNIBUS ARTICULADOS DO BRT E COMPOSIÇÕES DO VLT

19.1 Orientações Gerais

1. A empresa deverá promover capacitação interna referente às medidas de prevenção à Covid-19, extensiva ao staff administrativo, aos motoristas, cobradores e a toda força de trabalho (equipe de limpeza, seguranças, fiscais, entre outros).
2. A empresa deverá treinar seus colaboradores para orientação ao público em geral sobre a importância da adoção das medidas de prevenção à Covid-19:
 - a) Respeitar as filas;
 - b) Manutenção do distanciamento;
 - c) Uso obrigatório de máscaras;
 - d) Evitar deslocamentos desnecessários, especialmente se estiver doente, apresentando sintomas ou pertencer ao grupo de risco;
 - e) Ajustar a hora de utilização do transporte público para horários com o menor movimento possível;
 - f) Higienizar as mãos após cada viagem com álcool a 70% ou lavando-as com água e sabão;
 - g) Adotar a etiqueta respiratória.
3. Afixar cartazes de orientação sobre as medidas de prevenção à Covid-19, em pontos estratégicos e de fácil visualização, no interior dos veículos, plataformas de embarque, estações e terminais, utilizando-se também dos meios eletrônicos para divulgação das informações.
4. Promover ações e campanhas informativas, em redes sociais, para orientar os usuários a respeito das novas regras de segurança e de convivência que devem ser adotadas no interior

dos veículos, nas plataformas de embarque, estações e terminais, como, também, nos pontos finais e intermediários, de embarque/desembarque, localizados em logradouros públicos.

19.2 Sinalização nas Plataformas de Embarque, Estações e Terminais

1. Utilizar sinalização e marcações no piso para direcionar o sentido do deslocamento do usuário e reforçar o distanciamento previsto nas Regras de Ouro, em diferentes locais de circulação como: pontos para higienização das mãos, terminais de autoatendimento, guichês de pagamento, sanitários, elevadores, escadas (demarcar distância de precaução nos degraus das escadas rolantes).
2. Organizar as filas em sentido único e ordenado, de modo a não comprometer a circulação de público nas áreas comuns, com marcação no piso para sinalizar a distância de precaução de dois metros.
3. Organizar a área destinada à espera de passageiros para embarque, evitando a aglomeração, sinalizando no piso a distância de precaução. Caso necessário, adotar barreiras físicas para separação, como vidros protetores, divisórias, totens e correntes.
4. Implantar sinalizações em pontos estratégicos para divulgar informações relativas às medidas a serem adotadas pelos usuários, como o uso obrigatório de máscaras e respeito às filas.*Excluem-se da necessidade de sinalização os terminais, pontos finais e intermediários do SPPO (ônibus convencionais).

19.3 Venda de Bilhetes e Forma de Pagamento em Plataformas de Embarque, Estações e Terminais

1. Estimular sistemas de vendas em autosserviço (máquinas e totens de autoatendimento) para agilizar o atendimento.
2. Restringir o atendimento por operadores móveis, em abordagem direta aos usuários.
3. Os operadores devem usar máscaras e ter acesso a dispensadores de álcool 70% em gel, sempre abastecidos para que higienizem as mãos com frequência.
4. Deve ser observado o distanciamento previsto nas Regras de Ouro entre os operadores e usuários.
5. Está proibida a distribuição de material que possa ser compartilhado ou tocado por diferentes pessoas, tais como jornais, revistas e informativos promocionais, para evitar fontes de contaminação.
6. Instalar painéis de acrílico ou outra barreira de proteção higienizável nos caixas de pagamento, com abertura que permita somente o pagamento.
7. Evitar a aglomeração no entorno dos terminais de autoatendimento e dos guichês de pagamento, com organização das eventuais filas, sinalizando a posição de cada cliente para a manutenção do distanciamento necessário.
8. Telas e teclados dos terminais de autoatendimento deverão ser cobertos com filme plástico e higienizados periodicamente.
9. Deve ser estimulado o pagamento em cartão, se possível pelos métodos de aproximação ou QR Code, para reduzir a manipulação dos terminais de autoatendimento.
10. Caso seja feito pagamento em dinheiro, higienizar as mãos em seguida, com álcool 70%, ou se possível, lavar com água e sabão.

*Excluem-se os terminais, pontos finais e intermediários do SPPO (ônibus convencionais).

19.4 Operação durante o Transporte de Passageiros

1. Proibir o acesso e a permanência de pessoas sem máscara nos veículos de transporte público.
2. Adotar barreiras de proteção (ex: vidro, acrílico) para separar os usuários dos motoristas, cobradores e agentes de fiscalização de pagamento da tarifa, ou garantir a utilização de proteção adicional (face-shield).
3. Limitar a ocupação dos veículos, conforme as determinações das autoridades.
4. Manter ventilado o interior dos veículos circulando, sempre que possível, com as janelas abertas.
5. Os veículos do Serviço Público de Transporte de Passageiros por Ônibus - SPPO, inclusive os do BRT - Bus Rapid Transit, deverão observar o disposto na Resolução Conjunta SMTR/SMS N° 42 de 24 de Junho de 2020.

19.5 Higienização

19.5.1 Plataformas de embarque, estações, terminais e garagens

1. Aumentar a frequência de higienização das áreas de maior circulação, das plataformas, estações e terminais, incluindo os banheiros, elevadores, escadas, catracas e roletas. Deve ser feita a limpeza concorrente no mínimo a cada três horas, e a limpeza terminal antes ou depois do expediente. Em alguns casos, pode ser necessária a realização da limpeza imediata.
2. Programar rotina de desinfecção com álcool 70% de objetos, superfícies e itens em geral que tenham grande contato manual, seja por operadores ou usuários, como guichês de pagamento, máquinas de cartão, displays, mesas e bancadas de apoio, totens de autoatendimento, telas touch screen, teclados, maçanetas, corrimãos e demais itens que possam ser compartilhados.
3. Na higienização de equipamentos e utensílios, é recomendado o uso de papel-toalha ou panos multiuso descartáveis exclusivos para cada tipo de superfície.
4. Abastecer permanentemente os borrifadores ou dispensadores de álcool 70%, que devem ser previamente higienizados.
5. Seguir as orientações descritas no Protocolo de Limpeza e Desinfecção de Superfícies elaborado pela Subsecretaria de Vigilância, Fiscalização Sanitária e Controle de Zoonoses (SUBVISA) e publicado no Diário Oficial do Município do Rio de Janeiro em 09/06/2020.

19.5.2 Veículos de Transporte Coletivo

1. Realizar desinfecção interna diária dos veículos, por meio de pulverização ou de vaporização, antes do início da operação, incluindo-se os assoalhos, assentos e demais superfícies de contato.
2. Higienizar as superfícies de contato das mãos no intervalo entre as viagens;
3. Observar as orientações descritas na Resolução Conjunta SMTR/SMS n° 42 de 24 de junho de 2020 e no Protocolo de Limpeza e Desinfecção de Veículos, elaborado pela Subsecretaria de Vigilância, Fiscalização Sanitária e Controle de Zoonoses (SUBVISA) e publicado no Diário Oficial do Município do Rio de Janeiro em 09/06/2020.

19.6 Sanitários

1. Estabelecer o controle de acesso aos sanitários para que seja mantido o distanciamento social mínimo no interior deles, conforme previsto nas Regras de Ouro.
2. A fila, se houver, deverá ser organizada na parte externa, preferencialmente com marcações no piso, obedecendo ao mesmo critério de afastamento.
3. A limpeza e a higienização dos sanitários devem ser feitas sem a presença ou aglomeração de usuários, a partir de placas de sinalização afixadas no lado externo dos banheiros durante a higienização.
4. Higienizar os suportes de papel-toalha e papel higiênico, saboneteiras, torneiras, acionadores de descarga, assento do vaso, pia, ganchos, lixeiras, maçanetas de portas e todas as demais peças.
5. Manter abastecidos os dispensadores de sabonete líquido, toalhas descartáveis de papel não reciclado e álcool 70% em gel, nos sanitários das plataformas e estações, bem como nas salas de embarque e nos sanitários do interior dos veículos de transporte intermunicipal.
6. Nos veículos de transporte intermunicipal, que dispuserem de sanitário próprio, deverá ser efetuada a limpeza terminal antes de iniciar a viagem e a limpeza concorrente nas paradas programadas.

19.7 Pontos de Alimentação e Bebidas

Os pontos de comercialização de alimentos e bebidas existentes nas estações e plataformas deverão seguir as regras estabelecidas no protocolo específico (Serviços de Alimentação).

19.8 Força de Trabalho

1. Os colaboradores devem higienizar as mãos constantemente e utilizar máscaras ou demais EPI necessários. Não é recomendado o uso de adornos nos ambientes de trabalho.
2. É recomendado o distanciamento mínimo previsto nas Regras de Ouro entre os colaboradores, inclusive no ambiente de trabalho e, onde não for possível, utilizar barreira física ou protetores adicionais ao uso da máscara (face shield).
3. O uniforme de trabalho deve ser exclusivo para uso durante o expediente (inclusive a máscara). É proibido circular fora do ambiente de trabalho com o uniforme.
4. Estabelecer protocolo para a coleta e desinfecção de EPI reutilizáveis e para seu descarte.
5. Organizar turnos de trabalho, alternando dias/horário de comparecimento entre os funcionários das equipes, evitando aumento do fluxo de deslocamentos e a aglomeração.
6. Evitar o uso e compartilhamento de celulares ou outros objetos no ambiente de trabalho.
7. Os objetos de trabalho que ocasionalmente venham a ser compartilhados entre os colaboradores deverão ser higienizados com álcool 70% após cada uso.
8. Se algum colaborador apresentar sintomas gripais ou qualquer outro indicativo da Covid-19, a gerência local deve ser imediatamente informada para que o colaborador seja encaminhado à assistência médica.

19.9 Refeitório de Funcionários

Caso exista área destinada exclusivamente à alimentação de trabalhadores, deverão ser atendidas as seguintes orientações:

1. Ampliar o período de funcionamento e distribuir os funcionários em horários de refeição distintos para evitar aglomerações.
2. Manter o distanciamento mínimo previsto nas Regras de Ouro s filas para escolha do alimento, podendo ser utilizadas marcações no piso.
3. Reforçar a higienização de mesas, cadeiras e pontos de limpeza dos funcionários, como pias e banheiros.

19.10 Manejo de resíduos

1. Os resíduos comuns devem ser acondicionados em abrigo próprio e coletores com tampa, devidamente dimensionados para o volume gerado;
2. As empresas de coleta e transporte de resíduos comuns devem estar credenciadas na COMLURB;
3. O descarte de máscaras e de outros EPIs deve ser feito em lixeira exclusiva para esse fim, seguindo as orientações do [artigo 3º](#) da [Resolução SMS 4.342/2020](#).

19.11 Manutenção

19.11.1 Plataformas, estações e garagens:

1. Realizar a troca constante dos elementos filtrantes dos bebedouros, de acordo com as recomendações do fabricante.
2. Os bebedouros devem ter certificação dos órgãos competentes.
3. Em ambientes com ar-condicionado, o ar deve ser renovado de acordo com o exigido na legislação (27m³/hora/pessoa).
4. Caso não haja ar-condicionado, janelas e portas devem ser mantidas abertas.

19.11.2 Veículos de Transporte Coletivo

1. Promover a manutenção e controle dos sistemas de ar condicionado dos veículos, com especial atenção à troca dos filtros;
2. Atender ao disposto na Resolução Conjunta SMTR/SMS nº 42 de 24 de junho de 2020 e demais legislações específicas do segmento de transportes.

19.12 Documentação

1. Plataformas, estações e garagens:

- a) Plano de Manutenção, Operação e Controle de Ar-condicionado (PMOC);
- b) Comprovante de limpeza de ductos de ar-condicionado anual;
- c) Laudo da qualidade do ar na validade (semestral);
- d) Certificado de higienização dos reservatórios de água de consumo (semestral);

e) Laudo de potabilidade da água (semestral).

20. MEDIDAS PREVENTIVAS ESPECÍFICAS PARA O RETORNO DAS ATIVIDADES NOS EQUIPAMENTOS TURÍSTICOS

20.1 Orientações Gerais

1. A empresa concessionária deverá promover capacitação interna referente às medidas de prevenção à Covid-19, extensiva aos condutores, bem como a toda força de trabalho (equipe de limpeza, seguranças, guias, entre outros).

2. A empresa deverá treinar seus colaboradores para orientação ao público em geral sobre a importância da adoção das medidas de prevenção à Covid-19:

a) Respeitar as filas;

b) Manutenção de distanciamento;

c) Uso obrigatório de máscaras;

d) Higienizar as mãos antes e após a viagem com álcool a 70% ou lavando-as com água e sabão;

e) Adotar a etiqueta respiratória.

3. Afixar cartazes de orientação sobre as medidas de prevenção à Covid-19, em pontos estratégicos e de fácil visualização, no interior dos veículos, estações e plataformas, utilizando-se também dos meios eletrônicos para divulgação das informações.

4. Em atrativos em ambientes fechados, tais como museus, galerias de exposição, anfiteatros e outros, observar os seguintes pontos:

a) Estabelecer circuito de visitação em fluxo contínuo, com entrada e saída demarcadas;

b) Efetuar sinalização de orientação no piso, para os pontos de observação das atrações, restringindo ao mínimo, a permanência do visitante nestes locais.

5. Nos parques, indicar trajeto do público de forma ordenada, direcionando de forma visual o deslocamento e evitando a formação de aglomeração junto às principais atrações.

6. Nos equipamentos turísticos situados em ambientes abertos e muito amplos, como parques e jardins, é recomendada a atuação de funcionários para melhor orientação do público.

20.2 Sinalização

1. Utilizar sinalização e marcações no piso para direcionar o sentido do deslocamento do usuário e reforçar o distanciamento previsto nas Regras de Ouro, em diferentes locais de circulação nos parques, como: pergolado, portões de entrada, pontos de vendas, estações de embarque, praças de alimentação, cabines e mirantes, pontos para higienização de mãos, guichês de pagamento, sanitários, elevadores, escadas (demarcar distância de precaução nos degraus das escadas rolantes).

2. Caso necessário, para melhor organização, adotar barreiras físicas para separação, como vidros protetores, divisórias, totens e correntes.

3. Organizar as filas em sentido único e ordenado, de modo a não comprometer a circulação de público nas áreas comuns, com marcação no piso para sinalizar a distância de precaução prevista nas Regras de Ouro.

4. Implantar sinalizações em pontos estratégicos para divulgar informações relativas às medidas a serem adotadas pelos usuários, como o uso obrigatório de máscaras e respeito às filas.

20.3 Compra de Bilhetes

1. Priorizar sistemas de vendas on-line ou em autosserviço (máquinas e totens de autoatendimento) para agilizar o pagamento.

2. Restringir o atendimento por operadores móveis, em abordagem direta aos usuários.

3. Os operadores das concessionárias devem usar máscaras e ter acesso a dispensadores de álcool 70% em gel, sempre abastecidos para que higienizem as mãos com frequência.

4. Evitar distribuição de material que possa ser compartilhado ou tocado por diferentes pessoas, tais como jornais, revistas e informativos promocionais, para evitar fontes de contaminação.

5. Instalar painéis de acrílico ou outra barreira de proteção higienizável nas bilheterias, com abertura que permita somente o pagamento.

6. Deve ser estimulado o pagamento em cartão, se possível pelos métodos de aproximação ou QR Code, para reduzir a manipulação das máquinas de cartão.

7. Máquinas de pagamento com cartão deverão ser cobertas com filme plástico e higienizadas após cada utilização.

8. Caso seja feito pagamento em dinheiro, higienizar as mãos em seguida, com álcool 70%, ou se possível, lavar com água e sabão.

20.4 Acesso às Atrações

1. Proibir o acesso e a permanência de pessoas sem máscara nos equipamentos turísticos.

2. Efetuar o embarque e desembarque nas cabines e/ou elevadores, sempre que possível, sem contato físico entre visitantes e funcionários.

3. Diante da necessidade de suporte aos visitantes para embarque e desembarque, como crianças ou pessoas com mobilidade reduzida, ela deve ser realizada, preferencialmente, pelos membros da família.

4. Reduzir a duração dos intervalos entre os passeios e atrações, a fim de diminuir ao mínimo necessário o tempo de espera dos usuários nas filas.

5. A equipe que presta informações turísticas e atendimento ao cliente deve estar disponível apenas em cabines ou balcões de informações com distância suficiente dos usuários.

6. Limitar a ocupação das composições, cabines, gôndolas e vagões, de modo a conferir o distanciamento de precaução entre os usuários.

20.5 Higienização

1. Aumentar a frequência de higienização das áreas de maior circulação e locais de embarque, incluindo as cabines teleféricas, banheiros, elevadores, escadas, catracas, roletas e cabines. É recomendado que seja feita a limpeza concorrente e a imediata sempre que necessário, bem como a limpeza terminal antes ou depois do expediente.

2. Programar rotina de desinfecção com álcool 70% de objetos, superfícies e itens em geral que tenham grande contato manual, seja por operadores ou usuários, como guichês de pagamento, máquinas de cartão, displays, mesas e bancadas de apoio, totens de autoatendimento, telas touch screen, rádios Hts, headsets, teclados, maçanetas, corrimãos e demais itens que possam ser compartilhados.

3. Na higienização de equipamentos e ferramentas, é recomendado o uso de papel-toalha ou panos multiuso descartáveis exclusivos para cada tipo de superfície.

4. Abastecer permanentemente os borrifadores ou dispensadores de álcool 70%, que devem ser previamente higienizados.

5. Seguir todas as orientações descritas no Protocolo de Limpeza e Desinfecção de Superfícies elaborado pela Subsecretaria de Vigilância, Fiscalização Sanitária e Controle de Zoonoses (SUBVISA) e publicado no Diário Oficial do Município do Rio de Janeiro em 09/06/2020.

20.6 Sanitários

1. Estabelecer o controle de acesso aos sanitários para que seja mantido o distanciamento social mínimo previsto nas Regras de Ouro no interior deles.

2. A fila, se houver, deverá ser organizada na parte externa, preferencialmente com marcações no piso, obedecendo ao mesmo critério de afastamento.

3. A limpeza e a higienização dos sanitários devem ser feitas sem a presença ou aglomeração de usuários, a partir de placas de sinalização afixadas no lado externo dos banheiros durante a higienização.

4. Devem ser higienizados os suportes de papel-toalha e papel higiênico, saboneteiras, torneiras, acionadores de descarga, assento do vaso, pia, ganchos, lixeiras, maçanetas de portas e todas as demais peças.

5. Manter abastecidos os dispensadores de sabonete líquido, toalhas descartáveis de papel não reciclado e álcool 70% em gel.

20.7 Pontos de Alimentação e Bebidas

Os pontos de comercialização de alimentos e bebidas existentes nos equipamentos turísticos deverão seguir as regras estabelecidas no protocolo específico para Serviços de Alimentação.

20.8 Força de Trabalho

1. Os colaboradores devem higienizar as mãos constantemente e utilizar máscaras ou demais EPIs necessários. Não é recomendado o uso de adornos nos ambientes de trabalho.

2. Os operadores deverão higienizar as mãos com álcool 70% em gel após cada ciclo de operação, embarques, desembarque e atendimentos ao público.

3. É recomendado o distanciamento mínimo previsto nas Regras de Ouro entre os colaboradores, inclusive no ambiente de trabalho e, onde não for possível, utilizar barreira física ou protetores adicionais ao uso da máscara (face shield).

4. O uniforme de trabalho deve ser exclusivo para uso durante o expediente (inclusive a máscara). Não é recomendado circular fora do ambiente de trabalho com o uniforme.
5. Estabelecer protocolo para a coleta e desinfecção de EPIs reutilizáveis e para seu descarte.
6. Organizar turnos de trabalho, alternando dias/horário de comparecimento entre os funcionários das equipes, evitando aumento do fluxo de deslocamentos e a aglomeração.
7. Evitar o uso e compartilhamento de celulares ou outros objetos no ambiente de trabalho.
8. Os objetos de trabalho que ocasionalmente venham a ser compartilhados entre os colaboradores deverão ser higienizados com álcool 70% após cada uso.
9. Se algum colaborador apresentar sintomas gripais ou qualquer outro indicativo da Covid-19, a gerência local deve ser imediatamente informada para que o colaborador seja encaminhado à assistência médica.

20.9 Refeitório de Funcionários

Caso exista área destinada exclusivamente à alimentação de trabalhadores, deverão ser atendidas as seguintes orientações:

1. Ampliar o período de funcionamento e distribuir os funcionários em horários de refeição distintos para evitar aglomerações.
2. Manter o distanciamento mínimo previsto nas Regras de Ouro nas filas para escolha do alimento, podendo ser utilizadas marcações no piso.
3. Reforçar a higienização de mesas, cadeiras e pontos de limpeza dos funcionários, como pias e banheiros.

20.10 Empresas de Transporte Turístico

20.10.1 Orientações Gerais

1. Priorizar o atendimento remoto para os clientes contratantes do transporte.
2. Estimular a prática de teletrabalho, especialmente para os trabalhadores em grupos de risco.
3. Promover a organização interna da empresa, especialmente nos pontos de maior agrupamento de pessoas, garantindo o distanciamento de precaução entre os colaboradores.
4. Viabilizar a redução de itinerários e demais medidas que possibilitem a redução do tempo de permanência dos turistas no interior dos veículos, a fim de minimizar os riscos.
5. Reforçar a prática da etiqueta respiratória e o uso obrigatório de máscaras por motoristas e passageiros.
6. Manter a alternância entre assentos, a fim de promover o afastamento, com sinalização dos assentos interditados.
7. Os passageiros devem ocupar o mesmo lugar na ida e na volta.
8. Não devem ser ingeridos alimentos no interior do ônibus, para que em nenhum momento seja necessário retirar a máscara.

9. Durante o transporte, é recomendado manter as janelas abertas para favorecer a ventilação no interior do veículo e aumentar a troca de ar.

10. Promover a manutenção e controle dos sistemas de ar condicionado dos veículos, com especial atenção à troca dos filtros.

11. Motoristas e colaboradores com sintomas da Covid-19 deverão ser encaminhados à assistência médica.

12. Se possível, efetuar acompanhamento, a fim de rastrear casos suspeitos ou confirmados de Covid-19 nos clientes que tenham utilizado os serviços de transporte.

13. Atender às legislações específicas do segmento de transportes.

20.11 Limpeza e Desinfecção dos Veículos:

A higienização dos veículos é fundamental para a redução dos riscos de transmissão do novo coronavírus. São processos de limpeza e desinfecção que devem ser adotados por motoristas e usuários de todos os veículos terceirizados e privados destinados ao transporte individual ou coletivo de hóspedes para passeios ou traslados.

1. Periodicidade:

a) Limpeza concorrente: a cada viagem.

b) Limpeza terminal: uma vez ao dia.

c) Limpeza imediata: sempre que necessário.

2. Procedimentos:

a) Realizar a limpeza concorrente com uso de álcool 70% (borrifador) em maçanetas, volantes, câmbios, botões do painel, assentos, cintos de segurança e apoiadores de braços;

b) Usar água e sabão para limpar tapetes, acessórios e a parte externa do veículo, e fazer a desinfecção das superfícies compatíveis com água sanitária diluída (uma parte em nove de água);

c) Panos, baldes e demais utensílios ou equipamentos usados nos procedimentos de limpeza e desinfecção devem estar adequadamente limpos;

d) A limpeza terminal dos veículos deve ser programada e realizada, antes ou após o percurso do dia;

e) Atentar para a compatibilidade entre material de limpeza, equipamentos e desinfecção da superfície, conferindo as informações sobre apresentação, diluição e aplicação no rótulo de cada produto;

f) Manter dispensadores abastecidos com álcool em gel para a higienização das mãos do motorista e dos passageiros;

g) Todos os veículos devem ter um depósito para lixo comum, máscaras descartáveis e lenços de papel usados;

h) Retirar os sacos com resíduos de lixo ao fim do percurso diário;

- i) Para evitar acidentes, nunca deixe o álcool 70% no veículo trancado, em especial, sob o sol;
- j) Observar as orientações descritas no Protocolo de Limpeza e Desinfecção de Veículos, disponível no site da Subsecretaria de Vigilância, Fiscalização Sanitária e Controle de Zoonoses (SUBVISA).

20.12 Manutenção e Documentação

1. Medidas a serem adotadas:

- a) Realizar a troca constante dos elementos filtrantes dos bebedouros, de acordo com as recomendações do fabricante;
- b) Os bebedouros devem ter certificação dos órgãos competentes;
- c) Em ambientes com ar-condicionado, o ar deve ser renovado de acordo com o exigido na legislação (27m³/hora/pessoa);
- d) Caso não haja ar-condicionado, janelas e portas devem ser mantidas abertas.
- e) Os resíduos comuns devem ser acondicionados em abrigo próprio e coletores com tampa, devidamente dimensionados para o volume gerado;
- f) As empresas de coleta e transporte de resíduos comuns devem estar credenciadas na COMLURB;
- g) O descarte de máscaras e de outros EPIs deve ser feito em lixeira exclusiva para esse fim, seguindo as orientações do [artigo 3º](#) da [Resolução SMS 4.342/2020](#).

2. O que deve ser apresentado:

- a) Plano de Manutenção, Operação e Controle de Ar-condicionado (PMOC);
- b) Comprovante de limpeza de ductos de ar-condicionado anual;
- c) Laudo da qualidade do ar na validade (semestral);
- d) Certificado de higienização dos reservatórios de água de consumo (semestral);
- e) Laudo de potabilidade da água (semestral).

21. MEDIDAS PREVENTIVAS ESPECÍFICAS PARA O RETORNO DAS ATIVIDADES DE MERGULHO

21.1 Procedimentos Básicos

1. Os itens para a higiene pessoal e desinfecção dos ambientes nos centros de mergulho devem ser abundantes e tratados como prioridade neste protocolo. São eles: sabão líquido, papel-toalha, álcool 70%, em gel e em líquido, todos em dispensadores e distribuídos em pontos estratégicos.
2. Restringir o acesso ao centro de mergulho, limitando apenas aos praticantes e aos funcionários estritamente necessários para a realização das atividades.

3. Integram o grupo que deve receber os devidos meios para a proteção à saúde e redução de riscos de contaminação: staff, recepcionistas, professores/instrutores, equipe de limpeza, seguranças e demais funcionários de apoio logístico.

4. Nesse período de pandemia, fica proibido o revezamento dos equipamentos entre os atletas.

5. Bebedouros de uso direto são proibidos.

21.2 Recepção e Portaria

1. O número de pessoas que entram nos locais de treino ou de práticas esportivas deve ser limitado para que a ocupação simultânea atenda ao distanciamento mínimo previsto nas Regras de Ouro.

2. As chaves e chaveiros ou cartões magnéticos dos armários devem ser de material de fácil higienização, devolvidos em urna ou outro recipiente similar, e devidamente higienizados antes da reutilização.

3. O álcool 70% em gel deve ser disponibilizado já na recepção para todos que acessarem o local.

4. O mobiliário deve ser reduzido para facilitar a higienização e a organização do acesso e da circulação, respeitando o distanciamento mínimo previsto nas Regras de Ouro, de acordo com o [Decreto RIO 47.282/20](#).

5. Para evitar fontes de contaminação e facilitar a higienização, deve ser retirado todo o material que pode ser compartilhado ou tocado por diferentes pessoas, como jornais, revistas e objetos decorativos da recepção.

6. A divulgação das medidas de prevenção à Covid-19 deve ser feita por cartazes e informações verbais, como “Para sua segurança, não se esqueça de higienizar as mãos” e “O uso da máscara é obrigatório”.

7. Divulgar em pontos estratégicos os materiais educativos e outros meios de informação sobre as medidas de prevenção à Covid-19, como as Regras de Ouro e a Central 1746.

21.3 Procedimentos de Higienização

1. Aumentar a frequência de higienização (de acordo com o item 9 das Regras de Ouro) das áreas de maior circulação, como recepção, banheiros, vestiários, pontos de alimentação e anexos, incluindo os vestiários e refeitório dos colaboradores, com planilha de controle da limpeza exposta em local visível.

2. A limpeza e a desinfecção dos banheiros e vestiários devem ser feitas sem a presença ou aglomeração de usuários, e com placas de sinalização no lado externo durante o processo de higienização. Todos os suportes de papel-toalha e papel higiênico, saboneteiras, torneiras, acionadores de descarga, assento do vaso, pia, ganchos, lixeiras, maçanetas de portas e demais peças devem ser higienizadas.

3. As equipes de trabalho e os instrutores devem ser capacitados sobre os protocolos e procedimentos de funcionamento e higienização que fazem parte das medidas de prevenção e combate à Covid-19.

4. A higienização dos equipamentos e materiais de mergulho, inclusive dos destinados a aluguel, deve ser realizada pelos responsáveis do centro de mergulho, com atenção especial às etapas de limpeza terminal, concorrente e imediata, conforme as Regras de Ouro.

5. Devem ser disponibilizados kits de limpeza em todas as áreas dos locais de treino ou de práticas esportivas para os atletas que desejarem higienizar pessoalmente seus equipamentos e armários antes da utilização.
6. Desinfetar reguladores, coletes equilibradores (BCs), snorkels e máscaras antes de cada uso e após cada testagem realizada pelos mergulhadores, utilizando solução diluída de hipoclorito de sódio 1:9*.
7. Os clientes devem ser incentivados a utilizar sua própria máscara.
8. Separar as áreas de devolução dos equipamentos alugados das áreas de guarda dos equipamentos desinfetados.
9. Transportar o equipamento de aluguel em contêineres/caixas individuais, marcados com o nome do praticante.
10. Após a desinfecção do equipamento, acondicionar máscaras, reguladores e snorkels em sacos fechados, que deverão ser abertos apenas no momento da utilização pelo praticante.
11. Os praticantes deverão ser instruídos a não tocar na saída de ar da torneira do cilindro ou na entrada do regulador ao montar e desmontar sua unidade de mergulho.
12. Após o mergulho, é recomendado o enxágue individual dos equipamentos.
13. Na secagem dos equipamentos deve ser respeitado o espaçamento entre os conjuntos de cada praticante.
14. Nas operações de recarga de cilindros devem ser observados os cuidados de higiene ao manusear as torneiras dos cilindros e as mangueiras de recarga, sendo necessária a utilização dos EPIs recomendados para a atividade.

*Solução de água sanitária a 0,2% = uma medida de água sanitária para nove medidas de água.

21.4 Áreas de Alimentação

Caso sejam prestados serviços de alimentação nos centros de mergulho, os responsáveis deverão observar o protocolo específico para os Serviços de Alimentação.

21.5 Vestiários

1. Adotar medidas para garantir o máximo de distanciamento entre os usuários, de acordo com as Regras de Ouro contidas neste Protocolo.
2. Roupas e objetos pessoais dos praticantes e colaboradores devem ter local próprio para guarda e segregação, a fim de evitar contaminação.
3. As trocas de roupa devem ocorrer em espaços previamente definidos dentro do vestiário, evitando aglomeração.
4. O acesso ao ambiente de vestiário só será permitido após a desinfecção feita por profissional capacitado para tal, com o processo repetido depois da saída dos usuários, de acordo com as Regras de Ouro.
5. Garantir a renovação do ar de vestiários por meio de janelas abertas ou dispositivos mecânicos.

21.6 Rouparia e Lavanderia

1. Caso sejam fornecidas toalhas, elas devem ser descartadas pelo usuário em um container com tampa e acionamento por pedal, até o momento da higienização.
2. A rouparia utilizada deve ser imediatamente recolhida em containers fechados e processada em seguida em lavanderia própria ou terceirizada, devidamente regularizada, com a correta lavagem e desinfecção, incluindo toalhas, uniformes e demais peças de tecido.
3. Os profissionais envolvidos nesta tarefa devem ser em quantitativo mínimo necessário e portar os EPIs adequados.

21.7 Barcos de Mergulho e Outras Embarcações

1. Respeitar o distanciamento de precaução no interior das embarcações e no momento da entrada e saída dos mergulhadores. Se necessário, utilizar sinalizadores flutuantes para demarcar as distâncias.
2. O staff que manusear os materiais e equipamentos deve usar máscara e demais Equipamentos de Proteção Individual necessários à atividade.
3. Máscaras, snorkels e segundos estágios dos equipamentos pré-montados deverão ser mantidos protegidos, removendo a proteção somente antes do uso.
4. Lavar as máscaras em água corrente, utilizando produtos adequados para desembaçá-las, caso seja necessário.
5. Todos os embarcados deverão utilizar máscaras e evitar manusear objetos ou equipamentos de terceiros.
6. Disponibilizar a bordo, álcool a 70% em gel para higienização das mãos.
7. Os praticantes deverão evitar tocar no equipamento de outros mergulhadores, especialmente as partes que entram em contato próximo com o rosto e a boca.

21.8 Força de Trabalho

1. Os colaboradores devem higienizar as mãos constantemente e utilizar máscaras ou demais EPI necessários, inclusive nas cozinhas, durante o preparo das refeições. É proibido o uso de adornos nos ambientes de trabalho.
2. É recomendado o distanciamento mínimo previsto nas Regras de Ouro entre os colaboradores, inclusive no ambiente de trabalho e, onde não for possível, utilizar barreira física ou protetores adicionais ao uso da máscara (face shield).
3. O uniforme de trabalho deve ser exclusivo para uso durante o expediente (inclusive a máscara).
4. Estabelecer protocolo para a coleta e desinfecção de EPIs reutilizáveis e para seu descarte, observando a [Resolução SMS 4342/20](#).
5. Reduzir as equipes de trabalho de acordo com a área do local e as necessidades de serviço.
6. Coibir atitudes que possam gerar contaminação nas áreas de trabalho como comer, fumar, tossir, cantar, assoviar ou outras anti-higiênicas. Não é recomendado o uso de celulares no ambiente de trabalho.

7. Após cada uso, higienizar com álcool 70% os utensílios de trabalho que possam vir a ser compartilhados entre os colaboradores, tais como rádios, contadores e telefones celulares.

8. Se algum colaborador apresentar sintomas gripais ou qualquer outro indicativo da Covid-19, a gerência local deve ser imediatamente informada para que o colaborador seja encaminhado à assistência médica.

21.9 Manutenção e Documentação

1. Medidas a serem adotadas:

a) Realizar a troca constante dos elementos filtrantes dos bebedouros, de acordo com as recomendações do fabricante;

b) Os bebedouros devem ter certificação dos órgãos competentes;

c) Os bebedouros de uso direto são proibidos;

d) Em ambientes com ar-condicionado, o ar deve ser renovado de acordo com o exigido na legislação (27m³/hora/pessoa);

e) Caso não haja ar-condicionado, janelas e portas devem ser mantidas abertas.

2. O que deve ser apresentado:

a) Plano de Manutenção, Operação e Controle de Ar-condicionado (PMOC);

b) Comprovante de limpeza de ductos de ar-condicionado anual;

c) Laudo da qualidade do ar na validade (semestral);

d) Certificado de higienização dos reservatórios de água de consumo (semestral);

e) Laudo de potabilidade da água (semestral).

22. MEDIDAS PREVENTIVAS ESPECÍFICAS PARA O RETORNO DAS ACADEMIAS DE ARTES MARCIAIS

22.1 Recepção e Portaria

1. No caso do uso de leitor digital para a entrada na academia, deve-se disponibilizar um recipiente com álcool em gel a 70% ao lado da catraca. O cliente deve ter também a opção de acessar a academia, comunicando à recepcionista o seu número de matrícula ou CPF, para que não precise tocar no leitor digital.

2. O número de clientes que entram na academia deve ser limitado, respeitando a ocupação simultânea de um cliente a cada 6,25m².

3. É recomendado que a Ficha de Matrícula seja preenchida pelo sistema de pré-check-in, por aplicativos de mensagens ou formulários on-line. Caso não seja possível adotar uma dessas medidas, a orientação é a marcação do distanciamento mínimo previsto nas Regras de Ouro evitando a aglomeração de clientes na recepção da academia e a manipulação de produtos de papelaria (papéis e canetas) que podem servir como fontes de contaminação.

4. As chaves e chaveiros ou cartões magnéticos dos armários devem ser de material de fácil higienização, devolvidos em urna ou outro recipiente similar, e devidamente higienizados antes da reutilização.
5. As máquinas para pagamento com cartão devem ser protegidas com filme plástico e higienizadas após cada utilização. O recomendado é o incentivo ao pagamento por aproximação do cartão ou QR Code, evitando a manipulação da máquina.
6. O álcool em gel 70% deve ser disponibilizado para os clientes já na recepção.
7. Organizar as filas (quando houver), respeitando o distanciamento físico mínimo estabelecido nas Regras de Ouro, de acordo com o [Decreto 47.282/20](#).
8. O mobiliário do local deve ser reduzido para facilitar a higienização.
9. Para evitar fontes de contaminação e facilitar a higienização, deve ser retirado todo o material que pode ser compartilhado ou tocado por diferentes clientes, como jornais, revistas e objetos decorativos da recepção.
10. A divulgação das medidas de prevenção à Covid-19 deve ser feita por cartazes e informações verbais como “Para sua segurança, não esqueça de higienizar suas mãos” e “O uso da máscara é obrigatório”.
11. Divulgar em pontos estratégicos os materiais educativos e outros meios de informação sobre as medidas de prevenção à Covid-19, como as Regras de Ouro e a Central 1746.

22.2 Orientações para os Treinamentos

1. O distanciamento mínimo previsto nas Regras de Ouro entre os frequentadores da academia deve ser respeitado em todas as dependências.
2. Nas salas de treinamentos coletivos, deve ser delimitado com fita o espaço para cada praticante se exercitar, respeitando o distanciamento previsto nas Regras de Ouro.
3. Promover treinos ao ar livre, se houver essa possibilidade.
4. Mediante o espaço disponível, reduzir o número de praticantes, a fim de diminuir o potencial risco de contágio.
5. Diversificar os horários de aulas a fim de distribuir os alunos evitando aglomerações.
6. É recomendado limitar o tempo de duração das aulas em uma hora.
7. Criar protocolos de entrada e saída do tatame visando à manutenção do distanciamento.
8. Evitar as formas de cumprimento com contato.
9. Diminuir o número de atletas por horário e dar preferência a aulas particulares.
10. Devem ser disponibilizados kits de limpeza (álcool 70% ou água sanitária 0,2%*** e pano multiuso descartável ou papel-toalha) em todas as áreas da academia para que os clientes higienizem os equipamentos, armários, halteres, colchonetes, entre outros, antes da utilização.
11. Nesse período de pandemia, fica proibido o revezamento dos equipamentos entre os clientes.

12. Caso a academia forneça toalhas, elas devem ser descartadas pelo cliente em um recipiente com tampa e acionamento por pedal.

13. Os dispensadores com álcool gel 70% devem ser disponibilizados próximo aos botões de acionamento dos elevadores.

14. Aumentar a frequência de higienização das áreas de maior circulação, como recepção, banheiros, vestiários, pontos de alimentação e anexos, bem como os vestiários e refeitório dos colaboradores, com planilha de controle da limpeza exposta em local visível.

15. Durante o horário de funcionamento da academia, os equipamentos e demais materiais (como colchonetes, tatames, aparadores de chute, halteres, anilhas e barras) devem ser higienizados pela equipe de limpeza (com álcool 70%, água sanitária 0,2%* ou quaternário de amônio) a cada três horas. Para não comprometer as atividades, é recomendada a divisão da academia em áreas distintas, com escala de limpeza diferenciada para cada uma delas.

16. A limpeza e a desinfecção dos banheiros e vestiários devem ser feitas sem a presença ou aglomeração de clientes, e com placas de sinalização no lado externo durante o processo de higienização. Todos os suportes de papel-toalha e papel higiênico, saboneteiras, torneiras, acionadores de descarga, assento do vaso, pia, ganchos, lixeiras, maçanetas de portas e demais peças devem ser higienizadas.

*Solução de água sanitária a 0,2% = uma medida de água sanitária para nove medidas de água.

22.3 Treinos sem Contato Físico

1. As aulas deverão ter turmas reduzidas com treinos individuais com base em mobilidade, exercícios específicos de Jiu-Jitsu, sendo permitido o contato ou treino físico, por exemplo: drills, exercícios aeróbicos e exercícios com bonecos.

22.4 Treinos com Contato Físico

1. Realizados em grupos de 2 a 4 alunos, que seriam formados com base no critério de proximidade e convivência.

2. Respeitar o distanciamento de precaução entre os grupos de alunos.

3. Manter os alunos em grupos fixos, treinando sempre entre si, nos mesmos dias, com as mesmas turmas e utilizando a mesma área do tatame.

22.5 Áreas de Alimentação (Cantinas, Lanchonetes)

1. As refeições poderão ser servidas da seguinte forma:

a) Porções individualizadas embaladas por filme plástico.

b) Sistema de Buffet, o autosserviço (sistema self-service), os utensílios devem ser substituídos a cada vinte (20) minutos, com registro em planilha específica. O cliente deve ser orientado a lavar as mãos antes de se servir, usar máscara e ter disponível álcool 70% em gel.

c) Os talheres devem ser embalados individualmente.

d) As mesas e cadeiras devem ser higienizadas após a utilização de cada cliente. Recomenda-se a identificação com o aviso "HIGIENIZADA".

2. Os colaboradores devem higienizar as mãos constantemente e usar máscaras, inclusive, nas cozinhas durante o preparo das refeições.
3. Quando possível, devem ser disponibilizados lavatórios para que todos os clientes higienizem as mãos na entrada das áreas de alimentação.
4. Devem ser disponibilizados dispensadores com álcool gel 70% para os clientes.
5. É recomendado que o atendimento dos clientes seja realizado no formato take away, com o cliente escolhendo a refeição e levando para ser consumida em outro ambiente. Essa medida evita aglomerações e dá mais segurança aos clientes e colaboradores.
6. Os clientes deverão ser orientados a circularem sempre utilizando máscara e retirá-las somente na mesa para a refeição.
7. Sempre que possível manter as áreas de alimentação com as janelas e portas abertas para melhor circulação do ar, e sem utilização do ar-condicionado.
8. Reforçar a limpeza e higienização em todos os pontos de maior contato, como bancadas, mesas, cadeiras, pias, torneiras e piso.
9. Utilizar cartazes e informações verbais como “Para sua segurança, não esqueça de higienizar suas mãos” e “O uso da máscara é obrigatório”.

22.6 Demais Áreas

Todas as áreas fechadas devem acompanhar as fases de reabertura previstas no Plano de Retomada para cada atividade.

22.7 Força de Trabalho

1. Recomendar que os professores sempre troquem os EPIs após cada série de treinamento.
2. Os funcionários, colaboradores, personal trainers e terceirizados devem ser capacitados sobre os protocolos e procedimentos de funcionamento e higienização que fazem parte das medidas de prevenção à disseminação da Covid-19.
3. Se algum colaborador apresentar sintomas gripais ou qualquer outro indicativo da Covid-19, a gerência local deve ser imediatamente informada para que o colaborador seja encaminhado à assistência médica.

22.8 Sanitários

1. Estabelecer o controle de acesso aos sanitários para que seja mantido o distanciamento físico previsto nas Regras de Ouro, no interior dos mesmos.
2. A fila dos sanitários deverá ser organizada na parte externa, preferencialmente, com marcações no piso, obedecendo também o distanciamento mínimo entre as pessoas conforme previsto nas Regras de Ouro.
3. Os banheiros devem ter lavatórios com dispensadores de sabão líquido e de toalhas descartáveis de papel não reciclado e lixeira com acionamento não manual.
4. Promover a renovação do ar através das janelas abertas ou de dispositivos mecânicos.

22.9 Manutenção e Documentação

1. Medidas a serem adotadas:

- a) Realizar a troca constante dos elementos filtrantes dos bebedouros, de acordo com as recomendações do fabricante.
- b) Os bebedouros devem ter certificação dos órgãos competentes.
- c) Em ambientes com ar-condicionado, o ar deve ser renovado de acordo com o exigido na legislação (27m³/hora/pessoa).
- d) Caso não haja ar-condicionado, janelas e portas devem ser mantidas abertas.
- e) O descarte das máscaras ou de outros EPIs deve ser feito em lixeira exclusiva para esse fim, seguindo as orientações da RDC/ANVISA nº 222 de 28/03/2018

2. O que deve ser apresentado:

- a) Plano de Manutenção, Operação e Controle de Ar-Condicionado (PMOC).
- b) Comprovante de limpeza de ductos de ar-condicionado anual.
- c) Laudo da qualidade do ar na validade (semestral).
- d) Certificado de higienização dos reservatórios de água de consumo (semestral).
- e) Laudo de potabilidade da água (semestral).

23. MEDIDAS PREVENTIVAS ESPECÍFICAS PARA O RETORNO DAS ATIVIDADES DE AMBULANTES

23.1 Orientações Gerais

- 1. Manter distância mínima de precaução estabelecida nas Regras de Ouro entre os pontos ambulantes.
- 2. Os ambulantes deverão manter o mesmo distanciamento em relação aos clientes, sempre que possível ou utilizar barreira que promova proteção eficiente.
- 3. Os ambulantes e colaboradores devem higienizar as mãos frequentemente, a cada atendimento, efetuando lavagem com água e sabão sempre que possível e utilizando álcool em gel 70%.
- 4. Utilizar borrifadores ou dispensadores de álcool 70%, disponibilizando também ao uso do público.
- 5. Reforçar a limpeza de locais que ficam mais expostos ao toque das mãos, como bancadas e instalações com álcool a 70% ou solução de água sanitária 1:9.
- 6. Realizar higienização rigorosa nos equipamentos e utensílios dos ambulantes itinerantes, com álcool a 70% ou solução de água sanitária 1:9.
- 7. Realizar higienização com álcool a 70%, de todos os produtos que venham a ser compartilhados por clientes, à título de testes ou experimentação.
- 8. Os ambulantes deverão adotar as medidas de higiene na aquisição, transporte e exposição de mercadorias.

9. Não colocar mercadorias diretamente sobre o chão.

10. Efetuar limpeza das embalagens dos produtos adquiridos, antes de sua utilização ou exposição à venda.

11. Embalagens de gêneros alimentícios deverão ser higienizadas observando os seguintes cuidados:

a) Embalagens de não perecíveis (tetra pack, latas, garrafas, plásticos rígidos): lavagem com sabão neutro ou água sanitária (1 parte de água sanitária e 9 partes de água);

b) Embalagens mais sensíveis (arroz, feijão, biscoitos): higienização com álcool 70%.

** (1 parte de água sanitária para 9 partes de água).

12. Devem ser utilizados panos multiuso descartáveis ou papel toalha, exclusivos para cada tipo de superfície, para a higienização das barracas, dos equipamentos e utensílios.

13. Coibir atitudes que possam gerar contaminação no local de trabalho como comer, fumar, tossir, cantar, assoviar ou outras anti-higiênicas.

14. Evitar o uso de celulares, mas em caso de utilização, realizar higienização do aparelho com álcool a 70%.

15. Manter o ambiente interno e do entorno da barraca/ponto adequadamente limpo, efetuando acondicionamento do lixo em recipientes dotados de tampa com acionamento não manual.

23.2 Uso Obrigatório de Máscara

1. Utilizar máscaras durante todo o tempo, retirando-as apenas no momento da refeição. Adotar cuidados para a sua manutenção e higienização:

a) Podem ser usadas máscaras confeccionadas em tecidos de algodão;

b) As máscaras são de uso individual, recomenda-se número de cinco para cada usuário. Não compartilhar máscaras, mesmo que estejam lavadas.

c) Substituir a máscara, a cada três horas ou sempre que ela ficar úmida, com sujeira aparente, danificada ou se houver dificuldade para respirar;

d) Lavar separadamente de outras peças, evitando mais do que 30 lavagens;

e) Lavar previamente com água corrente e sabão neutro e, após, deixar de molho em solução de água com água sanitária ou outro desinfetante, na proporção de duas colheres de sopa para cada litro de água, de vinte a trinta minutos;

f) Enxaguar bem em água corrente, para remover resíduos de desinfetante, secar e passar com ferro quente.

Guardar em recipiente fechado;

g) Realizar o descarte das máscaras de forma adequada, acondicionando em dois sacos plásticos, um dentro do outro, amarrados externamente. Descartar em lixo comum;

h) Não tocar a máscara pela frente, ajustando sempre pelos elásticos ou tiras;

i) Evitar levar as mãos aos olhos, boca e nariz.

23.3 Uniforme de Trabalho

1. O uniforme de trabalho deve ser exclusivo para a atividade desenvolvida (inclusive a máscara). Quando não for possível utilizar uniforme, recomenda-se a adoção de jaleco sobre a vestimenta utilizada no trabalho. Ao término da jornada de trabalho, acondicionar o uniforme/jaleco em saco plástico e higienizar antes de nova utilização.
2. É PROIBIDO o uso de adornos nos ambientes de trabalho.
3. Os cabelos devem ser protegidos durante o expediente.
4. Para os ambulantes de alimentação, é OBRIGATÓRIO o uso de uniforme completo, incluindo sapatos fechados e proteção para os cabelos (gorro, touca ou similar) e proibido o uso de adornos.

23.4 Pagamento

1. Agilizar a operação de pagamento, evitando a formação de filas. Organizar a espera dos clientes, de maneira a respeitar o distanciamento de precaução.
2. Devem ser disponibilizados dispensadores com álcool em gel 70% abastecidos para uso daqueles que optarem pelo pagamento por meio de cartões e dinheiro;
3. Desinfetar as máquinas de cartão a cada uso (ideal protegê-las com filme higienizando após cada uso).
4. Em caso de troco em dinheiro, recomendamos que a devolução seja feita em saco plástico ou de papel para não haver contato com as mãos. Após contato com dinheiro proceder à higienização das mãos.
5. É PROIBIDO manusear dinheiro e alimentos simultaneamente.

24. MEDIDAS PREVENTIVAS ESPECÍFICAS PARA FUNCIONAMENTO DAS INDÚSTRIAS

24.1 Orientações Gerais para Funcionamento

24.1.1 Força de Trabalho

1. A empresa deve realizar capacitação interna referente às medidas de prevenção à Covid-19, extensiva a toda força de trabalho (administrativos, staff técnico, equipe de limpeza, seguranças, recepcionistas, entre outros).
2. Se algum colaborador apresentar sintomas gripais ou qualquer outro indicativo da Covid-19, a gerência local deve ser imediatamente informada para que ele seja afastado.
3. Todos os funcionários/colaboradores devem ser orientados sobre os protocolos e os procedimentos de prevenção à Covid-19, em especial quanto às Regras de Ouro.
4. Manter o distanciamento social mínimo previsto nas Regras de Ouro entre as pessoas.
5. Evitar a circulação de visitantes na empresa.
6. Manter atividades que podem ser feitas por meio de teletrabalho ou trabalho remoto.

7. Evitar deslocamentos de viagens e reuniões presenciais, utilizando recurso de áudio e/ou videoconferência.

Caso não seja possível, realizar reuniões em espaços abertos e bem ventilados.

8. Reduzir o número de trabalhadores por turno.

9. Evitar a aglomeração de trabalhadores em qualquer setor da empresa.

10. Se algum colaborador apresentar sintomas gripais ou qualquer outro indicativo da Covid-19, a gerência local deve ser imediatamente informada para que ele seja encaminhado à assistência médica.

11. Se possível, promover ou recomendar a vacinação contra gripe (H1N1) para todos os trabalhadores.

12. Suspender treinamentos periódicos presenciais ou realizá-los por meio de ensino à distância.

13. A limpeza e desinfecção nas áreas comum e de produção devem ser realizadas nos intervalos entre um turno e outro ou sempre que houver a troca de funcionários no posto de trabalho.

14. Reforçar a higienização de superfícies de contato frequente das mãos, como catracas, maçanetas, portas, corrimãos, botões de controle de equipamentos.

15. Dispensar a obrigatoriedade de assinatura dos trabalhadores em planilhas, formulários e controles de presença em reunião ou de pausas.

16. Adaptar os bebedouros para que seja possível apenas o consumo de água com o uso de copo individual/descartável. Bebedouros de uso direto não são permitidos.

17. Os aventais e toalhas de tecido usados devem ser acondicionados em sacos exclusivos, lavados com água e sabão e, em seguida, deixados de molho em solução de água sanitária (duas colheres de água sanitária em um litro de água) ou outro saneante autorizado pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa).

24.2 Utilização dos Vestiários

1. Evitar aglomeração na entrada, saída e durante a troca de roupas nos vestiários.

2. Adotar procedimentos para que os trabalhadores mantenham a distância mínima prevista nas Regras de Ouro durante troca de roupa.

3. Disponibilizar dispensadores de álcool 70% em gel para higienização das mãos na entrada e saída dos vestiários.

4. Todos devem respeitar as medidas de prevenção à Covid-19. Não é permitido usar adornos no ambiente de trabalho.

5. O uniforme deve ser exclusivo para utilização durante o expediente, inclusive a máscara. É PROIBIDO circular fora do estabelecimento com o uniforme de trabalho, mesmo se houver saída para o almoço.

6. Ao fim do expediente, os uniformes devem ser depositados em containers apropriados e levados à lavanderia para higienização adequada.

7. Utilizar marcações no piso ou placas de sinalização para que os trabalhadores mantenham seus lugares e distanciamento.

8. Restringir a circulação de funcionários de diferentes setores em outras áreas de trabalho durante o expediente.

24.3 Equipamentos de Proteção Individual (Epi)

1. É obrigatório o uso de máscara por todos. A empresa deve oferecer número suficiente para que as proteções faciais sejam trocadas quando estiverem sujas, úmidas ou, no mínimo, a cada turno de trabalho (manhã/tarde).

2. A empresa deve disponibilizar Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) completo para todos os funcionários, de acordo com cada atividade (botas plásticas, luvas de procedimento, luvas de borracha, avental, face shield ou óculos, entre outros).

3. Disponibilizar equipamentos de proteção individual e material para os funcionários de áreas comuns, como profissionais de limpeza, de refeitórios e de sanitários.

24.4 Entrada e Expedição de Matérias-Primas, Produtos, Embalagens e Outros Insumos

1. Ao receber entregadores de matérias-primas, produtos, embalagens e demais insumos, todos os protocolos de prevenção devem ser seguidos, como de distanciamento mínimo previsto nas Regras de Ouro, uso de EPIs, higienização do pessoal e dos meios de transporte, produtos e das embalagens.

2. Adotar o procedimento citado no item anterior em relação à expedição de produtos.

3. Embalagens secundárias de papelão devem ser descartadas, sempre que possível, antes de entrar no estabelecimento. O descarte deve ser feito em container apropriado e acionado sem contato manual, não sendo permitindo acúmulo no armazenamento.

4. Embalagens feitas de plástico devem ser higienizadas de acordo com suas características, com água e sabão neutro ou água sanitária diluída (uma parte de água sanitária em nove partes de água potável).

5. Ao fim da recepção/expedição das matérias-primas, produtos, embalagens e demais insumos fazer a higienização das instalações, equipamentos e utensílios.

24.5 Áreas de Produção

1. Disponibilizar dispensadores de álcool 70% em gel para higienização das mãos na entrada e saída das áreas de produção.

2. Organizar a entrada dos funcionários nos setores de produção e durante a higienização das mãos e dos calçados (botas plásticas ou similar) para evitar aglomeração, obedecendo o distanciamento previsto nas Regras de Ouro entre as pessoas.

3. Evitar situações em que um colaborador trabalhe de frente para outro, com distância inferior à prevista nas Regras de Ouro. Caso não seja possível, a empresa deve fornecer proteção facial (face shield) como EPI adicional à máscara.

4. Verificar, em casos específicos, a possibilidade de utilização de barreiras físicas entre os trabalhadores. Manter boas condições higiênico-sanitárias, higienizando ou substituindo essas proteções a cada troca de colaborador no posto de trabalho.

5. Orientar os trabalhadores para o uso correto, retirada, descarte e substituição da máscara facial, assim como a higienização das mãos antes e depois desses processos.

6. É PROIBIDO o compartilhamento de máscaras.

7. O avental para proteção dos uniformes deve ser de uso único. Caso ele não seja de material descartável, deve ser seguida as mesmas orientações para os uniformes individuais.

24.6 Higienização de Instalações, Equipamentos e Utensílios

Além das boas práticas de fabricação estabelecidas na Portaria N° 368 (04/09/97), do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento; na Portaria N° 326 SVS/MS (30/07/97); no Diário Oficial da União (01/08/97); e na RDC N° 275 (21/10/02), os estabelecimentos devem seguir os procedimentos abaixo:

1. Aumentar a frequência de higienização das áreas de maior circulação, incluindo os banheiros. É recomendado que seja feita a limpeza concorrente*, no mínimo, a cada três horas, e a limpeza terminal* antes ou depois do expediente. Em alguns casos, a realização da limpeza imediata* pode ser necessária.

2. Abastecer permanentemente os borrifadores ou dispensadores de álcool 70%, previamente higienizados.

3. Disponibilizar lavatórios para a higienização das mãos com sabão líquido, papel-toalha não reciclado e lixeira com tampa de acionamento por pedal.

4. Manter abastecidos os dispensadores de álcool 70% em gel nas áreas comuns e de maior circulação de pessoas, como entrada das salas e ambientes de trabalho.

5. Manter os ambientes arejados com as janelas e portas abertas e a limpeza dos aparelhos de ar-condicionado em dia.

24.7 Manutenção e Documentação

1. Medidas a serem adotadas:

a) Realizar a troca constante dos elementos filtrantes dos bebedouros, de acordo com as recomendações do fabricante;

b) Em ambientes com ar-condicionado, o ar deve ser renovado de acordo com o exigido na legislação (27m³/hora/pessoa);

c) Caso não haja ar-condicionado, janelas e portas devem ser mantidas abertas.

2. O que deve ser apresentado:

a) Plano de Manutenção, Operação e Controle de Ar-condicionado (PMOC);

b) Comprovante de limpeza de ductos de ar-condicionado anual;

c) Laudo da qualidade do ar na validade (semestral);

d) Certificado de higienização dos reservatórios de água de consumo (semestral);

e) Laudo de potabilidade da água (semestral).

24.8 Técnicas de Limpeza

1. Sempre utilizar a limpeza úmida, com mops ou rodo e panos de limpeza de pisos e outras superfícies. Também podem ser usados aspiradores com tanque de água, que deve ser higienizado a cada uso.
2. A limpeza deve ser realizada sempre no sentido de cima para baixo e das áreas mais limpas para as mais sujas:
 - a) Começando pelo teto e paredes;
 - b) Seguindo por superfícies acima do chão (bancadas, mesas, cadeiras, corrimãos, outros);
 - c) Equipamentos existentes nas áreas de produção;
 - d) E por último, no piso, canaletas e ralos.

24.9 Materiais de Limpeza

1. Materiais de limpeza devem ser disponibilizados de acordo com o nível de risco das áreas a serem higienizadas.
2. Os panos de limpeza devem ser, preferencialmente descartáveis e diferenciados por cores, de acordo com o nível de risco (exemplos):
 - Azul: superfícies, equipamentos, utensílios, entre outros;
 - Verde: mesas de refeição e áreas de preparação de alimentos;
 - Amarelo: lavatórios dos sanitários;
 - Vermelho: parte exterior dos vasos sanitários; a parte interior deve ser higienizada com dispositivo de limpeza adequado e com desinfetante.
3. Baldes e esfregões para o chão devem ser higienizados e desinfetados ao fim de cada utilização. Os materiais devem ser diferentes para cada uma das áreas citadas acima.

24.10 Procedimentos de Limpeza de Superfícies

1. Aumentar a frequência de higienização das áreas de maior circulação, incluindo os banheiros, sanitários, vestiários, elevadores e escadas. É recomendado que seja feita a limpeza concorrente*, no mínimo a cada três horas, e a limpeza terminal* antes ou depois do expediente. Em alguns casos, a realização da limpeza imediata* pode ser necessária.
2. Programar rotina de desinfecção com álcool 70% de objetos e superfícies em geral que tenham grande contato manual, como guichês, mesas e bancadas de apoio, telas touch screen, teclados, maçanetas e puxadores, corrimãos, além de canetas, pranchetas e telefones.
3. No mínimo duas vezes ao dia, limpar o chão com água e detergente comum, completando a higienização com água sanitária diluída (uma parte de água sanitária em nove partes de água potável).
4. Lavar as instalações sanitárias, incluindo a área do chuveiro, preferencialmente com detergente e desinfetante, no mínimo três vezes ao dia.

24.11 Produtos de Limpeza e Desinfecção

1. Cumprir as medidas necessárias de prevenção à saúde, garantindo segurança nos locais de trabalho. Dispor de fichas técnicas com plano de higienização.
2. Cumprir as indicações do fabricante e seguir as instruções recomendadas nos rótulos dos produtos e nas fichas de segurança.
3. Os produtos químicos devem ser mantidos com rótulos, fechados e conservados nas embalagens originais para evitar risco de contaminação de alimentos, por exemplo.
4. Os produtos químicos devem ser armazenados em local fechado, devidamente identificado e longe das áreas onde são manuseados os alimentos. Também devem ficar fora do alcance de crianças, pessoas com necessidades especiais e de animais.
5. Não usar produtos em spray nas áreas de preparo e exposição de alimentos.
6. Os detergentes recomendados são os mesmos de uso doméstico.
7. Os desinfetantes mais utilizados são: a água sanitária com pelo menos 5% de cloro livre na forma original e o álcool 70%.
8. Durante a limpeza, as superfícies não devem ser secas imediatamente para que a ação do desinfetante seja mais eficaz. Verificar o tempo sugerido pelo fabricante.
9. Em caso de utilização de pastilhas de dicloroisocianurato de sódio, que tem efeito semelhante ao da água sanitária, as instruções do fabricante no rótulo devem ser seguidas. Preparar as pastilhas somente no momento do uso para manter a eficácia do produto.
10. As partes metálicas das superfícies ou as que não são compatíveis com a água sanitária devem ser desinfetadas com álcool 70% ou outro produto compatível para evitar corrosão.
11. Ao realizar a aplicação da água sanitária ou de outro produto semelhante, abrir as janelas para arejar e auxiliar na secagem das superfícies.

24.12 Limpeza e Desinfecção das Superfícies de Áreas Comuns

1. É recomendado seguir as etapas abaixo:
 - a) Preparar a solução de água sanitária (hipoclorito de sódio) diluída (uma parte de água sanitária em nove partes de água potável);
 - b) Primeiramente é recomendada a lavagem das superfícies com água e detergente;
 - c) Em seguida, a solução de água sanitária deve ser espalhada uniformemente nas superfícies;
 - d) Deixar o produto atuar por pelo menos dez minutos. Verificar as instruções do fabricante no rótulo;
 - e) Depois, enxaguar as superfícies com água quente;
 - f) E por último, deixar os locais secarem naturalmente.

24.13 Instalações Sanitárias

1. Colocar placas de sinalização no lado externo dos banheiros durante a higienização.

2. Higienizar os suportes de papel-toalha e papel higiênico, saboneteiras, torneiras, acionadores de descarga, assentos de vaso sanitário, pias, ganchos, lixeiras, maçanetas de portas, entre outros.

3. Reforçar a limpeza de sanitários em intervalos de três em três horas.

4. Utilizar panos de limpeza diferentes para lavatórios, vasos sanitários, entre outros locais.

5. Seguir a sequência de limpeza:

a) Lavatórios (primeiramente, lavar as torneiras e só depois os lavatórios e superfícies em volta deles).

b) Vasos sanitários

Parte interior:

a) Limpar o interior apenas com a vassoura;

b) Se houver urina ou fezes, acionar a descarga antes;

c) Não colocar água sanitária ou produto com amoníaco sobre a urina;

d) Aplicar o desinfetante e deixar agir por pelo menos cinco minutos;

e) Esfregar bem por dentro com a vassourinha;

f) Acionar a descarga com a vassourinha ainda dentro do vaso sanitário para que esta também fique limpa;

f) Acione a descarga novamente.

Parte exterior:

a) Espalhar o detergente/desinfetante na parte superior do vaso sanitário e sobre os tampos;

b) Esfregar com o pano: primeiro os tampos e só depois, a parte exterior do vaso sanitário;

c) Deixar secar naturalmente;

d) Limpar e desinfetar com álcool 70% o botão de acionamento da descarga.

e) Limpar o chão.

6. Após finalizar a limpeza, a recomendação é passar novamente um pano umedecido com desinfetante em todas as torneiras.

7. Não esquecer de limpar frequentemente as maçanetas das portas.

24.14 Refeitórios

1. Disponibilizar lavatórios na entrada do refeitório para que todos os funcionários higienizem as mãos. A maneira correta deve ser orientada por meio de adesivos.

2. Disponibilizar dispensadores com álcool 70% em gel em locais estratégicos para uso de todos durante permanência no refeitório.
3. Escalar diferentes horários de entrada nos refeitórios para evitar aglomeração durante as refeições.
4. Sinalizar o espaçamento na fila para manter o distanciamento previsto nas Regras de Ouro entre as pessoas.
5. Espaçar as cadeiras para manter o distanciamento também na hora da refeição.
6. Mesas, balcões e outros equipamentos de buffet devem ter barreira física para proteção dos alimentos.
7. No sistema de Buffet, o autosserviço (sistema self-service), os utensílios devem ser substituídos a cada vinte (20) minutos, com registro em planilha específica. O cliente deve ser orientado a lavar as mãos antes de se servir, usar máscara e ter disponível álcool 70% em gel. O fluxo deve ser ordenado de modo a evitar cruzamento e aglomeração.
8. Além de usar máscaras, todos os trabalhadores que preparam e servem as refeições devem higienizar constantemente as mãos.
9. Evitar o compartilhamento de copos, pratos e talheres, entre outros utensílios de cozinha.
10. Retirar do uso os dispensadores de temperos (azeite, vinagre, molhos), saleiros e farinhas, porta-guardanapos e todos os itens que possam ser compartilhados.
11. Disponibilizar kits descartáveis de talheres e guardanapo de papel, que devem ser embalados individualmente.
12. Higienizar as mesas e cadeiras após cada utilização.

24.15 Assistência à Saúde

1. Os procedimentos de limpeza e desinfecção dos ambientes, equipamentos e materiais dos ambulatórios ou postos médicos e do interior das ambulâncias devem ser intensificados com saneantes de uso para estabelecimentos de saúde, devidamente autorizados pela Anvisa.
2. Efetuar regularmente a higienização concorrente, terminal e imediata sempre que necessário. Os profissionais de limpeza devem ser capacitados e exclusivos para a área de assistência à saúde.
3. Manter o distanciamento mínimo previsto nas Regras de Ouro entre macas e demais mobiliários dos postos médicos.
4. Durante os atendimentos, os profissionais de saúde devem utilizar EPIs completos: gorro, máscara cirúrgica ou N95, face shield, capotes ou aventais impermeáveis e luvas de procedimento.
5. Os colaboradores e profissionais de limpeza também devem utilizar EPIs adequados à atividade realizada.
6. Manter abastecidos os dispensadores de álcool 70% em gel e lavatórios equipados com sabonete líquido e papel-toalha não reciclado para uso dos profissionais e dos pacientes.
7. Controlar o acesso de pessoas ao interior do posto médico ou ambulatório.

24.16 Descarte de Resíduos

1. Os resíduos provenientes das áreas de produção devem ser removidos constantemente para não permitir acúmulos nos locais de trabalho.
2. Os resíduos comuns devem ser acondicionados em abrigo próprio e coletores com tampa, devidamente dimensionados para o volume gerado.
3. O manejo de resíduos de serviços de saúde deve atender à RDC 222/2018 da Anvisa, com atenção especial para as instalações de abrigo temporário.
4. Os abrigos de resíduos comuns e de serviço de saúde devem ser distintos.
5. Atentar para o correto descarte de materiais perfurocortantes e os provenientes de exames de saúde.
6. As empresas de coleta e transporte de resíduos comuns devem estar credenciadas na Comlurb.
7. O descarte de máscaras e de outros EPIs deve ser feito em lixeira exclusiva para esse fim, seguindo as orientações do artigo 3º da [Resolução SMS 4.342/2020](#).

24.17 Manutenção e Documentação

1. Medidas a serem adotadas:

- a) Realizar a troca constante dos elementos filtrantes dos bebedouros, de acordo com as recomendações do fabricante;
- b) Em ambientes com ar-condicionado, o ar deve ser renovado de acordo com o exigido na legislação (27m³/hora/pessoa);
- c) Caso não haja ar-condicionado, janelas e portas devem ser mantidas abertas;

2. O que deve ser apresentado:

- a) Plano de Manutenção, Operação e Controle de Ar-condicionado (PMOC);
- b) Comprovante de limpeza de ductos de ar-condicionado anual;
- c) Laudo da qualidade do ar na validade (semestral);
- d) Certificado de higienização dos reservatórios de água de consumo (semestral);
- e) Laudo de potabilidade da água (semestral);
- f) Plano de contingência adotado pela indústria para aplicação de medidas sanitárias relativas ao combate e prevenção da Covid-19.

25. PROTOCOLO DE PREVENÇÃO À COVID 19 PARA O RETORNO DO CENTRO LUIZ GONZAGA DE TRADIÇÕES NORDESTINAS (GLGTN)

25.1 Orientações Gerais

1. As lojas localizadas no interior do CLGTN deverão seguir os protocolos estabelecidos para cada atividade econômica, reiniciando o funcionamento de acordo com as fases definidas no Plano de Retomada.
2. A administração do local deverá promover capacitação interna referente às medidas de prevenção à Covid-19, extensiva ao staff administrativo, aos lojistas e a toda força de trabalho (equipe de limpeza, seguranças, recepcionistas, entre outros).
3. A administração do local deverá treinar seus colaboradores para orientação ao público em geral sobre a importância da adoção das medidas de prevenção à Covid-19: controle de filas, manutenção de distanciamento e uso obrigatório de máscaras.

25.2 Higienização de Instalações, Equipamentos e Utensílios

1. Aumentar a frequência de higienização das áreas de maior circulação, incluindo os corredores, banheiros e escadas. É recomendado que seja feita a limpeza concorrente no mínimo a cada três horas, e a limpeza terminal antes ou depois do expediente. Em alguns casos, pode ser necessária a realização da limpeza imediata.
2. Programar rotina de desinfecção com álcool 70% de objetos, superfícies e itens em geral que tenham grande contato manual, seja por colaboradores ou pelo público, como guichês de estacionamento, máquinas de cartão, displays, mesas e bancadas de apoio, totens de autoatendimento, telas touch screen, teclados, maçanetas, corrimãos e itens que possam ser compartilhados entre os funcionários e clientes, como canetas, pranchetas e telefones.
3. Reforçar a limpeza e a desinfecção em todos os pontos de maior contato, como catracas de acesso, bancadas, balcões de atendimento, mesas, cadeiras, bancos, pias, torneiras, piso e paredes.
4. Na higienização de equipamentos e utensílios, é recomendado o uso de papel-toalha ou panos multiuso descartáveis exclusivos para cada tipo de superfície.
5. Abastecer permanentemente os borrifadores ou dispensadores de álcool 70%, que devem ser previamente higienizados.
6. Não permitir o acúmulo de materiais e resíduos na área externa das lojas e corredores.
7. Seguir todas as orientações descritas no Protocolo de Limpeza e Desinfecção de Superfícies, disponível da Subsecretaria de Vigilância, Fiscalização Sanitária e Controle de Zoonoses (SUBVISA).

25.3 Sinalização

1. Utilizar sinalização e marcações no piso para direcionar o sentido do deslocamento e reforçar o distanciamento mínimo de dois metros nas diversas áreas do CLGTN, como entradas, pontos para a higienização de mãos e de informação, postos de segurança, guichês de pagamento, acesso aos estacionamentos, sanitários e escadas.

Caso necessário, adotar barreiras físicas para separação, como vidros protetores, divisórias, totens ou correntes.

2. Organizar as filas em sentido único e ordenado, de modo a não comprometer a circulação de público nas áreas comuns, com marcação no piso para sinalizar a distância de precaução preconizada nas Regras de Ouro.

3. Implantar sinalizações em pontos estratégicos para divulgar informações relativas às medidas a serem adotadas pelos usuários, como o uso obrigatório de máscaras e respeito às filas.

4. Delimitar nas áreas comuns os espaços, mesas e assentos que não estejam disponíveis para o uso do público.

25.4 Controle de Acesso

1. Seguir o horário estabelecido para o funcionamento. Não será permitido o acesso de clientes fora do horário determinado.

3. Para melhor controle da capacidade ocupada, limitar as entradas e saídas de público, restringindo a passagem ao portão principal do CLGTN.

4. Disponibilizar funcionários controlando os acessos e direcionando adequadamente o público.

5. Estabelecer controle e escalonamento de horários para entrada e saída de staff, força de trabalho, fornecedores e público em geral, assim evitando a formação de aglomeração e cruzamento de fluxos.

6. Não permitir o acesso nem a permanência das pessoas sem máscara em nenhum dos ambientes do CLGTN, salvo no momento do consumo das refeições.

7. O distanciamento social mínimo previsto nas Regras de Ouro deverá ser respeitado durante a circulação de pessoas nas áreas comuns, como lojas, corredores, mezaninos e museu.

25.5 Sanitários

1. Estabelecer o controle de acesso aos sanitários para que seja mantido o distanciamento físico previsto nas Regras de Ouro, no interior dos mesmos.

2. A fila dos sanitários deverá ser organizada na parte externa, preferencialmente, com marcações no piso, obedecendo também o distanciamento mínimo entre as pessoas conforme previsto nas Regras de Ouro.

3. Os banheiros devem ter lavatórios com dispensadores de sabão líquido e de toalhas descartáveis de papel não reciclado e lixeira com acionamento não manual.

4. Promover a renovação do ar através das janelas abertas ou de dispositivos mecânicos.

25.6 Estabelecimentos de Alimentação, Restaurantes, Bares e Lanchonetes

1. As mesas e cadeiras devem ser reorganizadas, respeitando o espaçamento previsto nas Regras de Ouro bem como a taxa de ocupação das mesmas;

2. É proibido aos clientes reposicionarem o mobiliário;

3. As mesas e cadeiras devem ser higienizadas após a utilização de cada cliente. É recomendado o uso da identificação com o aviso "HIGIENIZADA";

4. Reduzir ao máximo o serviço de atendimento nas mesas, executando os pedidos por meio de aplicativos ou outras formas que evitem as aglomerações nos pontos de venda e pagamento;

5. No sistema de Buffet, o autosserviço (sistema self-service), os utensílios devem ser substituídos a cada vinte (20) minutos, com registro em planilha específica. O cliente deve ser orientado a lavar as mãos antes de se servir, usar máscara e ter disponível álcool 70% em gel. O fluxo deve ser ordenado de modo a evitar cruzamento e aglomeração;
6. Os operadores que servirem clientes nas mesas devem usar máscaras e ter acesso a dispensadores de álcool em gel 70% abastecidos, para que higienizem frequentemente as mãos. Deve ser mantida a distância de precaução preconizada nas Regras de Ouro entre cliente e operador no momento da entrega da refeição;
7. Retirar dos balcões e mesas todo o material que possa ser compartilhado ou tocado por diferentes clientes (como recipientes com sachês e guardanapos), assim como jornais, revistas, informativos promocionais e objetos de decoração, para evitar fontes de contaminação e facilitar a higienização;
8. Evitar o uso de cardápios. Quando necessário, devem ser produzidos em material de fácil limpeza ou disponibilizados em meio virtual para acesso do cliente. Todos os materiais usados pelo cliente devem ser higienizados entre um atendimento e outro;
9. Os clientes devem ser orientados a circular sempre com máscara, que só pode ser retirada no momento da refeição, e nunca colocada sobre a mesa. O acondicionamento das máscaras deve ser feito em sacos plásticos ou de papel, guardados na bolsa ou bolso do cliente. É recomendado que a máscara seja substituída ao término da refeição;
10. Deve ser priorizado o pagamento com cartão e adotada a sinalização do distanciamento necessário indicando a posição de cada cliente nas filas. Em caso de troco em dinheiro, a entrega deve ser feita sem contato direto com as mãos;
11. Máquinas de pagamento com cartão devem ser cobertas com filme plástico e higienizadas após cada utilização. Deve ser estimulado o pagamento por aproximação do cartão ou por QR Code, para evitar a manipulação da máquina;
12. É recomendado o uso de comandas descartáveis, eletrônicas ou de material de fácil higienização, uma vez que todas as peças utilizadas pelo cliente devem ser higienizadas com álcool 70% entre um atendimento e outro;
13. Devem ser mantidos dispensadores com álcool em gel 70% abastecidos para uso do operador do caixa e clientes que optarem pelo pagamento em cartão;
14. Reforçar a limpeza concorrente e imediata das instalações, durante todo o horário de funcionamento e a terminal após o término do expediente, conforme as Regras de Ouro.

25.7 Degustação

1. A degustação deverá ser sempre realizada em stands, pontos, expositores ou espaços específicos.
2. Não é permitida a oferta itinerante de produtos para a degustação.
3. Manter todos os alimentos protegidos, embalados e com rotulagem completa, conforme as legislações pertinentes a cada produto.
4. Manter uma embalagem íntegra ao lado dos produtos porcionados para degustação, que deverão estar protegidos com filme plástico.
5. Organizar a fila de espera para a degustação respeitando o distanciamento de 2 metros entre as pessoas.

6. O funcionário responsável pela distribuição do produto a ser degustado deve fazer uso de uniforme adequado, máscara e face shield.
7. Disponibilizar álcool em gel a 70% para higienização das mãos junto à área de degustação.
8. No caso da utilização de descartáveis, providenciar recipientes coletores próximos à área de degustação.
9. Distribuir recipientes adequados e individualizados para substituir o uso de cuspeira em degustação de bebidas. Providenciar recipientes coletores próximos à área de degustação.

25.8 Açougues, Mercarias e Artigos Alimentícios

1. Manter os alimentos em exposição à venda devidamente protegidos da ação de poeira e outros contaminantes, bem como do contato direto do público.
2. Em caso de degustações atender ao descrito em restaurantes, bares e lanchonetes.
3. Reforçar a limpeza concorrente e imediata das instalações, durante todo o horário de funcionamento e a terminal após o término do expediente, conforme as Regras de Ouro.

25.9 Lojas de Artesanato, Roupas e Artigos em Geral

1. Para funcionamento, estas atividades deverão seguir as medidas de prevenção descritas no Protocolo Sanitário de Lojas em Geral.

25.10 Atividades de Embelezamento

1. Salões de beleza, barbearias, tatuadores e demais atividades de embelezamento deverão retornar às atividades de acordo com às medidas de prevenção estabelecidas nos protocolos sanitários específicos.

25.11 Assistência à Saúde

1. Caso exista prestação de serviços de assistência à saúde no local, deverão ser atendidas as medidas de prevenção definidas no protocolo sanitário específico.

25.12 Força de Trabalho

1. Os colaboradores devem higienizar as mãos constantemente e utilizar máscaras ou demais EPIs necessários, inclusive nas cozinhas, durante o preparo das refeições. É proibido o uso de adornos nos ambientes de trabalho.
2. Deve ser respeitado o distanciamento mínimo, estabelecido nas Regras e Ouro, entre os colaboradores, inclusive no ambiente de trabalho. Onde não for possível, utilizar barreira física ou protetores adicionais ao uso da máscara (face shield).
3. O uniforme de trabalho deve ser exclusivo para uso no estabelecimento (inclusive a máscara) durante o expediente. É proibido circular fora do estabelecimento com o uniforme de trabalho.
4. Estabelecer protocolo para a coleta e desinfecção de EPIs reutilizáveis e para seu descarte, conforme dispõe a [Resolução SMS 4342/20](#).

5. Organizar turnos de trabalho, alternando dias/horário de comparecimento entre os funcionários das equipes, evitando o maior fluxo de pessoas nos transportes e a aglomeração no local de trabalho.

6. Coibir atitudes que possam gerar contaminação nas áreas de trabalho como comer, fumar, tossir, cantar, assoviar ou outras anti-higiênicas. Evitar o uso de celulares no ambiente de trabalho.

7. Após cada uso, higienizar com álcool 70% os utensílios de trabalho que possam vir a ser compartilhados entre os colaboradores, como rádios, contadores e telefones celulares.

8. Se algum colaborador apresentar sintomas gripais ou qualquer outro indicativo da Covid-19, a gerência local deve ser imediatamente informada para que o colaborador seja encaminhado à assistência médica.

9. Garantir a renovação do ar dos vestiários de funcionários através de janelas abertas ou dispositivos mecânicos.

25.13 Áreas de Docas

1. Ordenar fluxos de carga e descarga de alimentos e demais produtos em horários distintos da retirada de resíduos, evitando riscos de contaminação cruzada.

2. Manter pontos de higienização das mãos com dispensadores devidamente abastecidos com sabonete líquido, papel-toalha não reciclado e álcool 70% em gel.

3. Promover desinfecção do setor, por meio das limpezas concorrente e terminal.

25.14 Manejo de Resíduos

1. Os resíduos comuns devem ser acondicionados em abrigo próprio e coletores com tampa, devidamente dimensionados para o volume gerado.

2. As empresas de coleta e transporte de resíduos devem estar credenciadas na COMLURB.

3. O descarte de máscaras e outros EPIs deve ser feito em lixeira exclusiva para esse fim, seguindo as orientações do [artigo 3º](#) da [Resolução SMS 4.342/2020](#).

25.15 Manutenção

1. Realizar a troca constante dos elementos filtrantes dos bebedouros, de acordo com as recomendações do fabricante.

2. Os bebedouros devem ter certificação dos órgãos competentes. Bebedouros de uso direto não são recomendados. Utilizar copos descartáveis ou garrafas de uso individual.

3. Sempre que possível manter os ambientes com as janelas e portas abertas para melhor circulação do ar, evitando a utilização do ar-condicionado.

4. Em ambientes com ar-condicionado, o ar deve ser renovado de acordo com o exigido na legislação (27m³/hora/pessoa).

5. Caso não haja ar-condicionado, janelas e portas devem ser mantidas abertas.

25.16 Documentação

1. Licença Sanitária de Funcionamento (LSF) para empresas sediadas no município do Rio de Janeiro.

2. Apresentação do Plano de Manutenção, Operação e Controle de Ar-condicionado (PMOC) para sistemas de climatização com capacidade igual ou superior a 60.000 BTUs (somatório da capacidade de todos os equipamentos de climatização instalados).

3. Comprovante de limpeza de ductos de ar-condicionado anual.

4. Laudo da qualidade do ar na validade (semestral).

5. Certificado de higienização dos reservatórios de água de consumo (semestral).

6. Laudo de potabilidade da água (semestral).

26. MEDIDAS PREVENTIVAS ESPECÍFICAS PARA RETORNO DAS ATIVIDADES EM CINEMAS, TEATROS E CASAS DE SHOWS, MUSEUS, AQUÁRIO E CIRCO

26.1 Orientações Gerais

1. A empresa deverá promover capacitação interna referente às medidas de prevenção à Covid-19, extensiva ao staff e a toda força de trabalho (artistas, administrativos, staff técnico, equipe de limpeza, seguranças, recepcionistas, entre outros).

2. Promover a orientação do público em geral, quanto à importância da adoção das medidas de prevenção à Covid-19.

3. Não permitir o acesso, nem a permanência das pessoas sem máscara em nenhum dos ambientes, salvo no momento do consumo de refeições.

4. Sempre que possível, manter todos os ambientes abertos para propiciar ventilação natural.

5. Nos ensaios e nas apresentações é recomendada a utilização de mobiliário e objetos cênicos que permitam fácil higienização.

6. Diante da necessidade de distanciamento mínimo previsto nas Regras de Ouro, evitar ensaios e apresentações (cenas) com contato físico estreito, como beijos, abraços e cumprimentos.

7. Evitar ensaios e apresentações (cenas) com muitos personagens ou em locais pequenos e sem ventilação.

26.2 Higienização de Instalações, Equipamentos e Utensílios

1. Aumentar a frequência de higienização das áreas de maior circulação, incluindo os banheiros. É recomendado que seja feita a limpeza concorrente* no mínimo a cada três horas e a limpeza terminal* antes ou depois das últimas sessões ou apresentações do dia. Em alguns casos, pode ser necessária a realização da limpeza imediata*.

2. Programar rotina de desinfecção com álcool 70% de objetos, superfícies e itens em geral que possuem grande contato manual, seja pelos colaboradores ou pelo público, tais como fones de ouvido, video guides, máquinas de cartão, dispositivos utilizados para coleta de pedidos, displays, mesas e bancadas de apoio, totens de auto-atendimento, telas dos caixas touch screen, teclados, microfones (lapela e boom), câmeras (lentes, alças, patas de tripé, telas de monitor) e objetos que possam ser compartilhados entre os funcionários (canetas, pranchetas, telefones e similares), dentre outros.

3. Reforçar a limpeza e desinfecção em todos os pontos de maior contato, como bancadas, mesas, cadeiras, arquibancadas, pias, torneiras, piso, paredes, corrimãos, maçanetas, entre outros.
4. Devem ser utilizados panos multiuso descartáveis ou papel toalha, exclusivos para cada tipo de superfície, para a higienização de equipamentos e utensílios.
5. Abastecer permanentemente os borrifadores ou dispensadores de álcool à 70%, higienizando-os previamente.
6. Seguir todas as orientações descritas no Protocolo de Limpeza e Desinfecção de Superfícies elaborado pela Subsecretaria de Vigilância, Fiscalização Sanitária e Controle de Zoonoses (SUBVISA) e publicado no Diário Oficial do Município do Rio de Janeiro em 09/06/2020.

26.3 Venda de Ingressos

1. As vendas deverão ser realizadas de forma on-line preferencialmente, deve ser respeitado o distanciamento mínimo previsto nas Regras de Ouro entre as pessoas, sendo facultada a ocupação de membros da mesma família em assentos ou lugares próximos.
2. Efetuar escalonamento de horários de acesso ao evento, de acordo com o número do assento ou mesa para evitar o cruzamento do fluxo de pessoas. Deve ser feita a divisão por grupos, de acordo com o público. O mesmo deve ser realizado em relação à entrada de visitantes.
3. Camarotes e áreas VIP deverão obedecer rigorosamente aos critérios de distanciamento mínimo e ocupação máxima como previsto nas Regras de Ouro, adotando todas as medidas protetivas contra a Covid-19.

26.4 Sinalização

1. Utilizar sinalização e marcações no piso para reforçar o distanciamento mínimo previsto nas Regras de Ouro nas diversas áreas (ex: entradas, pontos de informação, bares, sanitários). Caso necessário, utilizar barreiras físicas para separação (como vidros protetores ou divisórias).
2. Usar indicadores visíveis, para comunicar informações relativas às condutas necessárias aos usuários tais como: uso obrigatório de máscaras e respeito às filas.
3. Delimitar seções, mesas, cadeiras e assentos que estejam indisponíveis ao uso.

26.5 Acesso ao Local

1. Seguir o escalonamento de horários estabelecido nos ingressos vendidos.
2. Promover a ocupação de assentos em fila ordenada, do último para o primeiro, sendo necessária a orientação do público por funcionários capacitados.
3. Durante a circulação de pessoas pelas áreas comuns (corredores, mezaninos, foyers, entre outros), também deve ser respeitado o distanciamento mínimo previsto nas Regras de Ouro.
4. Estabelecer controle e escalonamento de horários para entrada e saída de staff, força de trabalho, fornecedores e público em geral, evitando a formação de aglomeração e cruzamento de fluxos.

26.6 Sanitários

1. Estabelecer o controle de acesso aos sanitários para que seja mantido o distanciamento físico previsto nas Regras de Ouro, no interior dos mesmos.
2. A fila dos sanitários deverá ser organizada na parte externa, preferencialmente, com marcações no piso, obedecendo também o distanciamento mínimo entre as pessoas conforme previsto nas Regras de Ouro.
3. Os banheiros devem ter lavatórios com dispensadores de sabão líquido e de toalhas descartáveis de papel não reciclado e lixeira com acionamento não manual.
4. Promover a renovação do ar através das janelas abertas ou de dispositivos mecânicos.

26.7 Alimentação

Os restaurantes, cafés, bombonieres e similares que funcionem no interior dos estabelecimentos culturais deverão atender ao protocolo específico referente aos Serviços de Alimentação.

26.8 Força de Trabalho

1. Os colaboradores devem higienizar as mãos constantemente e utilizar máscaras ou demais EPI necessários, inclusive nas cozinhas, durante o preparo das refeições.
2. É recomendado o distanciamento mínimo previsto nas Regras de Ouro entre os colaboradores, inclusive no ambiente de trabalho e, onde não for possível, utilizar barreira física ou protetores adicionais ao uso da máscara (face shield).
3. O uniforme de trabalho deve ser exclusivo para utilização no espaço (inclusive a máscara) durante o expediente. É PROIBIDO circular fora do estabelecimento com o uniforme de trabalho.
4. Estabelecer protocolo para a coleta e desinfecção de EPIs reutilizáveis e para seu descarte, observando o disposto na [Resolução SMS 4.342/20](#).
5. Coibir atitudes que possam gerar contaminação nas áreas de trabalho como comer, fumar, tossir, cantar, assoviar ou outras anti-higiênicas. Não é recomendado o uso de celulares no ambiente de trabalho.
6. Após cada uso, higienizar com álcool 70% os utensílios de trabalho que possam vir a ser compartilhados entre os colaboradores, tais como rádios, contadores e telefones celulares.
7. Se algum colaborador apresentar sintomas gripais ou qualquer outro indicativo da Covid-19, a gerência local deve ser imediatamente informada para que o colaborador seja encaminhado à assistência médica.
8. Pessoas não envolvidas diretamente nas apresentações, atuações e performances devem ser mantidas a uma distância segura, para prevenção de contaminações e contágio.

26.9 Refeitório da Força de Trabalho

1. Ampliar o período de funcionamento e distribuir os funcionários em horários de refeição distintos (turnos) para evitar aglomerações.
2. Manter o distanciamento mínimo previsto nas Regras de Ouro nas filas para escolha do alimento. Podem ser utilizadas marcações no piso.

3. Reforçar a higienização de mesas, cadeiras e pontos de limpeza dos funcionários (pias, banheiros, etc.).

26.10 Manutenção das Áreas Comuns

1. Realizar a troca constante dos elementos filtrantes dos bebedouros e dos aparelhos de ar condicionado (de acordo com o fabricante).

2. Bebedouros de uso direto não são recomendados.

3. Sempre que possível manter os ambientes com as janelas e portas abertas para melhor circulação do ar e sem utilização do ar condicionado.

4. Caso não haja ar-condicionado, é importante que portas e janelas sejam mantidas abertas (sistema de ventilação cruzada).

5. Em ambientes climatizados efetuar a manutenção dos aparelhos de ar condicionado, conforme recomendações das legislações vigentes.

6. O ar ambiente deve ser renovado de acordo com o exigido na legislação (27m³/hora/pessoa).

7. Resíduos comuns devem ser acondicionados em abrigo próprio e coletores com tampa devidamente dimensionados para o volume gerado.

8. Empresas de coleta e transporte de resíduos comuns devem estar credenciadas na COMLURB.

9. O descarte das máscaras ou outros EPI deve ser feito em lixeira exclusiva para esse fim, seguindo as orientações do [artigo 3º](#) da [Resolução SMS 4.342/2020](#).

26.11 Orientações Específicas

26.11.1 Cinemas

1. Aumentar o intervalo entre as sessões realizadas no mesmo dia, de modo a garantir o reforço no processo de higienização das salas de exibição.

2. Os óculos utilizados nas salas de exibição de filmes em 3D deverão ser higienizados com álcool a 70% após cada utilização, embalados individualmente e lacrados.

26.11.2 Museus e Aquário

1. Estabelecer circuito de visitação em fluxo contínuo, com entrada e saída demarcadas.

2. Efetuar sinalização de orientação no piso, para os pontos de observação das atrações, restringindo ao mínimo, a permanência do visitante nestes locais.

3. Na existência de assentos, efetuar a marcação do distanciamento mínimo previsto nas Regras de Ouro e efetuar a limpeza concorrente após cada utilização.

4. Não são recomendadas atividades que demandem o uso de fones de ouvido. Caso seja estritamente necessário, o fone deverá ser de uso individual e higienizado imediatamente após cada uso. Estimular que os visitantes utilizem seus próprios fones de ouvido.

5. Restringir o acesso a exposições com acervos e aparelhos interativos, que demandem toque e/ou manipulação por parte do público.

6. Utilizar meios digitais para disponibilizar informações aos visitantes sobre o acervo e atrações.

26.11.3 Teatros e Circos

1. Testes de artistas e reuniões/leituras devem ser realizados de forma virtual.

2. Atores devem utilizar máscara durante todo o tempo, exceto quando estiverem atuando no palco.

3. Pessoas não envolvidas diretamente nas apresentações, atuações e performances devem fazer uso obrigatório de máscara e demais EPIs necessários à atividade, mantendo o distanciamento mínimo previsto nas Regras de Ouro.

4. Nas apresentações, não é recomendada a participação interativa do público nos palcos e picadeiros, assim como fotos tiradas próximo aos artistas.

5. Nos depósitos, almoxarifados, materiais de cenografia e contrarregagem, observar os seguintes pontos:

a) Organização dos produtos armazenados, evitando o acúmulo de objetos e materiais em desuso ou estranhos ao setor;

b) Manutenção da devida ventilação ou climatização das áreas, conforme o tipo de sistema do ambiente;

c) Distância de precaução entre os funcionários que acessem o setor.

26.11.4 Casas de Show

1. Artistas devem utilizar máscara durante todo o tempo, exceto quando estiverem se apresentando no palco.

2. Todas as pessoas envolvidas no backstage e staff artístico deverão usar máscara e demais EPIs necessários à atividade, respeitando o distanciamento mínimo previsto nas Regras de Ouro, inclusive os músicos que atuarão nos palcos (salvo instrumentos de sopro).

26.12 Atividades com preparação/caracterização de artistas

1. Embelezamento:

a) Recomenda-se a aquisição de kits individuais de maquiagem para cada artista;

b) Caso haja necessidade da presença de profissionais maquiadores, manicures e cabeleiros nos camarins, todos deverão adotar os seguintes procedimentos: Equipamentos de Proteção Individual (EPIs).

c) Usar os EPIs adequados às atividades exercidas;

d) Para os procedimentos que requeiram proximidade entre profissional e artista inferior ao distanciamento recomendado nas Regras de Ouro, tais como depilação, maquiagem, corte de cabelo e penteados, entre outros, deve-se utilizar o face shield como EPI complementar à máscara;

e) Os EPI de reuso (face shield ou óculos), devem ser de utilização individual, lavados com água e sabão e desinfetados com álcool 70% após cada atividade;

f) É recomendado o uso de protetores nos cabelos (gorros, bandanas, lenços, entre outros).

2. Higienização de equipamentos e utensílios:

a) Reforçar a higienização de equipamentos e utensílios (escovas, pentes, bacias, entre outros);

b) O avental para proteção das roupas e as toalhas devem ser descartáveis ou de uso único;

c) Os aventais e toalhas de tecido usados devem ser acondicionados em sacos exclusivos, lavados com água e sabão e, em seguida, deixados de molho em solução de água sanitária (duas colheres de água sanitária em um litro de água) ou outro alvejante eficaz para este fim;

d) Higienizar pincéis, esponjas e outros utensílios para maquiagem após cada uso ou utilizar acessórios descartáveis;

e) Reforçar a limpeza e desinfecção de equipamentos e utensílios de reuso (máquinas de cabelo, máquinas de barbear, secadores, chapinhas, lavatórios de cabelos, entre outros);

f) Higienizar previamente perucas e apliques, que deverão ser de uso individual.

3. Esterilização de Instrumentais (alicates, espátulas e pinças de metal):

a) Estabelecer um local com pia exclusiva para lavagem destes instrumentais;

b) Manter todos os equipamentos próximos e de fácil acesso (autoclave, detergente enzimático, embalagem, escovas, recipientes);

c) Dispor de um local limpo (gavetas e armários) para guarda dos Kits esterilizados;

d) EPIs necessários: avental impermeável e luvas de borracha cano longo; avental impermeável.

4. Figurino:

a) As peças que já tenham sido manuseadas ou usadas por outras pessoas, devem ser previamente higienizadas (lavadas com água e sabão) de acordo com indicação da Organização Mundial de Saúde (OMS);

b) O profissional de acervo que esteja realizando este serviço deve usar máscara e higienizar adequadamente as mãos antes e após manusear as peças;

c) O figurino deve ser enviado em invólucro de plástico (capas e/ou caixas) vedado e higienizado e entregue ao usuário na embalagem fechada. As peças devem ser retiradas somente no momento do uso;

d) Todas as peças escolhidas para a apresentação deverão ser lavadas antes de serem devolvidas para os acervos, mesmo que não tenham sido usadas;

e) Evitar aglomerações e respeitar o distanciamento mínimo previsto nas Regras de Ouro, autorizando a troca de figurinos de apenas um artista por vez, no interior do camarim e/ou trocador;

f) Os camarins ou cabines devem ter revestimentos de materiais de fácil higienização, evitando o uso de cortinas de tecido ou outros materiais semelhantes;

g) Nos camarins ou cabines, observar o distanciamento mínimo previsto nas Regras de Ouro durante as trocas de roupas;

h) Efetuar a limpeza concorrente e a limpeza terminal nos camarins e cabines conforme a frequência de uso.

26.13 Documentação

1. Licença Sanitária de Funcionamento (LSF) para empresas sediadas no município do Rio de Janeiro.

2. Apresentação do Plano de Manutenção, Operação e Controle de Ar-condicionado (PMOC).

3. Comprovante de limpeza de ductos de ar condicionado anual

4. Laudo da Qualidade do Ar na validade (semestral).

5. Certificado de higienização dos reservatórios de água de consumo (semestral).

6. Laudo de potabilidade da água (semestral).

27. MEDIDAS PREVENTIVAS ESPECÍFICAS PARA O RETORNO DOS TRANSPORTES ALTERNATIVOS: VANS, BIKES E PATINETES

27.1 Vans e Kombis

27.1.1 Orientações Gerais

1. As cooperativas deverão promover capacitação interna referente às medidas de prevenção à Covid-19, extensiva ao staff administrativo, aos motoristas, cobradores e a toda força de trabalho (equipe de limpeza, fiscais, entre outros).

2. A empresa deverá treinar seus colaboradores para orientação ao público em geral sobre a importância da adoção das medidas de prevenção à Covid-19:

a) Respeitar as filas;

b) Manutenção do distanciamento;

c) Uso obrigatório de máscaras;

d) Evitar deslocamentos desnecessários, especialmente se estiver doente, apresentando sintomas ou pertencer ao grupo de risco;

e) Ajustar a hora de utilização do transporte público para horários com o menor movimento possível;

f) Higienizar as mãos o mais rápido possível após a viagem com álcool a 70% ou lavando-as com água e sabão;

g) Adotar a etiqueta respiratória.

3. Afixar cartazes de orientação sobre as medidas de prevenção à Covid-19, em pontos estratégicos e de fácil visualização, no interior dos veículos, utilizando-se sempre que possível, dos meios eletrônicos para divulgação das informações.

4. Promover ações e campanhas informativas, em redes sociais, para orientar os usuários a respeito das novas regras de segurança e de convivência que devem ser adotadas no interior dos veículos, nas plataformas de embarque, estações e terminais, como, também, nos pontos finais e intermediários, de embarque/desembarque, localizados em logradouros públicos.

27.1.2 Compra de Passagens

1. Estimular sistemas de cobrança por meio de cartão para agilizar o atendimento.

2. Na abordagem direta aos usuários, os operadores devem observar o distanciamento previsto nas Regras de Ouro, usar máscaras e ter acesso a dispensadores de álcool 70% em gel, sempre abastecidos para que higienizem as mãos com frequência.

3. Máquinas de pagamento com cartão deverão ser cobertas com filme plástico e higienizadas com álcool 70% após cada utilização.

4. Está proibida a distribuição de material que possa ser compartilhado ou tocado por diferentes pessoas, tais como informativos promocionais, para evitar fontes de contaminação.

5. Evitar a aglomeração na operação de cobrança e acesso, com organização das eventuais filas, sinalizando a posição de cada cliente para a manutenção do distanciamento necessário.

6. Caso seja feito pagamento em dinheiro, higienizar as mãos em seguida, com álcool 70%, ou se possível, lavar com água e sabão.

27.1.3 Operação durante o transporte de Passageiros

1. Proibir o acesso e a permanência de pessoas sem máscara nos veículos de transporte público.

2. Adotar barreiras de proteção (ex: vidro, acrílico) para separar os usuários dos motoristas, cobradores e agentes de fiscalização de pagamento da tarifa, ou garantir a utilização de proteção adicional (face-shield).

3. Limitar a ocupação dos veículos, conforme as determinações das autoridades, sendo proibida a circulação com passageiros em pé, conforme disposto no [Decreto RIO 47.282/20](#).

4. Manter ventilado o interior dos veículos circulando, sempre que possível, com as janelas abertas.

27.1.4 Higienização

27.1.4.1 Veículos

1. Realizar desinfecção interna diária dos veículos, antes do início da operação, conforme a Resolução SMTR nº 3.243, de 16 de março 2020, que dispõe sobre a desinfecção de veículos em operação nos sistemas de transporte público coletivo de passageiros na Cidade do Rio de Janeiro e dá outras providências.

2. A limpeza concorrente deve ser feita após a conclusão de cada percurso, nas áreas de maior contato, como maçanetas, volante, câmbio, botões do painel, assentos, cintos de segurança e apoiadores de braços.

3. Aplicar álcool 70% com papel-toalha ou pano multiuso descartável, exclusivo para cada tipo de superfície.
4. Caso exista compartimento de bagageiro, este deverá receber a limpeza concorrente imediatamente após a retirada dos volumes eventualmente transportados.
5. A limpeza terminal dos veículos deve ser programada e realizada, de preferência, após o percurso do dia. Limpar acessórios e a parte externa do veículo com água e sabão e fazer a desinfecção das superfícies compatíveis com água sanitária diluída (uma parte em nove de água).
6. Panos, baldes e demais utensílios ou equipamentos usados nos procedimentos de limpeza e desinfecção devem estar adequadamente limpos.
7. A higienização de superfícies com predominância de metais pode ser feita com produtos à base de quaternários de amônio e desinfetantes de uso geral, uma vez que a água sanitária representa riscos de oxidação.

27.1.5 Cuidados Básicos

1. Desinfetantes à base de quaternário de amônio não corroem metais, mas devem ser usados com muito cuidado e sem excessos, pois podem provocar irritação e sensibilidade na pele, especialmente, nos profissionais que se expõem com frequência a produtos com esse composto.
2. Atentar para a compatibilidade do material de limpeza com equipamentos e a superfície a ser higienizada, conferindo as informações sobre apresentação, diluição e aplicação no rótulo de cada produto.
3. Para o uso de produtos diferentes de água sanitária e compostos de quaternário de amônio é recomendado observar antes as informações no rótulo ou na Ficha de Segurança (FISPQ).
4. Os desinfetantes indicados para o combate de micro-organismos semelhantes ao novo coronavírus estão no site da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).
5. Manter abastecidos os borrifadores ou dispensadores de álcool 70%, que devem ser previamente higienizados.
6. Para evitar acidentes, é recomendado não deixar dispensadores de álcool 70% trancados no veículo sob o sol.

27.1.6 Manejo de resíduos

1. Todos os veículos devem ter depósitos diferenciados para o lixo comum e para o descarte de máscaras e lenços de papel usados ([Resolução SMS 4342/20](#)).
2. Retirar os sacos com resíduos de lixo ao fim do percurso diário, fazendo o descarte de maneira adequada.

27.1.7 Manutenção dos Veículos

1. Promover a manutenção e controle dos sistemas de ar-condicionado dos veículos (quando houver), com especial atenção à troca dos filtros.
2. Atender a legislações específicas do segmento de transportes.

27.1.8 Força de Trabalho

1. Os colaboradores devem higienizar as mãos constantemente e utilizar máscaras ou demais EPI necessários. Não é recomendado o uso de adornos nos ambientes de trabalho.
2. É recomendado o distanciamento mínimo previsto nas Regras de Ouro entre os colaboradores, inclusive no ambiente de trabalho e, onde não for possível, utilizar barreira física ou protetores adicionais ao uso da máscara (face shield).
3. O uniforme de trabalho deve ser exclusivo para uso durante o expediente (inclusive a máscara). É proibido circular fora do ambiente de trabalho com o uniforme.
4. Estabelecer protocolo para a coleta e desinfecção de EPI reutilizáveis e para seu descarte.
5. Evitar o uso e compartilhamento de celulares ou outros objetos no ambiente de trabalho.
6. Os objetos de trabalho que ocasionalmente venham a ser compartilhados entre os colaboradores deverão ser higienizados com álcool 70% após cada uso.
7. Se algum colaborador apresentar sintomas gripais ou qualquer outro indicativo da Covid-19, a gerência local deve ser imediatamente informada para que o colaborador seja encaminhado à assistência médica.

27.2 Veículos de Micromobilidade (Bicicletas, Patinetes e Skates)

27.2.1 Orientações Gerais

1. A empresa de aluguel de veículos de micromobilidade (bicicletas, patinetes, skates) deverá promover capacitação interna referente às medidas de prevenção à Covid-19, extensiva ao staff administrativo e a toda força de trabalho (equipe de distribuição, de limpeza, seguranças, fiscais, entre outros).
2. A empresa deverá treinar seus colaboradores e orientar ao público em geral sobre a importância da adoção das medidas de prevenção à Covid-19 pelo aplicativo ou por meio de adesivos nos locais de retirada e nos próprios equipamentos.

27.2.2 Higienização - Pontos de Retirada dos Veículos

1. Aumentar a frequência de higienização das áreas de maior contato, como guidões, barras, bancos, cestas e outros. A limpeza terminal deve ser feita antes ou depois do expediente.
2. Na higienização de equipamentos e ferramentas, é recomendado o uso de papel-toalha ou panos multiuso descartáveis exclusivos para cada tipo de superfície.
3. Nos procedimentos de higienização, a empresa responsável deverá observar as orientações descritas no Protocolo de Limpeza e Desinfecção de Superfícies elaborado pela Subsecretaria de Vigilância, Fiscalização Sanitária e Controle de Zoonoses (SUBVISA) e publicado no Diário Oficial do Município do Rio de Janeiro em 09/06/2020.
3. Os usuários deverão ser orientados a realizar a limpeza concorrente, com aplicação de álcool 70%, antes do uso do equipamento.
- 4.

28. MEDIDAS PREVENTIVAS PARA O RETORNO DAS ATIVIDADES ESCOLARES: CRECHES E ESCOLAS DA EDUCAÇÃO INFANTIL

28.1 Orientações Gerais

1. Permitir o retorno gradual às aulas presenciais mantendo, sempre que possível, atividades remotas, de forma a controlar o número de alunos no ambiente escolar.
2. Manter as atividades remotas para os alunos e professores que se enquadrem nos grupos de risco da Covid-19 e para os alunos/responsáveis que não se sintam seguros em retornar às aulas presenciais.
3. Evitar atividades educacionais presenciais em espaços pequenos utilizando, sempre que possível, locais abertos.
4. Restringir o uso de objetos que possam ser compartilhados pelos alunos, como brinquedos, materiais educativos, materiais de artes, livros e colchonetes.
5. Desenvolver atividades que possam ser realizadas por meio digital (sessões de vídeo, livros digitais, dentre outros).
6. Incentivar a lavagem das mãos de alunos, professores e colaboradores logo ao ingressar no ambiente escolar.
7. Disponibilizar dispensadores de álcool 70% em gel nos espaços físicos do estabelecimento educacional, especialmente, em salas de aula, banheiros, refeitório e cantina. É importante observar a altura adequada (1,30 a 1,40m) no momento da instalação do dispensador para evitar acidentes com crianças (observar as Notas Técnicas 11 e 12/2020 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária).
8. Recomendar que cada criança possua mais de uma muda de roupa, inclusive, toalhas para troca, sempre que necessário. As roupas deverão vir protegidas e as mudas usadas deverão ser mantidas devidamente embaladas, até o momento da lavagem.
9. Nos horários de descanso das crianças, é recomendado que os berços e colchonetes sejam mantidos afastados, obedecendo ao distanciamento previsto nas Regras de Ouro. As crianças poderão ser posicionadas de forma alternada, invertendo o direcionamento de pés e cabeça.
10. Vedada a utilização de bebedouros de uso direto. Devem ser disponibilizados copos descartáveis.

28.2 Limpeza e Desinfecção

1. Aumentar a frequência de higienização das áreas de maior circulação, incluindo os banheiros, salas de aula, refeitórios e demais áreas de alimentação. É recomendado que seja feita a limpeza concorrente* no mínimo a cada três horas e a limpeza terminal* antes ou depois do expediente. Em alguns casos, pode ser necessária a realização da limpeza imediata*.
2. No caso das salas de aula e de atividades, a limpeza concorrente deverá ser realizada sem a presença das crianças, utilizando álcool 70% na higienização de superfícies, mobiliários, brinquedos e materiais em geral.
3. Higienizar as dependências da unidade educacional diariamente com água sanitária diluída (uma parte de água sanitária em nove partes de água potável), aplicando em todos os ambientes e deixando agir por dez minutos antes da chegada das pessoas envolvidas nas atividades presenciais.
4. Programar a rotina de desinfecção com álcool 70% de superfícies, carteiras, mesas, cadeiras, teclados, maçanetas e corrimão, e até itens compartilhados, como canetas, pranchetas e telefones.

5. Devem ser utilizados panos multiuso descartáveis ou papel-toalha, exclusivos para cada tipo de superfície, para a higienização de equipamentos e utensílios.

6. Abastecer permanentemente os borrifadores ou dispensadores de álcool 70% previamente higienizados.

7. Nas trocas de fraldas, observar a adequada higienização da superfície dos trocadores, realizando a limpeza concorrente com álcool 70% após cada utilização e providenciar o descarte correto das fraldas e outros materiais usados.

8. Fazer a limpeza concorrente dos colchonetes e demais itens após cada utilização nos períodos de descanso das crianças.

9. Seguir todas as orientações descritas no Protocolo de Limpeza e Desinfecção de Superfícies elaborado pelo então Instituto Municipal de Vigilância Sanitária, Vigilância em Zoonose e Inspeção Agropecuária (I-VISA RIO) e publicado no Diário Oficial do Município do Rio de Janeiro em 09/06/2020.

28.3 Acesso ao Ambiente Escolar

1. Promover o escalonamento de entrada e saída dos alunos, de modo a não formar aglomeração, inclusive entre os pais.

2. Não permitir a saída simultânea de diferentes turmas. Caso o responsável não esteja no horário determinado, o aluno deve ser direcionado imediatamente a um ambiente de espera, organizado de forma a manter o distanciamento social mínimo.

3. Restringir o acesso dos pais ou responsáveis às dependências internas da escola, salvo em agendamentos prévios com a Secretaria.

4. É obrigatório o uso de máscara de tecido por todas as pessoas, incluindo alunos, professores colaboradores, responsáveis e visitantes. Não permitir o acesso de pessoas sem máscara às dependências da escola.

5. As crianças menores de 2 anos não deverão utilizar máscaras.

6. Alunos, professores e colaboradores devem ter máscaras em número suficiente para que seja realizada a troca a cada três horas ou sempre que ficarem sujas ou úmidas.

7. Seguir as orientações preconizadas quanto ao uso, higienização, troca e descarte das máscaras no [Anexo III](#) do [Decreto RIO 47.282/2020](#).

8. Aferir a temperatura dos alunos e funcionários no acesso ao ambiente educacional. Pessoas que apresentarem temperatura superior a 37,5°C não poderão ter acesso à escola.

9. Se algum professor, colaborador ou aluno apresentar sintomas gripais ou qualquer outro indicativo da Covid-19, a direção deve ser imediatamente informada para que sejam encaminhados à assistência médica.

28.4 Dimensionamento dos Ambientes

1. As salas de aula devem ser redimensionadas, de forma a se respeitar o distanciamento social mínimo previsto nas Regras de Ouro em todas as atividades educacionais presenciais.

2. Reorganizar as turmas, reduzindo o número de alunos, dando preferência àqueles cujos pais comprovem necessidade de trabalho.

3. O distanciamento deve ser respeitado inclusive nas atividades realizadas fora das salas de aula.
4. Utilizar sinalização e marcações no piso para direcionar o sentido do deslocamento entre os espaços físicos da unidade escolar de forma a reforçar o distanciamento social mínimo.
5. Limitar o acesso dos alunos somente aos espaços destinados aos seus respectivos segmentos, restringindo ao máximo o trânsito interno nas dependências da escola, a fim de evitar cruzamento de fluxos que possam representar riscos de contaminação.
6. Garantir que os ambientes dentro do estabelecimento de ensino, especialmente as salas de aula, estejam arejados. Sempre que possível, manter portas e janelas abertas.

28.5 Atividades Educativas

1. Trabalhar junto aos alunos a correta forma de higienização das mãos e sua importância.
2. Desenvolver rotina de treinamento intenso e contínuo para professores e colaboradores sobre as medidas de prevenção à Covid-19.
3. Promover orientação aos pais e responsáveis sobre a importância de sua colaboração para o sucesso na adoção das medidas de prevenção à Covid-19, bem como da necessidade de comunicação à instituição de ensino, caso algum aluno ou contactante apresente sintomas da Covid-19.
4. Manter o calendário de vacinação dos alunos, professores e colaboradores devidamente atualizado.

28.6 Atividades Esportivas e Culturais

1. Só serão permitidas as atividades que não demandem interação física e ocorram sem o contato entre os alunos e sem compartilhamento de materiais.
2. Durante a realização das atividades, deverá ser respeitado o distanciamento mínimo previsto nas Regras de Ouro entre os participantes.

28.7 Áreas de Lazer e Salas Compartilhadas

1. O uso das piscinas deve seguir o protocolo específico desta atividade.
2. O uso das áreas de lazer e salas compartilhadas está permitido desde que seja atendida as Regras de Ouro e os Protocolos Específicos.
3. As salas interativas e de computação poderão ser utilizadas desde que tenha supervisão para controle do número de alunos, manutenção do distanciamento social e que seja intensificada a rotina de higienização.

28.8 Serviços de Alimentação (Cozinhas, Refeitórios)

1. Reforçar orientações do Manual de Boas Práticas de Inspeção Sanitária e Fiscalização em Estabelecimentos de Ensino.
2. Retirar objetos em desuso ou que não pertençam a atividade de produção de refeições.

28.8.1 Transporte de alimentos

1. Orientar os fornecedores a higienizar adequadamente as mãos com água e sabão e usar álcool 70% em gel nas mãos antes da entrega e lembrar que a utilização de máscara por todos os envolvidos no processo é obrigatória.

28.8.2 Recepção de alimentos

1. O prestador de serviço fora ou dentro da operação deverá manter o distanciamento previsto nas Regras de Ouro.

2. Utilização de máscaras e adoção dos protocolos de higienização do transporte, mercadorias e embalagens.

3. Lavagem e higienização das embalagens recebidas de acordo com suas características:

a) Embalagens de não perecíveis (tetra pack, latas, garrafas, plásticos rígidos): lavagem com sabão neutro ou água sanitária (1 parte de água sanitária e 9 partes de água);

b) Embalagens mais sensíveis (tetra pack, arroz, feijão, biscoitos): higienização com álcool 70%.

4. Armazenar descartáveis a serem utilizados (pratos, formas, caixas) de maneira adequada em local limpo e seco.

5. Intensificar a higienização de balanças, caixas vazadas ou monoblocos utilizados na recepção de alimentos.

28.8.3 Pré-preparo/Preparo dos alimentos

1. Higienizar as superfícies adequadamente antes do início do processo de trabalho.

2. Antes de iniciar o pré-preparo e preparo dos alimentos, os colaboradores devem sempre higienizar as mãos de modo correto, com frequência adequada, que pode ser sinalizada através de alarmes temporários ou outra forma adotada pelos responsáveis do estabelecimento.

3. Higienizar frutas, verduras e legumes utilizando hipoclorito (1 colher de sopa para 1 litro de água durante 20 minutos) ou produto saneante aprovado, respeitando as recomendações do fabricante.

28.8.4 Distribuição ao consumo

1. Disponibilizar lavatórios para que todos os alunos higienizem suas mãos. Colocar o adesivo orientando quanto à correta maneira de lavar as mãos.

2. Disponibilizar dispensadores com álcool gel 70% em locais estratégicos para uso dos alunos durante permanência na área de alimentação em altura de 1,30 a 1,40 do chão.

3. Caso a creche/escola forneça todas as refeições, solicitar aos responsáveis para não enviar gêneros alimentícios para unidade de ensino. Quando a unidade não fornecer as refeições, todas as embalagens que acondicionam os alimentos trazidos pelas crianças deverão ser higienizadas.

4. Nos serviços de buffet o manuseio da refeição deve ser feito, preferencialmente por um funcionário, utilizando os equipamentos de proteção individual (EPI) necessários (gorro ou touca e máscara). O autosserviço (sistema self-service) está permitido desde que seja fornecido álcool 70% e que os utensílios sejam substituídos a cada 20 minutos com registro de

troca. É obrigatório o uso de máscaras durante o serviço. O fluxo deve ser ordenado de modo a evitar cruzamento e aglomeração.

5. Providenciar proteção adequada do equipamento de buffet (mesas, balcões, pistas e outros equipamentos e móveis onde os alimentos são oferecidos aos alunos e/ou funcionários, providos de protetores salivares, que funcionarão como barreira física para garantir a proteção dos alimentos).

6. Os talheres devem ser embalados individualmente.

7. As mamadeiras, bicos, copos dosadores e chupetas devem ser identificados por crianças e higienizados corretamente com detergente neutro e produto saneante específico.

8. Retirar todo material que pode ser compartilhado ou tocado por diferentes pessoas, como objetos de decoração, para não se tornarem fontes de contaminação e facilitar a higienização.

9. Os usuários deverão ser orientados a circularem sempre utilizando máscara e retirá-las somente na mesa para a refeição, NUNCA as colocando sobre a mesa. O acondicionamento das máscaras deve ser feito em sacos de papel ou plástico, mantendo-as guardadas na bolsa ou bolso. Recomenda-se que a máscara seja substituída ao término da refeição.

10. As pequenas refeições, como desjejum e lanche, poderão ser fornecidas, opcionalmente, na sala de aula.

11. Para as crianças que não utilizam o refeitório, mas dependem do cuidador para se alimentar: a oferta da refeição deverá ocorrer a cada 1 criança por cuidador.

12. A higienização das mãos deverá ser realizada pelo cuidador antes da oferta de alimentação para a outra criança.

13. O mobiliário utilizado para a oferta de alimentação à criança deverá ser higienizado antes de ser utilizado por outra criança.

14. Armazenar os utensílios, preferencialmente, de maneira individual para cada criança.

15. O porcionamento da refeição (almoço e jantar) deverá ser realizado na presença do aluno no refeitório.

28.9 Refeitórios

1. Ampliar o período de funcionamento e distribuir os usuários em horários de refeição distintos para evitar aglomerações.

2. O distanciamento mínimo também deve ser respeitado durante as refeições, quando estiverem acomodados nas mesas.

3. Manter o distanciamento mínimo previsto nas Regras de Ouro nas filas para escolha do alimento. Podem ser utilizadas marcações no piso.

4. Reforçar a higienização de mesas, cadeiras e pontos de higienização dos usuários, como pias, banheiros, etc.

5. Utilizar cartazes informativos “Para sua segurança, não esqueça de higienizar suas mãos” e “Use sempre a máscara”.

6. Disponibilizar lavatórios para higienização das mãos dotados de sabão líquido, papel toalha não reciclado e coletor de resíduos com tampa de acionamento não manual.

28.10 Força de Trabalho

1. Os colaboradores devem higienizar as mãos constantemente e utilizar máscaras e demais EPIs necessários, inclusive nas cozinhas, durante o preparo das refeições. É PROIBIDO o uso de adornos nos ambientes de trabalho. Caso o manipulador use óculos, proceder a sua correta higienização.

2. É recomendado o distanciamento mínimo, previsto nas Regras de Ouro, entre os colaboradores, inclusive no ambiente de trabalho e, onde não for possível, utilizar barreira física ou protetores adicionais ao uso da máscara (face shield).

3. O uniforme de trabalho deve ser exclusivo para utilização no estabelecimento (inclusive a máscara) durante o expediente. É PROIBIDO circular fora do estabelecimento com o uniforme de trabalho. É obrigatória a troca diária do uniforme.

4. O descarte das máscaras ou outros EPI deve ser feito em lixeira exclusiva para esse fim, seguindo as orientações do [artigo 3º](#) da [Resolução SMS 4.342/2020](#).

5. Estabelecer protocolo para a coleta e desinfecção de EPIs reutilizáveis.

6. Organizar turnos de trabalho, alternando dias/horário de comparecimento entre os funcionários das equipes, evitando o maior fluxo de pessoas nos transportes e a aglomeração no local de trabalho.

7. Coibir atitudes que possam gerar contaminação nas áreas de trabalho como comer, fumar, tossir, cantar, assoviar ou outras anti-higiênicas. É PROIBIDO o uso de celulares no ambiente de trabalho.

8. Se algum colaborador apresentar sintomas gripais ou qualquer outro indicativo da Covid-19, a gerência local deve ser imediatamente informada para que o colaborador seja encaminhado à assistência médica.

28.11 Transporte Escolar

1. O transporte escolar deve seguir o protocolo destinado a transportes coletivos. As janelas devem ser mantidas preferencialmente abertas e todos os ocupantes devem utilizar máscara.

2. Os veículos próprios ou terceirizados destinados ao transporte escolar deverão ser higienizados conforme o Protocolo de Limpeza e Desinfecção de Veículos, disponível no site da IVISA-RIO

28.12 Manutenção e Documentação

1. Medidas a serem adotadas:

a) Realizar a troca constante dos elementos filtrantes dos bebedouros, de acordo com as recomendações do fabricante.

b) Caso não haja ar-condicionado, janelas e portas devem ser mantidas abertas.

c) Em ambientes com ar-condicionado, o ar deve ser renovado de acordo com o exigido na legislação (27m³/hora/pessoa).

2. O que deve ser apresentado:

- a) Plano de Manutenção, Operação e Controle de Ar-Condicionado (PMOC).
- b) Comprovante de limpeza de ductos de ar-condicionado anual.
- c) Laudo da qualidade do ar na validade (semestral).
- d) Certificado de higienização dos reservatórios de água de consumo (semestral).
- e) Laudo de potabilidade da água (semestral).

29. MEDIDAS PREVENTIVAS ESPECÍFICAS PARA RETOMADA DAS ATIVIDADES DE UNIVERSIDADES E CURSOS EM GERAL

29.1 Orientações Gerais

1. O retorno às atividades presenciais deve ser planejado adotando rodízio com manutenção do ensino remoto, como forma de evitar aglomeração e atender ao distanciamento de precaução previsto nas Regras de Ouro.
2. Avaliar cuidadosamente os critérios para retorno às atividades presenciais, mantendo acesso à modalidade de ensino remoto para os alunos e professores pertencentes ao grupo de risco ou que não se sintam seguros em retornar às aulas presenciais.
3. Identificar a população de maior risco entre seu corpo administrativo, docentes e discentes para os cuidados necessários, oferecendo as opções de teletrabalho e ensino remoto.
4. Restringir o atendimento presencial nas secretarias das instituições, dando preferência aos atendimentos on-line.
5. Escalonar os horários de intervalo entre as aulas nas diferentes turmas, a fim de evitar aglomerações.
6. As de atividades em grupo e reuniões devem ser realizadas preferencialmente de forma virtual.
7. Garantir que os ambientes dentro do estabelecimento de ensino, especialmente as salas de aula, estejam arejados. Sempre que possível, manter portas e janelas abertas.
8. Restringir o trânsito interno de pessoas nas dependências da instituição, a fim de evitar cruzamento de fluxos que possam representar riscos de contaminação.
9. Garantir que os ambientes dentro do estabelecimento de ensino, especialmente as salas de aula, estejam arejados. Sempre que possível, manter portas e janelas abertas.
10. Incentivar a lavagem das mãos de alunos, professores e colaboradores logo ao ingressar no ambiente escolar.
11. Disponibilizar dispensadores de álcool gel 70% em todos os espaços físicos do estabelecimento educacional, especialmente em salas de aula, banheiros, refeitório e cantina.
12. Vedada a utilização de bebedouros de uso direto. Devem ser disponibilizados copos descartáveis

13. Se algum professor, colaborador ou aluno apresentar sintomas gripais ou qualquer outro indicativo da Covid-19, a direção deve ser imediatamente informada para que sejam encaminhados à assistência médica.

29.2 Dimensionamento dos Ambientes

1. Verificar instalações e necessidades de adequação: espaço em salas de aulas, substituição de bebedouros, biblioteca, disponibilizar dispersores com álcool em gel, limitar áreas para evitar aglomerações, limitação de pessoas no elevador, rever espaços em laboratórios e demais salas destinadas a atividades práticas.
2. Readequar espaços internos e externos, de modo a facilitar a circulação, evitar cruzamentos de fluxo de pessoas e favorecer o distanciamento social mínimo.
3. Organizar a estrutura, redimensionando as salas de aula e demais espaços, para que seja mantido o distanciamento mínimo previsto nas Regras de Ouro, em todas as atividades educacionais presenciais.

29.3 Sinalização

1. Implementar medidas de comunicação sobre as medidas de prevenção à Covid-19 em pontos estratégicos em todos os ambientes da instituição (administrativo, coordenação de professores, sala dos professores, salas de aula, biblioteca, laboratórios, corredores, refeitório e outros), utilizando cartazes ou disponibilizando em meio digital.
2. Utilizar sinalização e marcações no piso para direcionar o sentido do deslocamento entre os espaços físicos da instituição, de forma a reforçar o distanciamento social mínimo.

29.4 Limpeza e Desinfecção

1. Aumentar a frequência de higienização das áreas de maior circulação, incluindo os banheiros, salas de aula, refeitórios e demais áreas de alimentação. É recomendado que seja feita a limpeza concorrente* no mínimo a cada três horas e a limpeza terminal* antes ou depois do expediente. Em alguns casos, pode ser necessária a realização da limpeza imediata*.
2. Higienizar as dependências do campus diariamente com água sanitária diluída (uma parte de água sanitária para nove partes de água), aplicando em todos os ambientes, antes da chegada das pessoas envolvidas nas atividades presenciais.
3. Programar rotina de desinfecção com álcool 70% de objetos, superfícies e itens em geral que possuam grande contato manual, tais como carteiras, mesas, cadeiras, teclados, maçanetas, corrimão, itens compartilhados (canetas, pranchetas, telefones e similares), dentre outros.
4. Devem ser utilizados panos multiuso descartáveis ou papel toalha, exclusivos para cada tipo de superfície, para a higienização de equipamentos e utensílios.
5. Abastecer permanentemente os borrifadores ou dispensadores de álcool 70%, realizando prévia higienização deles.
6. Dedicar atenção especial aos espaços destinados às aulas práticas, bibliotecas, salas de multimídia e outros, desenvolvendo rotinas para higienização de ambientes, mobiliário, utensílios, materiais e equipamentos.
7. Seguir todas as orientações descritas no Protocolo de Limpeza e Desinfecção de Superfícies.

29.5 Entrada e Saída

1. Promover e fiscalizar o uso obrigatório de máscara de tecido por todas as pessoas que compareçam ao estabelecimento educacional, especialmente alunos, professores e demais colaboradores. Não permitir o acesso de pessoas sem máscara às dependências da instituição.
2. Alunos, professores e colaboradores devem ter máscaras em número suficiente para que seja realizada a troca a cada três horas ou sempre que ficarem sujas ou úmidas.
3. Seguir as orientações preconizadas quanto ao uso, higienização, troca e descarte das máscaras no [Anexo III](#) do [Decreto RIO 47.282/2020](#).

29.6 Atividades Esportivas e Culturais

1. A prática de atividades esportivas e culturais, deverão observar as Regras de Ouro e as orientações pertinentes aos protocolos específicos.

29.7 Serviços de Alimentação: Cozinhas, Refeitórios e Cantinas.

1. Observar o disposto nas Regras de Ouro e no protocolo sanitário específico para serviços de alimentação.

29.8 Aulas de Campo

1. Nos locais ou estabelecimentos onde se desenvolverão as atividades externas à instituição (extramuros) deverão ser observadas as Regras de Ouro e os protocolos sanitários estabelecidos para cada atividade específica.

29.9 Força de Trabalho

1. Os colaboradores devem higienizar as mãos constantemente e utilizar máscaras ou demais EPI necessários, inclusive nas cozinhas, durante o preparo das refeições. Não é recomendado o uso de adornos nos ambientes de trabalho. Caso o manipulador use óculos, proceder a sua correta higienização.
2. É recomendado o distanciamento mínimo, previsto nas Regras de Ouro, entre os colaboradores, inclusive no ambiente de trabalho e, onde não for possível, utilizar barreira física ou protetores adicionais ao uso da máscara (face shield).
3. O uniforme de trabalho deve ser exclusivo para utilização no estabelecimento (inclusive a máscara) durante o expediente. É PROIBIDO circular fora do estabelecimento com o uniforme de trabalho.
4. O descarte das máscaras ou outros EPIs deve ser feito em lixeira exclusiva para esse fim, seguindo as orientações do [artigo 3º](#) da [Resolução SMS 4.342/2020](#).
5. Estabelecer protocolo para a coleta e desinfecção de EPIs reutilizáveis.
6. Coibir atitudes que possam gerar contaminação nas áreas de trabalho como comer, fumar, tossir, cantar, assoviar ou outras anti-higiênicas. Não é recomendado o uso de celulares no ambiente de trabalho.

29.10 Refeitórios

1. Ampliar o período de funcionamento e distribuir os usuários em horários de refeição distintos para evitar aglomerações.
2. O distanciamento mínimo também deve ser respeitado durante as refeições, quando estiverem acomodados nas mesas.
3. Manter o distanciamento mínimo previsto nas Regras de Ouro nas filas para escolha do alimento. Podem ser utilizadas marcações no piso.
4. Reforçar a higienização de mesas, cadeiras e pontos de limpeza dos usuários (pias, banheiros, etc.).

29.11 Prestação de Serviços de Transporte

1. Os veículos próprios ou terceirizados destinados à prestação de serviços de transporte deverão seguir as medidas de prevenção preconizadas no protocolo sanitário destinado a transportes coletivos.
2. As janelas devem ser mantidas preferencialmente abertas, e todos os ocupantes devem utilizar máscara.
3. Os veículos deverão ser higienizados conforme Protocolo de Limpeza e Desinfecção de veículos disponível no site do Instituto Municipal de Vigilância Sanitária, Vigilância em Zoonose e Inspeção Agropecuária (I-Visa Rio)

29.12 Documentação e Manutenção

1. Comprovante de limpeza de ductos de ar-condicionado anual.
2. Laudo da Qualidade do Ar na validade (semestral).
3. Certificado de higienização dos reservatórios de água de consumo (semestral).
4. Laudo de potabilidade da água (semestral).
5. Realizar a troca constante dos elementos filtrantes dos bebedouros e dos aparelhos de ar condicionado (de acordo com o fabricante).
6. Caso não haja ar condicionado, é importante que portas e janelas sejam mantidas abertas (sistema de ventilação cruzada).
7. O ar ambiente deve ser renovado de acordo com o exigido na legislação (27m³/hora/pessoa).

30. MEDIDAS PREVENTIVAS ESPECÍFICAS PARA O RETORNO DAS ATIVIDADES ESCOLARES: ENSINO FUNDAMENTAL I E II E ENSINO MÉDIO

30.1 Orientações Gerais

1. Permitir o retorno gradual às aulas presenciais, mantendo atividades remotas de maneira a controlar o número de alunos no ambiente escolar.
2. Manter as atividades remotas para os alunos e professores que se enquadrem nos grupos de risco da COVID-19 e para os alunos/responsáveis que não se sintam seguros em retornar às aulas presenciais.

3. Evitar atividades educacionais presenciais em espaços pequenos, utilizando sempre que possível, locais abertos.
4. Restringir o uso de objetos que possam ser compartilhados pelos alunos (brinquedos, materiais educativos, materiais de artes, livros, colchonetes e outros).
5. Desenvolver atividades que possam ser realizadas por meio digital (sessões de vídeo, livros digitais, dentre outros).
6. Incentivar a lavagem das mãos de alunos, professores e colaboradores logo ao ingressar no ambiente escolar.
7. Disponibilizar dispensadores de álcool gel 70% em todos os espaços físicos do estabelecimento educacional, especialmente em salas de aula, banheiros, refeitório e cantina. Deve-se observar a altura adequada (1,30 a 1,40M) no momento da instalação para evitar acidentes com crianças (observar Notas Técnicas 11 e 12/2020 da ANVISA).
8. Vedada a utilização de bebedouros de uso direto. Devem ser disponibilizados copos descartáveis

30.2 Limpeza e Desinfecção

1. Aumentar a frequência de higienização das áreas de maior circulação, incluindo os banheiros, salas de aula, refeitórios e demais áreas de alimentação. É recomendado que seja feita a limpeza concorrente* no mínimo a cada três horas e a limpeza terminal* antes ou depois do expediente. Em alguns casos, pode ser necessária a realização da limpeza imediata*.
2. Higienizar as dependências da unidade educacional diariamente com água sanitária diluída (uma parte de água sanitária para nove partes de água), pulverizando em todos os ambientes, deixando agir por 10 minutos antes da chegada das pessoas envolvidas nas atividades presenciais.
3. Programar rotina de desinfecção com álcool 70% de objetos, superfícies e itens em geral que possuem grande contato manual, seja pelos colaboradores ou pelos alunos, tais como carteiras, mesas, cadeiras, teclados, maçanetas, corrimão, itens compartilhados (canetas, pranchetas, telefones e similares), dentre outros.
4. Deve ser realizada a higienização constante de carteiras, mesas, cadeiras, maçanetas e demais locais de fácil alcance das mãos.
5. Devem ser utilizados panos multiuso descartáveis ou papel toalha, exclusivos para cada tipo de superfície, para a higienização de equipamentos e utensílios.
6. Abastecer permanentemente os borrifadores ou dispensadores de álcool 70%, sendo previamente higienizados.
7. Dedicar atenção especial aos espaços destinados ao 1º segmento do Ensino Fundamental, desenvolvendo rotinas para higienização de ambientes, mobiliário, utensílios, materiais e brinquedos.
8. Seguir todas as orientações descritas no Protocolo de Limpeza e Desinfecção de Superfícies.

30.3 Entrada e Saída

1. Promover o escalonamento de entrada e saída dos alunos, de modo a não formar aglomeração, inclusive entre os pais.

2. Não permitir a saída simultânea de diferentes turmas. Caso o responsável não esteja no horário determinado, o aluno deve ser direcionado imediatamente a um ambiente de espera, organizado de forma a manter o distanciamento social mínimo.
3. Restringir o acesso dos pais ou responsáveis às dependências internas da escola, salvo em agendamentos prévios com a Secretaria.
4. Alunos, professores e colaboradores devem ter máscaras em número suficiente para que seja realizada a troca a cada três horas ou sempre que ficarem sujas ou úmidas.
5. Seguir as orientações preconizadas quanto ao uso, higienização, troca e descarte das máscaras no [Anexo III](#) do [Decreto RIO 47.282/2020](#).
6. Aferir a temperatura dos alunos e funcionários no acesso ao ambiente educacional. Pessoas que apresentarem temperatura superior a 37,5°C não poderão ter acesso à escola.
7. Se algum professor, colaborador ou aluno apresentar sintomas gripais ou qualquer outro indicativo da Covid-19, a direção deve ser imediatamente informada para que sejam encaminhados à assistência médica.

30.4 Dimensionamento dos Ambientes

1. As salas de aula devem ser redimensionadas, de forma a se respeitar o distanciamento social mínimo previsto nas Regras de Ouro em todas as atividades educacionais presenciais.
2. Reorganizar as turmas, reduzindo o número de alunos, promovendo o rodízio com oferta de atividades remotas.
3. O distanciamento deve ser respeitado inclusive nas atividades realizadas fora das salas de aula.
4. Utilizar sinalização e marcações no piso para direcionar o sentido do deslocamento entre os espaços físicos da unidade escolar de forma a reforçar o distanciamento social mínimo.
5. Limitar o acesso dos alunos somente aos espaços destinados aos seus respectivos segmentos, restringindo ao máximo o trânsito interno nas dependências da escola, a fim de evitar cruzamento de fluxos que possam representar riscos de contaminação.
6. Garantir que os ambientes dentro do estabelecimento de ensino, especialmente as salas de aula, estejam arejados. Sempre que possível, manter portas e janelas abertas.

30.5 Atividades Educativas

1. Orientar os alunos quanto à importância da lavagem de mãos e à forma correta de higienização.
2. Desenvolver rotina de treinamento intenso e contínuo para alunos e trabalhadores sobre as regras estabelecidas, com especial ênfase na correta utilização e troca de máscaras, higienização de mãos e objetos e respeito ao distanciamento social seguro no ambiente escolar.
3. Desenvolver rotina de treinamento intenso e contínuo às famílias sobre as regras estabelecidas, com especial ênfase no engajamento colaborativo destes na orientação de seus familiares e na sua corresponsabilidade no sucesso dessas medidas, inclusive com a rápida e fidedigna comunicação à instituição de ensino no caso de constatação de algum dos sintomas da Covid-19.

4. Incentivar as famílias a manterem a vacinação de crianças e adolescentes em dia, mesmo antes da volta às aulas, e intensifique a verificação das carteiras de vacinação dos alunos e profissionais da escola.

30.6 Atividades Esportivas e Culturais

As atividades Esportivas e Culturais devem seguir as regras determinadas pelo [Decreto Rio 47.488/2020](#) e suas alterações.

30.7 Áreas de Lazer e Salas Compartilhadas

1. O uso das piscinas deve seguir o protocolo específico para piscinas.
2. Os parquinhos, brinquedotecas e bibliotecas devem ser utilizados de acordo com o [Decreto Rio 47.488/2020](#) e suas alterações, assim como adotar as Regras de Ouro.
3. As salas interativas e de computação poderão ser utilizadas desde que tenha supervisão para controle do número de alunos, manutenção do distanciamento social e que seja intensificada a rotina de higienização.

30.8 Serviços de Alimentação (Cozinhas, Refeitórios e Cantinas)

1. Reforçar orientações do Manual de Boas Práticas de Inspeção Sanitária e Fiscalização em Estabelecimentos de Ensino.
2. Retirar objetos em desuso ou que não pertençam a atividade de produção de refeições.

30.9 Transportes de Alimentos

Incentivar os fornecedores a higienizar adequadamente as mãos com água e sabão e usar álcool a 70% nas mãos antes da entrega e lembrar que a utilização de máscara por todos os envolvidos no processo é obrigatória.

30.10 Recepção de Alimentos

1. Receber o prestador de serviço fora ou dentro da operação com distanciamento previsto nas Regras de Ouro.
2. Utilização de máscaras e adoção dos protocolos de higienização do transporte, mercadorias e embalagens.
3. Lavagem e higienização das embalagens recebidas de acordo com suas características:
 - a) Embalagens de não perecíveis (tetra pack, latas, garrafas, plásticos rígidos): lavagem com sabão neutro ou água sanitária (1 parte de água sanitária e 9 partes de água);
 - b) Embalagens mais sensíveis (arroz, feijão, biscoitos): higienização com álcool 70%.
4. Armazenar descartáveis a serem utilizados (pratos, formas, caixas) de maneira adequada em local limpo e seco.
5. Intensificar a higienização de caixas vazadas ou monoblocos utilizados na recepção de alimentos.

30.11 Pré-Preparo/Preparo de Alimentos

1. Higienizar as superfícies adequadamente antes do início do processo de trabalho.
2. Antes de iniciar o pré-preparo e preparo dos alimentos, os colaboradores devem sempre higienizar as mãos de modo correto, com frequência adequada, que pode ser sinalizada através de alarmes temporários ou outra forma adotada pelos responsáveis do estabelecimento.
3. Higienizar frutas, verduras e legumes utilizando hipoclorito (1 colher de sopa para 1 litro de água durante 20 minutos) ou produto comercial aprovado, respeitando as recomendações do fabricante.

30.12 Distribuição ao Consumo

1. Disponibilizar lavatórios para que todos os alunos higienizem suas mãos. Colocar o adesivo orientando quanto à correta forma de lavar as mãos.
2. Disponibilizar dispensadores com álcool gel 70% em locais estratégicos para uso dos alunos durante permanência na área de alimentação.
3. Nos serviços de buffet o manuseio da refeição deve ser feito por um funcionário, utilizando os equipamentos de proteção individual (EPI) necessários (gorro e máscara). O autosserviço (sistema self-service) está permitido desde que seja fornecido álcool 70% e que os utensílios sejam substituídos a cada 20 minutos com registro de troca. É obrigatório o uso de máscaras durante o serviço. O fluxo deve ser ordenado de modo a evitar cruzamento e aglomeração.
4. Proteção adequada do equipamento de buffet (mesas, balcões, pistas e outros equipamentos e móveis onde os alimentos são oferecidos aos alunos e/ou funcionários, providos de protetores salivares, que funcionarão como barreira física para garantir a proteção dos alimentos).
5. Temperos devem ser disponibilizados em sachês individuais ou, quando essa opção não for possível, oferecer o produto em porções individualizadas e identificadas.
6. Os talheres devem ser embalados individualmente.
7. Retirar todo material que pode ser compartilhado ou tocado por diferentes pessoas, como recipientes com sachês, guardanapos, entre outros, assim como objetos de decoração, para não se tornarem fontes de contaminação e facilitar a higienização.
8. Os usuários deverão ser orientados a circularem sempre utilizando máscara e retirá-las somente na mesa para a refeição, NUNCA as colocando sobre a mesa. O acondicionamento das máscaras deve ser feito em sacos de papel ou plástico, mantendo-as guardadas na bolsa ou bolso. Recomenda-se que a máscara seja substituída ao término da refeição.
9. Utilizar cartazes informativos com as seguintes informações: “Para sua segurança, não esqueça de higienizar suas mãos” e “O uso da máscara é obrigatório”.

30.13 Força de Trabalho

1. Os colaboradores devem higienizar as mãos constantemente e utilizar máscaras ou demais EPI necessários, inclusive nas cozinhas, durante o preparo das refeições. É PROIBIDO o uso de adornos nos ambientes de trabalho. Caso o manipulador use óculos, proceder a sua correta higienização.
2. É recomendado o distanciamento mínimo previsto nas Regras de Ouro entre os colaboradores, inclusive no ambiente de trabalho e, onde não for possível, utilizar barreira física ou protetores adicionais ao uso da máscara (face shield).

3. O uniforme de trabalho deve ser exclusivo para utilização no estabelecimento (inclusive a máscara) durante o expediente. É PROIBIDO circular fora do estabelecimento com o uniforme de trabalho.

4. O descarte das máscaras ou outros EPI deve ser feito em lixeira exclusiva para esse fim, seguindo as orientações do [artigo 3º](#) da [Resolução SMS 4.342/2020](#).

5. Estabelecer protocolo para a coleta e desinfecção de EPIs reutilizáveis.

6. Organizar turnos de trabalho, alternando dias/horário de comparecimento entre os funcionários das equipes, evitando o maior fluxo de pessoas nos transportes e a aglomeração no local de trabalho.

7. Coibir atitudes que possam gerar contaminação nas áreas de trabalho como comer, fumar, tossir, cantar, assoviar ou outras anti-higiênicas. É PROIBIDO o uso de celulares no ambiente de trabalho.

8. Se algum colaborador apresentar sintomas gripais ou qualquer outro indicativo da Covid-19, a gerência local deve ser imediatamente informada para que o colaborador seja encaminhado à assistência médica.

30.14 Refeitórios

1. Ampliar o período de funcionamento e distribuir os usuários em horários de refeição distintos para evitar aglomerações.

2. O distanciamento mínimo também deve ser respeitado durante as refeições, quando estiverem acomodados nas mesas.

3. Manter o distanciamento mínimo, previsto nas Regras de Ouro, nas filas para escolha do alimento. Podem ser utilizadas marcações no piso.

4. Reforçar a higienização de mesas, cadeiras e pontos de limpeza dos usuários, como pias, banheiros, etc.

30.15 Transporte Escolar

1. O transporte escolar deve seguir o protocolo destinado a transportes coletivos. As janelas devem ser mantidas preferencialmente abertas e todos os ocupantes devem utilizar máscara.

2. Os veículos próprios ou terceirizados destinados ao transporte escolar deverão ser higienizados conforme o Protocolo de Limpeza e Desinfecção de Veículos disponível no site do Instituto Municipal de Vigilância Sanitária, Vigilância em Zoonose e Inspeção Agropecuária (I-Visa Rio)

30.16 Documentação e Manutenção

1. Medidas a serem adotadas:

a) Realizar a troca constante dos elementos filtrantes dos bebedouros, de acordo com as recomendações do fabricante;

b) Em ambientes com ar-condicionado, o ar deve ser renovado de acordo com o exigido na legislação (27m³ /hora/pessoa);

c) Caso não haja ar-condicionado, janelas e portas devem ser mantidas abertas.

2. O que deve ser apresentado:

- a) Plano de Manutenção, Operação e Controle de Ar-condicionado (PMOC);
- b) Comprovante de limpeza de ductos de ar-condicionado anual;
- c) Laudo da qualidade do ar na validade (semestral);
- d) Certificado de higienização dos reservatórios de água de consumo (semestral);
- e) Laudo de potabilidade da água (semestral).

31. MEDIDAS PREVENTIVAS ESPECÍFICAS PARA LIMPEZA E DESINFECÇÃO DE VEÍCULOS

31.1 Periodicidade da Higienização

- 1. Limpeza concorrente*: a cada viagem.
- 2. Limpeza terminal*: uma vez ao dia
- 3. Limpeza imediata*: sempre que necessário

*Entende-se por limpeza concorrente o processo para a manutenção da limpeza dos veículos. A frequência recomendada é a cada viagem ou sempre que preciso. A limpeza terminal é o processo mais completo e cuidadoso, uma faxina geral realizada antes ou após o encerramento das atividades. A limpeza imediata deve ser feita no momento da ocorrência. Um exemplo é quando há o derramamento acidental de alguma substância no solo. Essa limpeza é fundamental para evitar acidentes e acúmulo de sujidades.

31.2 Procedimento de Higienização

- 1. A limpeza concorrente deve ser realizada nas áreas de maior contato como maçanetas, volante, câmbio, botões do painel, assentos, cintos de segurança e apoiadores de braços. Aplicar álcool 70%, utilizando papel-toalha ou pano multiuso descartável exclusivos para cada tipo de superfície.
- 2. Abastecer permanentemente os borrifadores ou dispensadores de álcool 70%, que devem ser previamente higienizados.
- 3. Caso seja utilizado o compartimento de bagageiro, a limpeza concorrente deverá ser realizada logo após a retirada dos volumes transportados.
- 4. A limpeza terminal dos veículos deve ser programada e realizada, de preferência, após o percurso do dia. Usar água e sabão para limpar tapetes, acessórios e a parte externa do veículo, e fazer a desinfecção das superfícies compatíveis com água sanitária diluída (solução a 0,2% = uma medida de água sanitária para nove medidas de água).
- 5. Panos, baldes e demais utensílios ou equipamentos usados nos procedimentos de limpeza e desinfecção devem estar adequadamente limpos.

31.3 Cuidados Básicos

- 1. Atentar para a compatibilidade entre material de limpeza, equipamentos e desinfecção da superfície, conferindo as informações sobre apresentação, diluição e aplicação no rótulo de cada produto.

2. A aplicação de hipoclorito de sódio sobre superfícies metálicas pode levar à oxidação, de forma que, podem ser usados outros produtos como aqueles à base de quaternários de amônio e os desinfetantes de uso geral para os lugares nos quais há predominância de metal.

3. Os compostos de quaternário de amônio podem causar efeitos adversos como irritação e sensibilização dérmica, especialmente nos trabalhadores que se expõem constantemente a esses produtos. Mas, tem a vantagem de não corroer os metais.

4. Para outros produtos é necessário observar as informações constantes no rótulo, bula e/ou Ficha de Segurança (FISPQ).

5. Os produtos desinfetantes aprovados pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) para o combate de microrganismos, semelhantes ao novo coronavírus estão disponíveis no site da agência neste link: <http://portal.anvisa.gov.br/saneantes>

6. A fim de evitar acidentes, o recomendado é não deixar dispensadores de álcool 70% trancados no veículo sob o sol.

31.3 Manejo de resíduos

1. Todos os veículos devem ter depósitos para lixo, diferenciados para o lixo comum, e para o descarte de máscaras e lenços de papel usados ([Resolução SMS 4342/20](#)).

2. Retirar os sacos com resíduos de lixo ao fim do percurso diário, efetuando o descarte de maneira adequada.

32. MEDIDAS PREVENTIVAS ESPECÍFICAS PARA RETOMADA DAS ATIVIDADES EM PISCINAS

32.1. Recomendações Gerais

1. A divulgação das medidas de prevenção à Covid-19 deve ser feita por cartazes e informações verbais, como “Para sua segurança, não esqueça de higienizar as mãos” e “O uso da máscara é obrigatório”.

2. Divulgar em pontos estratégicos os materiais educativos e outros meios de informação sobre as medidas de prevenção à Covid-19, como as Regras de Ouro e a Central 1746.

3. Os funcionários, colaboradores, professores, guardiões de piscina e terceirizados devem ser capacitados sobre os protocolos e procedimentos de funcionamento e higienização que fazem parte das medidas de prevenção à disseminação da Covid-19.

4. Pessoas que apresentem sinais ou sintomas indicativos de Covid-19 não devem frequentar as piscinas.

5. Se algum colaborador apresentar sintomas gripais ou qualquer outro indicativo da Covid-19, o responsável local deve ser imediatamente informado para que o colaborador seja encaminhado à assistência médica.

32.2 Atividades esportivas e aulas

1. Promover agendamento das aulas e treinos, de maneira a reduzir o número de atletas e alunos por horário;

2. Reduzir o tempo de duração de cada aula ou treino;

3. Manter o distanciamento previsto nas Regras de Ouro entre atletas, alunos e professores, dentro e fora da piscina;
4. Utilizar sinalização flutuante a fim de demarcar a área que deverá ser utilizada por cada pessoa;
5. O uso de máscara é obrigatório para todos que estiverem fora da água, sendo recomendado o uso de face shield para os professores que estiverem ministrando as aulas;
6. Evitar o compartilhamento de boias, nadadeiras, pranchas, palmares, pesos, braçadeiras e outros materiais. A recomendação é o uso individual desses itens;
7. Disponibilizar suportes na área de piscina para que os usuários possam pendurar individualmente as toalhas e com distância de precaução.

32.3 Uso social:

1. Controlar o acesso à piscina para evitar aglomerações, respeitando o distanciamento mínimo previsto nas Regras de Ouro entre as pessoas;
2. Posicionar o mobiliário no entorno da piscina (mesas, cadeiras, espreguiçadeiras) de maneira a manter o distanciamento previsto nas Regras de Ouro;
3. O uso de máscara é obrigatório para todos que estiverem fora da água, exceto crianças com menos de 2 anos;
4. Não consumir alimentos na piscina e no seu entorno;
5. Reduzir a quantidade de objetos levados à área da piscina, evitando especialmente itens que possam ser compartilhados.

32.4 Procedimentos de Higienização

1. Disponibilizar, próximo à entrada da piscina, recipiente de álcool gel 70% para que os usuários higienizem as mãos antes de tocar na escada ou nas bordas da piscina.
2. Aumentar a frequência de higienização das áreas de maior circulação e contato, incluindo piscina e áreas adjacentes. É recomendado que seja feita a limpeza concorrente*, no mínimo, a cada três horas; e a limpeza terminal* antes ou depois do expediente. Em alguns casos, pode ser necessária a realização da limpeza imediata*.
3. Realizar a limpeza concorrente de bordas, escadas e balizas da piscina após a utilização.
4. Garantir a qualidade da água do tanque da piscina, conforme critérios estabelecidos na Resolução SMS nº1398/2008:
 - a) Manter a limpidez da água, permitindo a perfeita visibilidade da parte mais funda da piscina;
 - b) A superfície da água deve estar livre de materiais flutuantes, e o fundo do tanque livre de detritos;
 - c) A concentração de cloro residual livre (cloro) tem que ser entre 0,8 mg/l e 3,0 mg/l;
 - d) O pH deve ser entre 7,2 e 7,8;
 - e) Garantir a qualidade microbiológica.

5. Efetuar limpeza e tratamento regular do tanque e da água da piscina, assim como a manutenção dos filtros e bombas.

6. A limpeza e a desinfecção dos banheiros e vestiários próximos à piscina devem ser feitas sem a presença ou aglomeração de usuários, e com placas de sinalização do lado externo durante o processo de higienização. Todos os suportes de papel-toalha e papel higiênico, saboneteiras, torneiras, acionadores de descarga, assento do vaso, pia, ganchos, lixeiras, maçanetas de portas e demais peças devem ser higienizados.

32.5 Sanitários

1. Estabelecer o controle de acesso aos sanitários para que seja mantido o distanciamento físico previsto nas Regras de Ouro, no interior dos mesmos.

2. A fila dos sanitários deverá ser organizada na parte externa, preferencialmente, com marcações no piso, obedecendo também o distanciamento mínimo entre as pessoas conforme previsto nas Regras de Ouro.

3. Os banheiros devem ter lavatórios com dispensadores de sabão líquido e de toalhas descartáveis de papel não reciclado e lixeira com acionamento não manual.

4. Promover a renovação do ar através das janelas abertas ou de dispositivos mecânicos.

32.6 Manutenção e Documentação

1. Medidas a serem adotadas:

a) Realizar a troca constante dos elementos filtrantes dos bebedouros, de acordo com as recomendações do fabricante;

b) Os bebedouros devem ter certificação dos órgãos competentes;

c) Bebedouros de uso direto não são recomendados. Utilizar garrafas e copos individuais ou descartáveis.

2. O que deve ser apresentado:

a) Licença Sanitária de Funcionamento (LSF) para empresas sediadas no município do Rio de Janeiro.

b) Certificado de higienização dos reservatórios de água de consumo (semestral);

c) Laudo de potabilidade da água (semestral);

d) Ficha de Controle e Operação de Piscina (exceto para piscinas residenciais e piscinas terapêuticas).

33. MEDIDAS PREVENTIVAS ESPECÍFICAS PARA O RETORNO DAS ATIVIDADES NA AREIA DA PRAIA

33.1 Orientações Gerais

33.1.1. Atividades Desportivas

(Vôlei de praia, futevôlei, beach tennis, frescobol, treinos funcionais e esportes afins)

1. Promover agendamento das aulas e treinos por horários, de maneira a reduzir o número de alunos e atletas.
2. Reduzir o tempo de duração de cada aula ou treino.
3. Manter o distanciamento de precaução previsto nas Regras de Ouro entre atletas, alunos e professores, extensivo às áreas de repouso e descanso.
4. Sempre que possível, utilizar sinalização na areia para demarcar a área que deverá ser ocupada por cada pessoa.
5. Para evitar aglomeração, não será permitida a realização de competições esportivas com presença de público. Os eventos deverão retornar conforme o faseamento específico estabelecido no Programa Rio de Novo.
6. Nos esportes em que ocorrer a troca de lados, a recomendação é que ela seja feita sempre em sentido horário, para que não haja cruzamento de fluxo de jogadores.
7. O uso de máscara é obrigatório para todos durante a realização das atividades.
8. Evitar o compartilhamento de boias, nadadeiras, pranchas, palmares, pesos, braçadeiras e outros materiais. A recomendação é de que esses itens sejam de uso individual.
9. Restringir o uso de materiais de difícil higienização, como pneus, cordas e outros itens.
10. Efetuar a limpeza concorrente de todo o material, que deverá ser higienizado com álcool 70% antes e após cada aula (tendas, cadeiras, redes, postes, raquetes de uso dos alunos, canos para catar bolas, cesto de bolas, bolas, cones, entre outros itens necessários às aulas).
11. Quando equipamentos de uso compartilhado forem utilizados, a higienização é de responsabilidade do fornecedor, e a limpeza deve ser feita antes e após cada uso.
12. Disponibilizar dispensadores de álcool 70% em gel para a higiene das mãos dos alunos e colaboradores.
13. Os alunos e professores deverão higienizar as mãos frequentemente, em especial antes e após as atividades, utilizando álcool 70% em gel ou água e sabão.
14. Não compartilhar utensílios de hidratação e alimentação.
15. Os profissionais das equipes técnicas, treinadores, funcionários, colaboradores, personal trainers e terceirizados devem ser capacitados sobre os protocolos e procedimentos de funcionamento e higienização que fazem parte das medidas de prevenção e combate à Covid-19.
16. Se algum participante apresentar sintomas gripais ou qualquer outro indicativo de Covid-19, ele deve ser orientado a procurar assistência médica.
17. Afixar, em locais visíveis, as Regras de Ouro contidas neste Protocolo e demais orientações que possam ajudar na prevenção à Covid-19.
18. Nos procedimentos de higienização devem ser observadas as orientações descritas no Protocolo de Limpeza e Desinfecção de Superfícies elaborado pela Subsecretaria de Vigilância, Fiscalização Sanitária e Controle de Zoonoses (SUBVISA) e publicado no Diário Oficial do Município do Rio de Janeiro em 09/06/2020.

33.1.2 Comércio de Alimentos

33.1.2.1 Barracas da areia:

1. O uso da máscara é obrigatório por todos (permissionários, funcionários e colaboradores) durante o período de trabalho. A proteção facial deverá ser substituída a cada três horas ou sempre que estiver suja ou úmida ([Anexo 3](#) do [Decreto 47282/20](#)).
2. Todos os manipuladores de alimentos devem higienizar as mãos com frequência e usar uniforme completo.
3. O álcool 70% em gel deve ser disponibilizado para a higienização das mãos de todos os usuários.
4. Os itens compartilhados devem ser eliminados, dando preferência aos descartáveis.
5. Higienizar utensílios com detergentes apropriados e mantê-los protegidos.
6. Adotar rotina frequente de desinfecção de superfícies, como bancada, recipientes, isopores e caixas térmicas.

Realizar a limpeza com a solução de detergente e a desinfecção com álcool 70% ou água sanitária (diluição de uma parte em nove de água).
7. Os produtos saneantes para a desinfecção devem ser adequados à finalidade e devidamente aprovados pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa).
8. O distanciamento mínimo previsto nas Regras de Ouro entre pessoas ou três metros quadrados por pessoa deve ser mantido.
9. Os produtos industrializados a serem comercializados nas barracas devem atender aos seguintes itens: integridade das embalagens, conservação adequada, procedência, prazo de validade e demais informações do fabricante no rótulo do produto.
10. Ao receber qualquer alimento é preciso fazer a imediata desinfecção, mesmo antes do seu armazenamento:
 - a) Embalagens mais resistentes, como tetra packs, latas e garrafas, devem ser lavadas com sabão neutro e secas posteriormente;
 - b) Embalagens mais sensíveis, como as de biscoitos, amendoim, batata-frita, a higienização deve ser feita com álcool 70%.
11. Os cocos verdes deverão ser previamente higienizados com água e sabão neutro ou solução de água sanitária (diluição de uma parte em nove de água).
12. As frutas utilizadas no preparo de drinks, como caipirinhas, deverão ser higienizadas antes do uso deixando-as em imersão por 20 minutos em água sanitária diluída (uma colher de sopa de água sanitária para um litro de água) ou produto comercial aprovado, de acordo com as recomendações do fabricante.
13. Os materiais descartáveis, como copos e canudos, devem ser armazenados adequadamente em local limpo e seco. Canudos de plásticos são proibidos.

14. Os operadores que atuarem efetuando entregas diretamente aos clientes na areia devem utilizar máscaras e ter acesso a dispensadores de álcool 70% em gel abastecidos, para que possam higienizar as mãos.

15. No momento da entrega, a recomendação é manter o distanciamento de precaução previsto nas Regras de Ouro entre o cliente e o operador.

16. O pagamento com cartão deve ser priorizado. Em caso de troco em dinheiro, a entrega deve ser feita sem que haja contato direto com as mãos.

17. As máquinas de pagamento com cartão devem ser cobertas com plástico filme e higienizadas após cada utilização.

18. Atentar para o descarte adequado dos EPIs utilizados, de acordo com a [Resolução SMS 4.342/2020](#).

19. Coibir atitudes que possam gerar contaminação nas áreas de trabalho, como comer, fumar, tossir, cantar, assoviar ou outras situações anti-higiênicas.

20. Se algum colaborador apresentar sintomas gripais ou qualquer outro indicativo da Covid-19, a gerência local deve ser imediatamente informada para que ele seja encaminhado à assistência médica.

21. Manter os resíduos gerados na barraca acondicionados adequadamente em recipientes com tampa.

22. Nos procedimentos de higienização devem ser observadas as orientações descritas no Protocolo de Limpeza e Desinfecção de Superfícies elaborado pela Subsecretaria de Vigilância, Fiscalização Sanitária e Controle de Zoonoses (SUBVISA) e publicado no Diário Oficial do Município do Rio de Janeiro em 09/06/2020.

33.1.2.2 Ambulantes da areia:

1. Os vendedores ambulantes itinerantes deverão atender, no que couber, à atividade exercida, às orientações descritas para barracas de areia e às Medidas Preventivas Específicas para Retorno das Atividades de Ambulantes (item 23 deste anexo).

33.2 Uso Social (Lazer)

1. Evitar aglomerações, respeitando o distanciamento mínimo previsto nas Regras de Ouro entre as pessoas de diferentes grupos de convivência.

2. Uso obrigatório de máscara durante todo o tempo, exceto no período de permanência na água. Para as crianças menores de 2 anos, não há obrigatoriedade do uso de máscaras.

3. Reduzir a quantidade de objetos levados à praia, evitando especialmente, itens que possam ser compartilhados.

4. Só será permitido o uso de cadeiras e guarda-sóis de uso próprio, sendo proibida a montagem de tendas ou barracas na areia.

34. MEDIDAS PREVENTIVAS ESPECÍFICAS PARA POSTOS DE COLETA E LABORATÓRIOS DE ANÁLISES CLÍNICAS

34.1 Orientações Gerais

1. A empresa deverá realizar capacitação interna referente às medidas de prevenção à Covid-19, extensiva ao staff e a toda força de trabalho (administrativos, staffs técnicos, equipe de limpeza, seguranças, recepcionistas, entre outros).
2. Promover a orientação ao público em geral, quanto à importância da adoção das medidas de prevenção à Covid-19.
3. Respeitar a ocupação e o distanciamento entre pacientes e funcionários previsto nas Regras de Ouro em todas as dependências.
4. O uso de máscara é obrigatório, para funcionários, colaboradores e clientes, exceto para as crianças menores de 2 anos.
5. A divulgação das medidas de prevenção à Covid-19 deve ser feita por cartazes e informações verbais, como: “Para sua segurança, não esqueça de higienizar suas mãos” e “O uso da máscara é obrigatório”,
6. Divulgar em pontos estratégicos os materiais educativos e outros meios de informações referentes às medidas de prevenção à Covid-19, assim como as Regras de Ouro.
7. Bebedouros de uso direto não são recomendados, devendo ser utilizados copos descartáveis ou garrafas individuais.
8. Os dispensadores com álcool 70% em gel devem ser disponibilizados próximo aos botões de acionamento dos elevadores e de maneira optativa dentro dos elevadores.
- 9.. Afixar as Regras de Ouro e demais orientações em locais visíveis para ajudar na prevenção da disseminação da Covid-19.
10. Abastecer permanentemente os borrifadores ou dispensadores de álcool 70%, higienizando-os previamente.

34.2 Higienização de Instalações, Equipamentos e Utensílios

1. Aumentar a frequência de higienização (de acordo com o item 9 das Regras de Ouro) nas áreas de maior circulação, como na recepção, nos banheiros, vestiários, pontos de alimentação e anexos, assim como nos espaços destinados aos colaboradores, com planilha de controle da limpeza exposta em local visível.
2. Limpar e desinfetar os objetos ou superfícies comuns ao atendimento (balcão, materiais de informática, telefones, canetas e outros). A orientação é fazer a desinfecção com álcool 70% ou hipoclorito de sódio 1% ou outro desinfetante regularizado junto à Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).
3. A limpeza e a desinfecção dos banheiros e dos vestiários devem ser feitas sem a presença de pacientes, sinalizado com placas do lado externo durante o processo de higienização. Todos os suportes de papel-toalha e papel higiênico, saboneteiras, torneiras, acionadores de descarga, assento do vaso, pia, ganchos, lixeiras, maçanetas de portas e demais peças devem ser higienizadas.
4. Para a higienização de equipamentos e utensílios devem ser utilizados panos multiuso descartáveis ou papel-toalha, exclusivos para cada tipo de superfície.
5. Para a higienização de equipamentos e utensílios devem ser utilizados panos multiuso descartáveis ou papel-toalha, exclusivos para cada tipo de superfície.

6. As máquinas para pagamento com cartão devem ser protegidas com filme plástico e higienizadas após cada utilização. O recomendado é o incentivo ao pagamento por aproximação do cartão ou QR Code, evitando a manipulação da máquina
7. Observar as orientações descritas no Protocolo de Limpeza e Desinfecção de Superfícies elaborado pela Subsecretaria de Vigilância, Fiscalização Sanitária e Controle de Zoonoses (SUBVISA) e publicado no Diário Oficial do Município do Rio de Janeiro em 09/06/2020
8. Os produtos de desinfecção recomendados são: hipoclorito de sódio, ácido peracético, quaternários de amônia, fenólicos e álcool 70%. Todos devem ser utilizados conforme o recomendado pelo fabricante.
9. Os colaboradores da limpeza deverão receber treinamento quanto aos protocolos de limpeza e desinfecção de superfícies, devendo utilizar os EPIs recomendados (uniforme, gorro, luva emborrachada, avental impermeável, sapato fechado, óculos de proteção, máscara cirúrgica e face shield).

34.3 Dimensionamento e Organização do Ambiente

1. O mobiliário do local não essencial deve ser reduzido para facilitar a higienização e a organização dos atendimentos, respeitando o distanciamento físico mínimo previsto nas Regras de Ouro.
2. Para evitar fontes de contaminação e facilitar a higienização, deve ser retirado todo o material que pode ser compartilhado ou tocado por diferentes pacientes, como jornais, revistas e objetos decorativos da recepção. Já objetos imprescindíveis, como canetas, grampeadores, telefone, entre outros, devem ser higienizados após o uso de cada pessoa.
3. Utilizar sinalização e marcações no piso para reforçar o distanciamento mínimo social previsto nas Regras de Ouro nas diversas áreas do estabelecimento.
4. Caso seja necessário, utilizar barreiras físicas para separação, como vidros protetores ou divisórias.
5. Usar indicadores visíveis para comunicar informações relativas às condutas necessárias aos clientes, como: o uso obrigatório de máscaras e o respeito ao distanciamento.
6. Delimitar espaços e cadeiras que estejam indisponíveis ao uso do público.

34.4 Tópicos específicos para a o tipo de atividade

34.4 .1 Recepção e Portaria

1. Nas entradas dos postos de coleta e dos laboratórios de análises clínicas devem constar informações sobre se os locais estão ou não realizando coletas ou exames para os pacientes com suspeita de Covid-19. Em caso da não realização do teste, devem ser disponibilizados os endereços mais próximos.
2. Disponibilizar senhas de atendimento, com demarcação para não haver aglomeração de pacientes no local.
3. Disponibilizar local com espaço adequado para espera e atendimento aos pacientes atendendo à recomendação de distanciamento físico mínimo previsto nas Regras de Ouro.
4. Os profissionais da recepção e das áreas administrativas devem ser exclusivos para sua atividade e devem utilizar EPIs recomendados para os atendimentos específicos (máscara cirúrgica ou de tecido).

5. O álcool 70% em gel deve ser disponibilizado para os pacientes já na recepção.

6. Manter álcool 70% em gel em cada mesa de atendimento da recepção para preenchimento de cadastro do paciente, guias de planos de saúde e verificação de documentação médica. Também deve ser respeitado o distanciamento mínimo previsto nas Regras de Ouro entre os atendentes e pacientes. Atentar ainda para os produtos de papelaria, como papéis e canetas, que podem servir como fontes de contaminação.

34.4.2 Áreas de Circulação

1. O distanciamento mínimo previsto nas Regras de Ouro entre os pacientes e profissionais deve ser respeitado em todas as dependências.

2. Nas áreas de sala de espera com grande circulação de pacientes, o espaço para cada cliente aguardar sua vez deve ser delimitado com fita, respeitando o distanciamento previsto nas Regras de Ouro.

34.4.3 Áreas de Coleta de Amostras

1. A limpeza e a desinfecção das superfícies e dos equipamentos devem ser feitas após a realização de cada procedimento que produza aerossóis. Também deve ser realizada a limpeza terminal* da sala/box de coleta. No caso de coletas de sangue, no mínimo a cada três horas; e a limpeza terminal* antes ou depois do expediente. Em alguns casos, pode ser necessária a realização da limpeza imediata*.

2. Separar todo o material de uso para cada paciente evitando fazer abertura de gavetas e portas no momento da coleta de material biológico.

3. Todas as superfícies passíveis de contato do profissional devem ser rigorosamente desinfetadas com o produto elegido pelo estabelecimento, incluindo bancadas, cadeiras e braçadeiras. Realizar somente varreduras úmidas para evitar dispersão de aerossóis nocivos à saúde.

4. O profissional deve utilizar EPIs recomendados para o atendimento (gorro, luva, avental de manga longa impermeável, sapato fechado, máscara N95 ou similar e óculos de proteção ou face shield para coleta de Swab nasofarínge, que é um procedimento invasivo).

5. Os resíduos gerados pelos atendimentos de pacientes contaminados ou com suspeita de contaminação devem ser considerados como resíduo infectante e tratado com os devidos cuidados. O resíduo deve ser acomodado em saco branco leitoso, identificado como INFECTANTE e que deve ser substituído ao atingir 2/3 da capacidade do recipiente ou a cada 48 horas.

34.5 Sanitários

1. Nos sanitários aumentar a frequência de higienização (de acordo com o item 9 das Regras de Ouro).

2. Reabastecer os dispositivos de sabão líquido e papel toalha e nos banheiros dos colaboradores disponibilizar dispositivo de álcool 70%.

3. Manter os ralos escamoteados fechados.

4. Manter planilha de controle da limpeza exposta em local visível.

34.6 Força de Trabalho

1. O distanciamento mínimo previsto nas Regras de Ouro entre os colaboradores deve ser respeitado, inclusive no ambiente de trabalho em que não seja possível utilizar barreira física ou protetores adicionais ao uso da máscara (face Shield).
2. O uniforme deve ser exclusivo para utilização no espaço de trabalho e durante o expediente, inclusive a máscara. É PROIBIDO circular fora do estabelecimento com o uniforme de trabalho.
3. Os colaboradores devem higienizar as mãos constantemente e utilizar máscaras ou demais EPIs necessários às atividades exercidas. Disponibilizar EPIs adequados para os funcionários que têm contato direto com os pacientes, comprovando o seu recebimento pelos funcionários.
4. Manter comprovante de treinamento e de orientações de uso, retirada e descarte dos EPIs para os colaboradores.
5. Estabelecer protocolo para a coleta e desinfecção de EPIs reutilizáveis e para seu descarte, observando o disposto na [Resolução SMS 4342/20](#).
6. Organizar turnos de trabalho, alternando dias/horário de comparecimento entre as equipes, evitando o maior fluxo de pessoas nos transportes e a aglomeração no local.
7. Os funcionários, colaboradores e terceirizados devem ser capacitados sobre os protocolos e procedimentos de funcionamento e higienização que fazem parte das medidas de prevenção à Covid-19.
8. Coibir atitudes que possam gerar contaminação nas áreas de trabalho como comer, fumar, tossir, cantar, assoviar ou outras anti-higiênicas. Não é recomendado o uso de celulares no ambiente de trabalho.
9. Após o uso, higienizar os utensílios de trabalho que possam vir a ser compartilhados entre os colaboradores com álcool 70% ou outro desinfetante regularizado junto à Anvisa.
10. Se algum colaborador apresentar sintomas gripais ou qualquer outro indicativo da Covid-19, a gerência local deve ser imediatamente informada para que o colaborador seja encaminhado à assistência médica.
11. Os colaboradores devem higienizar as mãos constantemente e utilizar máscaras ou demais EPIs necessários, inclusive, nas cozinhas durante o preparo das refeições. É PROIBIDO o uso de adornos nos ambientes de trabalho.

34.7 Refeitórios da Força de Trabalho

1. Para alimentação dos colaboradores devem ser ampliado os horários de refeição para evitar aglomerações no refeitório.
2. Reforçar a higienização de mesas, cadeiras e pontos de limpeza dos funcionários, como pias e banheiros.

34.8 Manutenção das Áreas Comuns

1. Realizar a troca constante dos elementos filtrantes dos bebedouros e dos aparelhos de ar-condicionado, de acordo com o fabricante.
2. Bebedouros de uso direto não são recomendados. Utilizar copos descartáveis ou garrafas de uso individual.
3. Sempre que possível manter os ambientes com as janelas e portas abertas para melhor circulação do ar, evitando a utilização do ar-condicionado.

4. Em ambientes climatizados efetuar a manutenção dos aparelhos de ar-condicionado, conforme recomendações das legislações vigentes.
5. O ar ambiente deve ser renovado de acordo com o exigido na legislação (27m³/hora/pessoa).
6. Garantir destino correto dos resíduos, seguindo o Plano de Gerenciamento de Resíduos do estabelecimento. Todos os resíduos provenientes da assistência a pacientes suspeitos ou confirmados de infecção pelo novo Coronavírus devem ser enquadrados na categoria A1, classe de risco 3, conforme RDC 222/18.
7. Resíduos comuns devem ser acondicionados em abrigo próprio e coletores com tampa devidamente dimensionados para o volume gerado.
8. Empresas de coleta e transporte de resíduos comuns e biológicos devem estar credenciadas na Comlurb.
9. O descarte das máscaras ou de outros EPIs deve ser feito em lixeira exclusiva para esse fim, seguindo as orientações do [artigo 3](#) da [Resolução SMS 4342/2020](#).

34.9 Manejo de Resíduos

1. Os resíduos gerados pelos atendimentos de pacientes contaminados ou com suspeita de contaminação devem ser considerados como resíduo infectante e tratado com os devidos cuidados. O resíduo deve ser acomodado em saco branco leitoso, identificado como INFECTANTE e que deve ser substituído ao atingir 2/3 da capacidade do recipiente ou a cada 48 horas.
2. Resíduos gerados devem ser acondicionados em abrigo próprio, em coletores com tampa devidamente dimensionados para o volume gerado. Os resíduos devem estar acondicionados em sacos plásticos de acordo com a característica do mesmo.
3. Garantir destino correto dos resíduos, seguindo o Plano de Gerenciamento de Resíduos do estabelecimento. Todos os resíduos provenientes da assistência a pacientes suspeitos ou confirmados de infecção pelo novo coronavírus devem ser enquadrados na categoria A1, classe de risco 3, conforme RDC ANVISA 222/18.
4. Resíduos comuns devem ser acondicionados em abrigo próprio e coletores com tampa devidamente dimensionados para o volume gerado.
5. Empresas de coleta e transporte de resíduos comuns e biológicos devem estar credenciadas na Comlurb.
6. O descarte das máscaras ou de outros EPIs deve ser feito em lixeira exclusiva para esse fim, seguindo as orientações da RDC ANVISA 222/18.

34.10. Manutenção

1. Apresentar e manter registros de manutenções realizadas em equipamentos vitais a atividade e trocas de elementos filtrantes, tais como centrífuga e geladeira dos postos de coleta, equipamentos gerais dos laboratórios, se possível através de planilhas contendo a data da manutenção e a próxima a ser realizada.
2. Sempre que possível manter os ambientes com as janelas e portas abertas para melhor circulação do ar, evitando a utilização do ar-condicionado.

3. Em ambientes climatizados efetuar a manutenção dos aparelhos de ar-condicionado, conforme recomendações das legislações vigentes.

4. O ar ambiente deve ser renovado de acordo com o exigido na legislação (27m³/hora/pessoa).

34.11 Documentação

1. Licença Sanitária de Funcionamento (LSF) para empresas sediadas no município do Rio de Janeiro.

2. Apresentação do Plano de Manutenção, Operação e Controle de Ar-condicionado (PMOC).

3. Comprovante de limpeza de ductos de ar-condicionado anual.

4. Laudo da Qualidade do Ar na validade (semestral).

5. Certificado de higienização dos reservatórios de água de consumo (semestral).

6. Laudo de potabilidade da água (semestral).

7. Comprovante de execução de serviço de controle de vetores e pragas urbanas

35. MEDIDAS PREVENTIVAS ESPECÍFICAS PARA O RETORNO DAS ESCOLAS E ACADEMIAS DE DANÇA

35.1 Recepção e Portaria

1. A entrada será autorizada apenas para os alunos com hora marcada. O agendamento pode ser feito via telefone, aplicativos de mensagens e formulários eletrônicos, entre outros.

2. No caso do uso de leitor digital para a entrada na escola, um recipiente de álcool gel 70% deve ser disponibilizado ao lado da catraca. O aluno também deve ter a opção de acesso, comunicando à recepcionista o seu número de matrícula ou CPF, para que não precise tocar no leitor digital.

3. O número de alunos deve ser limitado, respeitando a ocupação simultânea prevista nas Regras de Ouro.

4. Reduzir o número de alunos por turma e o tempo de duração das aulas para minimizar a exposição e os riscos de contágio.

5. Limitar, sempre que possível, o acesso dos pais ou responsáveis às dependências internas da escola para evitar aglomeração nas áreas comuns.

6. A ficha de matrícula seja preenchida pelo sistema de check-in online via aplicativos de mensagens ou formulários.

7. É obrigatório o uso de máscara em todas as dependências da escola, inclusive durante as aulas. Crianças menores de 2 anos estão dispensadas da obrigatoriedade do uso da proteção facial.

8. Alunos que apresentarem sintomas gripais ou indicativos de Covid-19 não deverão participar das atividades, sendo orientados a procurar assistência médica.

9. Manter registro dos alunos, funcionários e colaboradores para permitir a rastreabilidade de contactantes, em situações de casos confirmados de Covid-19.
10. Manter os alunos em turmas fixas, estabelecendo um mesmo grupo de convivência e utilizando o mesmo espaço ou sala.
11. As chaves, chaveiros ou cartões magnéticos dos armários devem ser de material de fácil higienização, devolvidos em uma urna ou recipiente similar, devidamente higienizados antes da reutilização.
12. As máquinas para pagamento com cartão devem ser protegidas com filme plástico e higienizadas após cada utilização. É recomendado incentivar o pagamento por aproximação do cartão ou QR Code para evitar a manipulação da máquina.
13. O álcool gel 70% deve ser disponibilizado para uso já na recepção.
14. O mobiliário do local deve ser reduzido para facilitar a higienização e a organização das filas (quando houver), respeitando o distanciamento mínimo previsto nas Regras de Ouro.
15. Para evitar fontes de contaminação e facilitar a higienização, todos os materiais que podem ser compartilhados ou tocados por diversas pessoas, como jornais, revistas e objetos decorativos, devem ser retirados da recepção.
16. A divulgação das medidas de prevenção à Covid-19 deve ser feita por cartazes e informações verbais, como “Para a sua segurança, não esqueça de higienizar as mãos” e “O uso da máscara é obrigatório”.
17. Divulgar em pontos estratégicos os materiais educativos e outros meios de informação sobre as medidas de prevenção à Covid-19, como as Regras de Ouro e a Central 1746.

35.2 Áreas de Circulação e Espaços Internos

1. O distanciamento mínimo previsto nas Regras de Ouro entre as pessoas deve ser respeitado em todas as dependências.
2. Nas salas de atividades coletivas, o espaço necessário para cada aluno se exercitar e desenvolver os passos e coreografias deve ser delimitado no piso, mantendo o distanciamento mínimo previsto nas Regras de Ouro.
3. Não são permitidas as atividades de dança de contato (danças de salão e afins). Poderão ser realizadas aulas ou treinamentos individuais, desde que sejam utilizados recursos para simulação.
4. Restringir o compartilhamento de equipamentos e/ou materiais utilizados nas aulas e performances, como: fitas, bambolês, bastões e outros. Caso o uso seja imprescindível, os itens devem ser higienizados com álcool 70% antes e após cada utilização.
5. Se a escola fornecer toalhas, elas devem ser descartadas pelo aluno em um recipiente com tampa e acionamento por pedal para posterior higienização.
6. Bebedouros de uso direto não são recomendados. Utilizar copos descartáveis ou garrafas individuais.
7. Os dispensadores com álcool 70% em gel devem ser disponibilizados próximo aos botões de acionamento dos elevadores e, de maneira optativa, dentro dos elevadores.

8. Afixar, em locais visíveis, as Regras de Ouro disponibilizadas neste Protocolo e demais orientações que possam ajudar na prevenção da disseminação da Covid-19.
9. Aumentar a frequência de higienização (de acordo com o item 9 das Regras de Ouro) das áreas de maior circulação, como recepção, banheiros, vestiários, pontos de alimentação e anexos, assim como nas áreas destinadas aos colaboradores, com planilha de controle da limpeza exposta em local visível.
10. Durante o horário de funcionamento da escola, os equipamentos e demais produtos, como barras, tatames ou forrações, devem ser higienizados pelos colaboradores. A limpeza deve ser feita com álcool 70%, água sanitária 0,2% ou quaternário de amônio a cada três horas. Para não comprometer as atividades, a recomendação é fazer uma escala de limpeza para cada uma das áreas.
11. A limpeza e a desinfecção dos banheiros e vestiários devem ser feitas sem a presença ou aglomeração de pessoas, usando placas de sinalização no lado externo durante o processo de higienização. Todos os suportes de papel-toalha, papel higiênico, saboneteiras, torneiras, acionadores de descarga, assento do vaso, pia, ganchos, lixeiras, maçanetas de portas e demais peças devem ser higienizados.
12. Para a higienização de equipamentos e utensílios devem ser utilizados panos multiuso descartáveis ou papel-toalha, exclusivos para cada tipo de superfície.
13. Abastecer permanentemente os borrifadores ou dispensadores de álcool 70%, higienizando-os previamente.
14. Seguir todas as orientações descritas no Protocolo de Limpeza e Desinfecção de Superfícies elaborado pela Subsecretaria de Vigilância, Fiscalização Sanitária e Controle de Zoonoses (SUBVISA) e publicado no Diário Oficial do Município do Rio de Janeiro em 09/06/2020.
15. Controlar o acesso aos banheiros e vestiários para evitar aglomeração e garantir o distanciamento mínimo previsto nas Regras de Ouro nos espaços destinados a banho e à troca de roupas.
16. Garantir a renovação do ar dos banheiros e dos vestiários por meio de janelas abertas ou dispositivos mecânicos.
17. Afixar cartazes informativos em vários pontos com orientações sobre maneiras de contágio e de prevenção à Covid-19.
18. Os funcionários, colaboradores, professores e terceirizados devem ser capacitados sobre os protocolos e procedimentos de funcionamento e higienização, que fazem parte das medidas de prevenção à disseminação da Covid-19.
19. Os colaboradores devem higienizar as mãos constantemente e utilizar máscaras ou demais EPIs necessários às atividades.
20. O uniforme deve ser exclusivo para utilização no espaço de trabalho, inclusive a máscara. É PROIBIDO circular fora do estabelecimento com o uniforme.
21. Organizar turnos de trabalho, alternando dias/horário de comparecimento entre as equipes para evitar maior fluxo de pessoas nos transportes e a aglomeração no local.
22. Coibir atitudes que possam gerar contaminação nas áreas de trabalho, como comer, fumar, tossir, cantar, assoviar ou outras anti-higiênicas. Não é recomendado o uso de celulares no ambiente de trabalho.

23. Se algum colaborador apresentar sintomas gripais ou qualquer outro indicativo da Covid-19, a gerência local deve ser imediatamente informada para que ele seja encaminhado à assistência médica.

35.3 Áreas de Alimentação: Cantinas e Lanchonetes

Essas atividades deverão atender aos requisitos do protocolo sanitário específico para Serviços de Alimentação, elaborado pela Subsecretaria de Vigilância, Fiscalização Sanitária e Controle de Zoonoses (SUBVISA).

35.4 Comércio de Vestuário, Acessórios e Artigos em Geral

Essas atividades deverão atender aos requisitos do protocolo sanitário específico para Lojas em Geral, elaborado pela Subsecretaria de Vigilância, Fiscalização Sanitária e Controle de Zoonoses (SUBVISA).

35.5 Sanitários

1. Estabelecer o controle de acesso aos sanitários para que seja mantido o distanciamento mínimo previsto nas Regras de Ouro previsto nas Regras de Ouro, no interior dos mesmos.
2. A fila dos sanitários deverá ser organizada na parte externa, preferencialmente, com marcações no piso, obedecendo também o distanciamento mínimo entre as pessoas conforme previsto nas Regras de Ouro.
3. Os banheiros devem ter lavatórios com dispensadores de sabão líquido e de toalhas descartáveis de papel não reciclado e lixeira com acionamento não manual.
4. Promover a renovação do ar através das janelas abertas ou de dispositivos mecânicos.

35.6 Manutenção das Áreas Comuns

1. Realizar a troca constante dos elementos filtrantes dos bebedouros e dos aparelhos de ar-condicionado, de acordo com o fabricante.
2. Bebedouros de uso direto não são recomendados. Utilizar copos descartáveis ou garrafas de uso individual.
3. Sempre que possível manter os ambientes com as janelas e portas abertas para melhor circulação do ar, evitando a utilização do ar-condicionado.
4. Em ambientes climatizados efetuar a manutenção dos aparelhos de ar-condicionado, conforme recomendações das legislações vigentes.
5. O ar ambiente deve ser renovado de acordo com o exigido na legislação (27m³/hora/pessoa).
6. Resíduos comuns devem ser acondicionados em abrigo próprio e coletores com tampa devidamente dimensionados para o volume gerado.
7. O descarte das máscaras ou de outros EPIs deve ser feito em lixeira exclusiva para esse fim, seguindo as orientações do [Art. 3º](#) da [Resolução SMS 4342/2020](#).

35.7 Documentação

1. Licença Sanitária de Funcionamento (LSF) para empresas sediadas no município do Rio de Janeiro.
2. Apresentação do Plano de Manutenção, Operação e Controle de Ar-condicionado (PMOC).
3. Comprovante de limpeza de ductos de ar-condicionado anual.
4. Laudo da Qualidade do Ar na validade (semestral).
5. Certificado de higienização dos reservatórios de água de consumo (semestral).
6. Laudo de potabilidade da água (semestral).

36. MEDIDAS PREVENTIVAS ESPECÍFICAS PARA RETORNO DAS ATIVIDADES EM AMBIENTES ABERTOS: LAGOAS, RIOS, CACHOEIRAS E ÁREAS DE LAZER

36.1 Orientações ao Público em Geral

Os responsáveis pelos ambientes abertos deverão orientar os frequentadores sobre as medidas de prevenção à Covid-19 e sobre o uso consciente do espaço, especialmente em relação aos seguintes itens:

1. O uso de máscara é obrigatório para todas as pessoas, exceto para as crianças menores de 2 anos e durante o momento das refeições. As orientações sobre o uso adequado, higienização, troca e descarte de máscaras consta no [Decreto RIO 47.282/20](#).
2. O distanciamento social mínimo previsto nas Regras de Ouro e ser mantido entre os frequentadores, incluindo nas áreas de repouso e descanso, como nos bancos e nos gramados.
3. As práticas de piquenique, comemorações e eventos estão proibidas.
4. A recomendação é evitar o compartilhamento de equipamentos.
5. Quando forem utilizados equipamentos de aluguel de uso compartilhado, como pedalinhos, caiaques, coletes salva-vidas e outros, a higienização é de responsabilidade do fornecedor. A limpeza deve ser feita antes e após cada uso, seguindo as orientações descritas no Protocolo de Limpeza e Desinfecção de Superfícies elaborado pela Subsecretaria de Vigilância, Fiscalização Sanitária e Controle de Zoonoses (SUBVISA) e publicado no Diário Oficial do Município do Rio de Janeiro em 09/06/2020.
6. Utensílios de hidratação e de alimentação não devem ser compartilhados.
7. Evitar o uso de equipamentos para atividades físicas instalados em áreas públicas.
8. Reduzir a quantidade de objetos levados aos espaços para evitar contaminação.
9. Pessoas que apresentarem sinais ou sintomas indicativos de Covid-19 não devem frequentar os ambientes abertos. Elas devem ser encaminhadas à assistência médica.

36.2 Permissionários/Prestadores de Serviços ou de Atividades de Lazer

36.2.1 Aluguel de equipamentos:

1. O uso de máscara é obrigatório em todas as áreas.

2. Deve ser criado um fluxo, com filas de espera, para acesso aos equipamentos de lazer, como pedalinhas, caiaques, jet-skis, stand up paddle e outros, para evitar aglomerações.
3. Sinalizar a obrigatoriedade do distanciamento social mínimo previsto nas Regras de Ouro.
4. Os equipamentos de aluguel devem ser utilizados de maneira individual. O compartilhamento só pode ser feito por pessoas do mesmo grupo de convivência.
5. Disponibilizar, se possível, lavatório com dispositivos abastecidos com sabonete líquido, papel-toalha descartável e não reciclado para a higienização das mãos de operadores e clientes e lixeira com acionamento por pedal.
6. Manter dispensadores abastecidos com álcool 70% em gel para uso dos operadores e dos clientes.
7. Realizar a higienização concorrente dos equipamentos e utensílios de aluguel após a utilização por cada cliente; a higienização imediata sempre que necessário; e a limpeza terminal antes ou após o expediente de trabalho.
8. Deve ser priorizado o pagamento com cartão. Em caso de troco em dinheiro, a entrega deve ser feita sem que haja contato direto com as mãos.
9. As máquinas de pagamento com cartão devem ser cobertas com plástico filme e higienizadas com álcool 70% após cada utilização.
10. Disponibilizar coletores de resíduos com tampa e em quantidade suficiente para o volume gerado.
11. A divulgação das medidas de prevenção à Covid-19 deve ser feita por cartazes e informações verbais, como “Para sua segurança, não esqueça de higienizar as mãos” e “O uso da máscara é obrigatório”.
12. Divulgar em pontos estratégicos os materiais educativos e outros meios de informação sobre as medidas de prevenção à Covid-19, como as Regras de Ouro e a Central 1746.

36.2.2 Sanitários públicos:

1. Controlar o acesso aos sanitários para que seja mantido o distanciamento social mínimo previsto nas Regras de Ouro.
2. Caso haja fila, ela deve ser organizada na parte externa, preferencialmente com marcações no piso obedecendo ao mesmo critério de afastamento.
3. A limpeza e a higienização dos sanitários devem ser feitas sem a presença de usuários, com utilização de placas de sinalização afixadas no lado externo dos banheiros.
4. Devem ser higienizados os suportes de papel-toalha e papel higiênico, saboneteiras, torneiras, acionadores de descarga, assento do vaso, pia, ganchos, lixeiras, maçanetas de portas e todas as demais peças.
5. Manter abastecidos os dispensadores de sabonete líquido, de papel-toalha descartável e de álcool 70% em gel.

36.2.3 Quiosques e ambulantes:

1. Os quiosques de alimentação localizados na orla da Lagoa Rodrigo de Freitas, na Quinta da Boa Vista e em outros parques da cidade deverão atender ao protocolo sanitário específico para Serviços de Alimentação, elaborado pela Subsecretaria de Vigilância, Fiscalização Sanitária e Controle de Zoonoses (SUBVISA).

2. O comércio ambulante deverá atender ao protocolo sanitário específico para Ambulantes, elaborado pela Subsecretaria de Vigilância, Fiscalização Sanitária e Controle de Zoonoses (SUBVISA).

36.3 Força de Trabalho

1. Os colaboradores devem higienizar as mãos constantemente e utilizar máscaras ou demais EPIs necessários. Evitar o uso de adornos nos ambientes de trabalho. Sendo proibidos para funcionários da área de alimentação e de limpeza.

2. Os operadores deverão higienizar as mãos com álcool 70% em gel após cada ciclo de operação, embarques, desembarque e atendimentos ao público.

3. O distanciamento mínimo previsto nas Regras de Ouro deve ser mantido entre os colaboradores, inclusive no ambiente de trabalho e em locais em que não seja possível utilizar barreira física ou protetores adicionais ao uso da máscara, como face shield.

4. O uniforme deve ser exclusivo para uso durante o expediente, inclusive a máscara. Evitar circular fora do ambiente de trabalho com o uniforme.

5. Estabelecer protocolo para a coleta e desinfecção de EPIs reutilizáveis e para descarte deles.

6. Organizar turnos de trabalho, alternando dias/horário de comparecimento entre as equipes, evitando o maior fluxo de pessoas nos transportes e a aglomeração no local.

7. Evitar o uso e compartilhamento de celulares ou de outros objetos no ambiente de trabalho.

8. Os objetos de trabalho que ocasionalmente venham a ser compartilhados entre os colaboradores deverão ser higienizados com álcool 70% após cada uso.

9. Se algum colaborador apresentar sintomas gripais ou qualquer outro indicativo da Covid-19, a gerência local deve ser imediatamente informada para que a pessoa seja encaminhada à assistência médica.

36.4 Manutenção e Documentação

A administração dos parques, lagoas e espaços abertos ao público deverá adotar as seguintes medidas:

a) Realizar a troca constante dos elementos filtrantes dos bebedouros (em locais que possuem esses equipamentos), de acordo com as recomendações do fabricante;

b) Manter os bebedouros com certificação dos órgãos competentes;

c) Apresentar certificado de higienização dos reservatórios de água de consumo (semestral);

d) Apresentar laudo de potabilidade da água (semestral);

e) Disponibilizar coletores de resíduos com tampa e em quantidade suficiente para o volume gerado.

37. MEDIDAS PREVENTIVAS ESPECÍFICAS PARA FARMÁCIAS E DROGARIAS

37.1 Orientações Gerais

1. As farmácias e drogarias devem promover orientação ao público em geral, quanto à importância da adoção das medidas de prevenção à Covid-19.
2. O uso de máscara é obrigatório para funcionários e clientes, exceto para crianças menores de 2 anos.
3. Respeitar a ocupação de 4m² por pessoa, atendendo à lotação máxima permitida no faseamento.
4. Escalar equipes de trabalho para reduzir a quantidade de pessoas participando simultaneamente das atividades presenciais desenvolvidas.
5. Limitar o número de clientes no estabelecimento a qualquer momento para evitar aglomeração no balcão de atendimento e nas áreas de circulação e de pagamento.
6. Controlar o fluxo de entrada de pessoas no estabelecimento. Se as condições climáticas permitirem, disponibilizar local externo para área de espera.
7. Delimitar o fluxo de pessoas e áreas separadas de atendimento, espera e de pagamento para usuários que buscam os serviços de teste rápido para Covid-19.
8. As farmácias devem usar estratégias para minimizar o contato próximo entre funcionários e clientes, de maneira a evitar aglomerações e manter o distanciamento social mínimo previsto nas Regras de Ouro..
- 9 Estabelecer barreiras, preferencialmente físicas entre funcionários e usuários, como também entre os próprios usuários.
10. Retirar dos balcões, bancadas e caixas de pagamento todo o material que possa ser compartilhado ou tocado por diferentes clientes, como revistas, informativos promocionais e objetos decorativos, para evitar fontes de contaminação e facilitar a higienização.
11. Adotar estratégias para diminuir o tempo que o usuário permanece em filas e promover organização que mantenha o distanciamento de precaução entre os clientes.
12. Fomentar e priorizar atendimento por delivery. Incluir mensagens de texto ou de telefone automatizadas que solicitem especificamente aos clientes doentes que fiquem em casa e que solicitem entrega em domicílio ou enviem um membro da família ou um amigo para buscar o medicamento.
13. Disponibilizar álcool 70% em gel em local de fácil acesso, inclusive na área próxima à entrada do estabelecimento.

37.2 Higienização de Instalações, Equipamentos e Utensílios

1. Aumentar a frequência de higienização das áreas de maior circulação, incluindo os banheiros. É recomendado que seja feita a limpeza concorrente*, no mínimo a cada três horas, e a limpeza terminal* antes ou depois de cada evento realizado. Em alguns casos, a realização da limpeza imediata* pode ser necessária.
2. Limpar e desinfetar os objetos ou superfícies comuns ao atendimento (balcão, materiais de informática, telefones, canetas e outros). A desinfecção pode ser feita com álcool 70% ou outro desinfetante regularizado junto à Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa).

3. O responsável pela limpeza deverá receber treinamento apropriado e seguir as instruções do fabricante quanto à concentração, método de aplicação e tempo de contato para todos produtos de limpeza e desinfecção utilizados.

4. Reforçar a limpeza e desinfecção em todos os pontos de maior contato, como bancadas, balcões, prateleiras, cadeiras, corrimãos, maçanetas, entre outros.

5. Para a higienização de equipamentos e utensílios, a recomendação é utilizar panos multiuso descartáveis ou papel-toalha, exclusivos para cada tipo de superfície.

6. Os borrifadores ou dispensadores de álcool 70% devem ser abastecidos permanentemente, higienizando-os previamente.

7. Observar as orientações descritas no Protocolo de Limpeza e Desinfecção de Superfícies elaborado pela Sub-secretaria de Vigilância, Fiscalização Sanitária e Controle de Zoonoses (SUBVISA) e publicado no Diário Oficial do Município do Rio de Janeiro em 09/06/2020.

37.2.1 Orientações Específicas

a) Limpe as superfícies duras e não porosas com detergente ou sabão e água antes da aplicação do desinfetante, caso esses os locais estejam visivelmente sujos.

b) Os seguintes materiais e equipamentos não devem ser usados para desinfecção de superfícies e de objetos:

- Vassouras e esfregões secos, pois as partículas contaminadas podem ser veiculadas no ar e atingir outras superfícies e objetos;

- Nebulizadores e termonebulizadores, utilizados no combate a insetos/pragas.

37.3 Dimensionamento e Organização do Ambiente

1. Utilizar sinalização e marcações no piso para reforçar o distanciamento mínimo social previsto nas Regras de Ouro nas diversas áreas do estabelecimento.

2. Caso seja necessário, utilizar barreiras físicas para separação, como vidros protetores ou divisórias.

3. Usar indicadores visíveis para comunicar informações relativas às condutas necessárias aos clientes, como: "Uso obrigatório de máscaras e "Respeito ao distanciamento".

4. Delimitar e sinalizar espaços e cadeiras que estejam indisponíveis ao uso do público.

5. A aglomeração nos caixas de pagamento e de retirada de produtos deve ser evitada, com a organização das eventuais filas, sinalizando a posição de cada cliente para a manutenção do distanciamento necessário.

6. Instalar painéis de acrílico ou outra barreira de proteção higienizável nos caixas.

7. Deve ser priorizado o pagamento com cartão.

8. Máquinas de pagamento com cartão deverão ser higienizadas com a mesma frequência dos demais pontos de maior contato.

37.4 Específicos para a atividade

37.4.1 Cuidados específicos durante a dispensação de medicamentos e Assistência Farmacêutica

1. Evitar contato com distância inferior ao estabelecido nas Regras de Ouro durante a dispensação;
2. Evitar tocar em objetos que foram manuseados pelos clientes. Se ocorrer a transferência de itens, a equipe de farmácia deve lavar as mãos posteriormente com água e sabonete por pelo menos 20 segundos ou com álcool 70% em gel.
3. Evitar tocar olhos, nariz ou boca com as mãos não lavadas.
4. Os funcionários da farmácia devem higienizar as mãos com sabonete líquido ou álcool 70% em gel com frequência e após cada atendimento.
5. Os farmacêuticos devem priorizar o atendimento via telefone para orientação e serviços que não requeiram atendimento presencial.
6. Priorize o atendimento de pessoas idosas, gestantes, com sintomas respiratórios, transplantados, portadores de doenças autoimunes como artrite reumatoide, psoríase, esclerose múltipla e doença de Crohn, entre outras.
7. Pacientes com sintomas respiratórios, com suspeita de Covid-19 que procurem assistência farmacêutica devem receber atendimento imediato e em local isolado e com um fluxo diferente do restante do estabelecimento. O profissional deverá disponibilizar máscara cirúrgica para o cliente com caso suspeito.
8. Profissionais que prestam assistência a menos de um metro de distância do paciente suspeito ou com confirmação de Covid-19 devem usar máscaras cirúrgicas ou FPF2.
9. Os funcionários deverão receber treinamento na colocação, retirada e descarte apropriado de EPIs.
10. Durante os atendimentos farmacêuticos, manter os cuidados como distanciamento e higienização das mãos com sabonete líquido ou álcool 70% em gel, antes e após cada atendimento.
11. Disponibilizar recipiente para que as prescrições dos pacientes sejam colocadas e para a retirada dos medicamentos, evitando o contato entre as mãos.

37.5 Sanitários

1. O sanitário deve ser de fácil acesso, possuir pia com água corrente e dispor de toalha de uso individual e descartável, sabonete líquido, lixeira com pedal e tampa.
2. O local deve permanecer em boas condições de higiene e limpeza.

37.6 Força de Trabalho

1. A empresa deverá realizar capacitação interna referente às medidas de prevenção à Covid-19, extensiva a toda força de trabalho (administrativos, técnicos, equipe de limpeza, seguranças, recepcionistas, entre outros).
2. Os colaboradores devem higienizar as mãos constantemente e utilizar máscaras de proteção e demais EPIs necessários às atividades exercidas.

3. A equipe de limpeza deve receber os EPIs específicos como avental, luvas e botas impermeáveis. As luvas fornecidas devem ser de cores diferentes para diferenciar as que são usadas para higiene de sanitários e manejo de resíduos daquelas destinadas à higienização das outras superfícies.

4. O distanciamento mínimo disposto nas Regras de Ouro entre os colaboradores deve ser respeitado, inclusive no ambiente de trabalho em que não seja possível utilizar barreira física ou protetores adicionais ao uso da máscara, como o face Shield.

5. O uniforme de trabalho deve ser exclusivo para utilização no espaço, inclusive a máscara, durante o expediente. É PROIBIDO circular fora do estabelecimento com o uniforme de trabalho.

6 Deve ser estabelecido protocolo para a coleta e desinfecção de EPIs reutilizáveis e para seu descarte, observando o disposto na [Resolução SMS 4342/20](#).

7. Organizar turnos de trabalho, alternando dias/horário de comparecimento entre as equipes, evitando o maior fluxo de pessoas nos transportes e a aglomeração no local.

8. Coibir atitudes que possam gerar contaminação nas áreas de trabalho como comer, fumar, tossir, cantar, assoviar ou outras anti-higiênicas. Não é recomendado o uso de celulares no ambiente de trabalho.

9. Após o uso, higienizar os utensílios de trabalho que possam vir a ser compartilhados entre os colaboradores com álcool 70% ou outro desinfetante regularizado junto à Anvisa.

10. Se algum colaborador apresentar sintomas gripais ou qualquer outro indicativo da Covid-19, a gerência local deve ser imediatamente informada para que o colaborador seja encaminhado à assistência médica.

37.7 Refeitórios da Força de Trabalho

1.As salas de descanso e refeitório, quando existentes, devem estar separadas dos demais ambientes.

2. Para alimentação dos colaboradores devem ser ampliado os horários de refeição para evitar aglomerações no refeitório.

3. Reforçar a higienização de mesas, cadeiras e pontos de limpeza dos funcionários, como pias e banheiros.

37.8 Manutenção das Áreas Comuns

1. Realizar a troca constante dos elementos filtrantes dos bebedouros e dos aparelhos de ar-condicionado, de acordo com o fabricante.

2. Bebedouros de uso direto não são recomendados. Utilizar copos descartáveis ou garrafas de uso individual.

3. Sempre que possível manter os ambientes com as janelas e portas abertas para melhor circulação do ar, evitando a utilização do ar-condicionado.

4. Em ambientes climatizados efetuar a manutenção dos aparelhos de ar-condicionado, conforme recomendações das legislações vigentes.

5. O ar ambiente deve ser renovado de acordo com o exigido na legislação (27m³/hora/pessoa).

37.9 Manejo de Resíduos

1. Garantir destino correto dos resíduos, seguindo o Plano de Gerenciamento de Resíduos do estabelecimento. Todos os resíduos provenientes da assistência a pacientes suspeitos ou confirmados de infecção pelo novo coronavírus devem ser enquadrados na categoria A1, classe de risco 3, conforme RDC ANVISA 222/18.
2. Resíduos comuns devem ser acondicionados em abrigo próprio e coletores com tampa devidamente dimensionados para o volume gerado.
3. Empresas de coleta e transporte de resíduos comuns e biológicos devem estar credenciadas na Comlurb.
4. O descarte das máscaras ou de outros EPIs deve ser feito em lixeira exclusiva para esse fim, seguindo as orientações da RDC ANVISA 222/18.

37.10 Manutenção

1. Apresentação dos registros de calibração e manutenção dos equipamentos (inclusive os utilizados na prestação de serviços farmacêuticos)

37.11 Documentação

1. Licença Sanitária de Funcionamento (LSF).
2. Apresentação do Plano de Manutenção, Operação e Controle de Ar-condicionado (PMOC).
3. Comprovante de limpeza de ductos de ar-condicionado anual.
4. Laudo da Qualidade do Ar na validade (semestral).
5. Certificado de higienização dos reservatórios de água de consumo (semestral).
6. Laudo de potabilidade da água (semestral).

38. MEDIDAS PREVENTIVAS ESPECÍFICAS PARA RETORNO DA EDUCAÇÃO ESPECIAL

38.1 Orientações Gerais

1. Permitir o retorno gradual às aulas presenciais mantendo, sempre que possível, atividades remotas, de maneira a controlar o número de alunos no ambiente escolar.
2. Manter as atividades remotas para os alunos e professores que se enquadrem nos grupos de risco da Covid-19 e para os alunos/responsáveis que não se sintam seguros em retornar às aulas presenciais.
3. Evitar atividades educacionais presenciais em espaços pequenos utilizando, sempre que possível, locais abertos.
4. Restringir o uso de objetos que possam ser compartilhados pelos alunos, como brinquedos, materiais educativos, materiais de artes, livros, entre outros.
5. Desenvolver, quando possível, atividades que possam ser realizadas por meio digital, como sessões de vídeos, livros digitais, entre outros.

6. Supervisionar a lavagem das mãos dos alunos logo ao ingressar no ambiente escolar e incentivar professores e colaboradores a fazerem o mesmo.
7. Reforçar a higienização das mãos de pessoas com deficiência que utilizam as mãos para locomoção, leitura e comunicação.
8. Disponibilizar dispensadores de álcool 70% em gel nos espaços físicos do estabelecimento educacional, especialmente em salas de aula, banheiros, refeitórios e cantinas. Para evitar acidentes com crianças, a altura de instalação dos dispensadores recomendada é entre 1,30 a 1,40 metros, conforme Notas Técnicas 11 e 12/2020 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa).
9. Disponibilizar álcool 70% em gel em locais acessíveis às pessoas com deficiência.
10. Recomendar que cada aluno possua mais de uma muda de roupa, inclusive, toalhas para troca, sempre que necessário. As roupas limpas deverão ficar protegidas, e as mudas usadas deverão ser mantidas embaladas separadamente até o momento da lavagem.
11. Nos horários de descanso dos alunos, a recomendação é obedecer ao distanciamento previsto nas Regras de Ouro.
12. Vedada a utilização de bebedouros de uso direto. Devem ser disponibilizados copos descartáveis
13. Em casos em que há necessidade de mediador, cuidador ou outro profissional assistindo diretamente ao aluno, os cuidados referentes às medidas de prevenção à Covid-19 devem ser redobrados, especialmente em relação à higiene das mãos e à proteção individual.
14. A divulgação das medidas de prevenção à Covid-19 deve ser feita por meio de cartazes informativos, como “Para sua segurança, não esqueça de higienizar as mãos” e “O uso da máscara é obrigatório”.
15. Divulgar em pontos estratégicos os materiais educativos e outros meios de informação sobre as medidas de prevenção à Covid-19, como as Regras de Ouro e a Central 1746.

38.2 Limpeza e Desinfecção

1. Aumentar a frequência de higienização das áreas de maior circulação, incluindo os banheiros, salas de aula, refeitórios e demais áreas de alimentação. É recomendado que seja feita a limpeza concorrente*, no mínimo a cada três horas; e a limpeza terminal* antes ou depois do expediente. Em alguns casos, pode ser necessária a realização da limpeza imediata*.
2. No caso das salas de aula e das atividades, a limpeza concorrente deverá ser realizada sem a presença dos alunos, utilizando álcool 70% na higienização de superfícies, mobiliários, brinquedos e materiais em geral.
3. Higienizar as dependências da unidade educacional diariamente com água sanitária diluída (uma parte de água sanitária em nove partes de água potável), aplicando em todos os ambientes e deixando agir por dez minutos antes da chegada das pessoas envolvidas nas atividades presenciais.
4. Programar a rotina de desinfecção com álcool 70% de superfícies, carteiras, mesas, cadeiras, teclados, maçanetas, corrimãos, barras de apoio dos banheiros adaptados e todos os itens que possam ser compartilhados, como canetas, pranchetas e telefones.

5. Para a higienização de equipamentos e utensílios, a recomendação é utilizar panos multiuso descartáveis ou papel-toalha, exclusivos para cada tipo de superfície.
6. Abastecer permanentemente os borrifadores ou dispensadores de álcool 70%, previamente higienizados.
7. Quando for necessário efetuar trocas de fraldas, realizar a limpeza concorrente com álcool 70% antes e após cada utilização e providenciar o descarte correto das fraldas e dos outros materiais usados.
8. Adaptar espaços para desinfecção de meios de locomoção, como bengalas, muletas, aros de impulsão de cadeiras de rodas, órteses e próteses.
9. Após cada uso de equipamentos, como brinquedos, jogos e demais materiais de apoio, realizar limpeza concorrente com álcool a 70%.
10. Fazer a limpeza concorrente com álcool a 70% em todos os itens utilizados nos períodos de descanso dos alunos.
11. Seguir todas as orientações descritas no Protocolo de Limpeza e Desinfecção de Superfícies elaborado pelo então Instituto Municipal de Vigilância Sanitária, Vigilância em Zoonoses e Inspeção Agropecuária (i-Visa Rio) e publicado no Diário Oficial do Município do Rio de Janeiro em 09/06/2020.

38.3 Acesso ao Ambiente Escolar

1. Escalar entrada e saída dos alunos para não formar aglomeração, inclusive entre os pais.
2. Não permitir a saída simultânea de diferentes turmas. Caso o responsável não esteja no horário determinado, o aluno deve ser direcionado imediatamente a um ambiente de espera, organizado de maneira a manter o distanciamento social mínimo.
3. Reduzir, sempre que possível, o acesso dos pais ou responsáveis às dependências internas da escola para reduzir aglomerações nas áreas comuns.
4. É obrigatório o uso de máscara por todas as pessoas, incluindo alunos, professores, profissionais de apoio, responsáveis e visitantes. Não permitir o acesso de pessoas sem máscara às dependências da escola.
5. As crianças menores de 2 anos não deverão utilizar máscaras, assim como aquelas cuja deficiência impossibilite o uso.
6. Alunos, professores e profissionais de apoio devem ter máscaras em número suficiente para que seja realizada a troca a cada três horas ou sempre que ficarem sujas ou úmidas.
7. Seguir as orientações quanto ao uso, higienização, troca e descarte das máscaras recomendadas no [Anexo III](#) do [Decreto RIO 47.282/2020](#).
8. Aferir a temperatura dos alunos, profissionais de apoio e funcionários no acesso ao ambiente educacional. Pessoas que apresentarem temperatura superior a 37,5°C deverão ser encaminhadas à assistência médica, não podendo ter acesso ao ambiente escolar.
9. Se algum professor, profissional de apoio ou aluno apresentar sintomas gripais ou qualquer outro indicativo da Covid-19, a direção deve ser imediatamente informada para que a pessoa seja encaminhada à assistência médica.

38.4 Dimensionamento dos Ambientes

1. As salas de aula devem ser redimensionadas para manter o distanciamento social mínimo entre as pessoas, previsto nas Regras de Ouro, em todas as atividades educacionais presenciais. Ao calcular a capacidade de ocupação das salas, o número de mediadores, cuidadores e profissionais de apoio necessários devem ser levados em conta.
2. Reorganizar as turmas para reduzir o número de alunos.
3. O distanciamento deve ser respeitado, inclusive nas atividades realizadas fora das salas de aula.
4. Utilizar sinalização e marcações no piso para reforçar o distanciamento mínimo social, direcionando ainda o sentido do deslocamento entre os espaços físicos da unidade escolar.
5. Restringir ao máximo o trânsito interno nas dependências da escola para evitar cruzamento de fluxos que possam representar riscos de contaminação.
6. Garantir que os ambientes dentro do estabelecimento de ensino, especialmente as salas de aula, estejam arejados. Sempre que possível, manter portas e janelas abertas.

38.5 Atividades Educativas

1. Orientar os alunos sobre a correta maneira de higienização das mãos e demais medidas importantes para a prevenção à Covid-19, por meio de materiais lúdicos e de fácil compreensão.
2. Promover a capacitação de todos os profissionais envolvidos nas atividades educacionais e de apoio, em relação às medidas de prevenção à Covid-19, destacando as Regras de Ouro e os protocolos sanitários específicos.
3. Orientar os pais e responsáveis sobre a importância da colaboração deles para o sucesso na adoção das medidas de prevenção à Covid-19, assim como na comunicação à instituição de ensino, caso algum aluno ou contactante apresente sintomas da Covid-19.
4. Manter o calendário de vacinação dos alunos, professores e profissionais de apoio devidamente atualizado.

38.6 Atividades Esportivas e Culturais

1. Desenvolver somente atividades individuais que não demandem interação física nem compartilhamento de materiais.
2. Durante a realização das atividades, se possível, o distanciamento mínimo entre os participantes, previsto nas Regras de Ouro, deve ser respeitado.
3. O mediador, cuidador ou profissional de apoio deverá manter obrigatoriamente o uso da máscara e, se necessário, a proteção individual adicional (face shield).

38.7 Áreas de Lazer e Salas Compartilhadas

1. O uso das piscinas deve seguir o protocolo específico desta atividade, elaborado pelo então Instituto Municipal de Vigilância Sanitária, Vigilância em zoonose e Inspeção Agropecuária (I-Visa Rio).
2. Para a utilização de parquinhos, brinquedotecas e bibliotecas devem ser seguidas as Regras de Ouro e [Decreto Rio 47.488/2020](#) e suas alterações.

3. As salas interativas e de computação poderão ser utilizadas desde que tenham supervisão para controle do número de alunos, manutenção do distanciamento social e que tenham a rotina de higienização intensificada.

38.8 Serviços de Alimentação (Cozinhas, Refeitórios e Cantinas)

1. Reforçar orientações do Manual de Boas Práticas de Inspeção Sanitária e Fiscalização em Estabelecimentos de Ensino.

2. Retirar objetos em desuso ou que não pertencem à atividade de produção de refeições.

38.8.1 Transporte de alimentos

1. Orientar os fornecedores quanto à higienização adequada das mãos com água e sabão e uso do álcool 70% em gel antes da entrega.

2. A utilização da máscara é obrigatória para todos os envolvidos no processo.

38.8.2 Recepção de alimentos

1. O prestador de serviço fora ou dentro da operação deverá manter o distanciamento previsto nas Regras de Ouro.

2. Todos devem utilizar máscaras e adotar os protocolos de higienização do transporte, mercadorias e embalagens.

3. A lavagem e a higienização das embalagens recebidas devem ser feitas de acordo com as seguintes características:

a) Embalagens mais resistentes, como tetra pack, latas, garrafas, plásticos rígidos, a lavagem deve ser feita com sabão neutro ou água sanitária diluída (uma parte de água sanitária em nove partes de água potável);

b) Embalagens mais sensíveis, como as de arroz, feijão e biscoitos, a higienização deve ser realizada com álcool 70%.

4. Itens descartáveis a serem utilizados, como pratos, formas e caixas, devem ser armazenados adequadamente em local limpo e seco.

5. Intensificar a higienização de balanças, caixas vazadas ou monoblocos utilizados na recepção de alimentos.

38.8.3 Pré-preparo/preparo dos alimentos

1. Higienizar as superfícies adequadamente antes de iniciar o processo de trabalho.

2. Antes e durante o preparo dos alimentos, os colaboradores devem sempre higienizar as mãos de maneira correta e com frequência, que pode ser sinalizada por meio de alarmes temporários ou outra maneira adotada pelos responsáveis do estabelecimento.

3. Higienizar frutas, verduras e legumes utilizando hipoclorito (1 colher de sopa para 1 litro de água durante 20 minutos) ou produto saneante aprovado pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), respeitando as recomendações do fabricante.

38.8.4 Distribuição ao consumo

1. Disponibilizar lavatórios para que todos os alunos e colaboradores higienizem as mãos. Colocar adesivo orientando quanto à maneira correta de lavagem das mãos.
2. Disponibilizar dispensadores com álcool 70% em gel em locais estratégicos para uso dos alunos na área de alimentação. A altura dos equipamentos deve ficar entre 1,30 a 1,40 do chão.
3. Caso a instituição forneça as refeições, solicitar aos responsáveis para não enviar alimentos para unidade de ensino. Se a unidade não fornecer as refeições, todas as embalagens levadas pelos alunos deverão ser higienizadas.
4. No sistema de Buffet, o autosserviço (sistema self-service), os utensílios devem ser substituídos a cada vinte (20) minutos, com registro em planilha específica. O cliente deve ser orientado a lavar as mãos antes de se servir, usar máscara e ter disponível álcool 70% em gel. O fluxo deve ser ordenado de modo a evitar cruzamento e aglomeração.
5. Providenciar barreiras físicas de proteção para os equipamentos de buffet, como mesas, balcões, entre outros móveis, onde os alimentos são oferecidos aos alunos e/ou funcionários.
6. Os talheres devem ser embalados individualmente.
7. Utensílios pessoais, como copos, canecas e garrafas, devem ser identificados por aluno e higienizados com detergente neutro e produto saneante específico.
8. Retirar todo material que pode ser compartilhado ou tocado por diferentes pessoas, como objetos de decoração, para não se tornarem fontes de contaminação e facilitar a higienização.
9. Os usuários deverão ser orientados a circularem sempre utilizando máscara e a retirá-las somente na mesa durante a refeição. As máscaras NUNCA devem ser colocadas sobre a mesa. O acondicionamento delas deve ser feito em sacos de papel ou plástico, mantendo-as guardadas na bolsa ou no bolso. A recomendação é que a máscara seja substituída ao término da refeição.
10. Pequenas refeições como desjejum e lanche, poderão ser fornecidas, opcionalmente, na sala de aula.
11. Para os alunos que não utilizam o refeitório, mas dependem de cuidador para fazer a refeição, a orientação é alimentar uma pessoa de cada vez.
12. O cuidador deve higienizar corretamente as mãos antes de oferecer a alimentação para o outro aluno.
13. O mobiliário utilizado para a oferta de alimentação ao aluno deverá ser higienizado antes e depois de ser utilizado.
14. O armazenamento dos utensílios deve ser feito, preferencialmente, de maneira individual para cada aluno.

38.9 Refeitórios

1. Ampliar o período das refeições e distribuir os usuários em horários distintos para evitar aglomerações nos refeitórios.
2. O distanciamento mínimo também deve ser respeitado durante acomodação nas mesas.
3. Reforçar a higienização de mesas, cadeiras, pias, banheiros, entre outros.

4. Utilizar cartazes informativos e outros meios eficazes para divulgar orientações, como “Para sua segurança, não esqueça de higienizar suas mãos” e “O uso da máscara é obrigatório”.
5. Disponibilizar lavatórios para a higienização das mãos com sabão líquido, papel-toalha não reciclado e lixeira com tampa de acionamento por pedal.

38.10 Força de Trabalho

1. Os colaboradores devem higienizar as mãos constantemente e utilizar máscaras e demais EPIs necessários, inclusive nas cozinhas, durante o preparo das refeições. É PROIBIDO o uso de adornos nos ambientes de trabalho. Caso o manipulador use óculos, deve ser feita a correta higienização do acessório.
2. O distanciamento mínimo entre os colaboradores previsto nas Regras de Ouro deve ser respeitado, inclusive no ambiente de trabalho em que não seja possível utilizar barreira física ou protetores adicionais ao uso da máscara (face Shield).
3. O uniforme deve ser exclusivo para utilização no espaço de trabalho e durante o expediente, inclusive a máscara. É PROIBIDO circular fora do estabelecimento com o uniforme de trabalho. Também é obrigatória a troca diária do uniforme.
4. O descarte das máscaras ou de outros EPIs deve ser feito em lixeira exclusiva para esse fim, seguindo as orientações do [artigo 3º](#) da [Resolução SMS 4.342/2020](#).
5. Estabelecer protocolo para a coleta e desinfecção de EPIs reutilizáveis.
6. Coibir atitudes que possam gerar contaminação nas áreas de trabalho como comer, fumar, tossir, cantar, assoviar ou outras anti-higiênicas. Não é recomendado o uso de celulares no ambiente de trabalho.
7. Se algum colaborador apresentar sintomas gripais ou qualquer outro indicativo da Covid-19, a gerência local deve ser imediatamente informada para que o colaborador seja encaminhado à assistência médica.

38.11 Transporte Escolar

1. O transporte escolar deve seguir o protocolo destinado a transportes coletivos, elaborado pelo então Instituto Municipal de Vigilância Sanitária, Vigilância em Zoonoses e Inspeção Agropecuária (I-Visa Rio). As janelas do veículo devem ser mantidas preferencialmente abertas e todos os ocupantes devem usar máscara.
2. Reorganizar a utilização dos veículos para deslocamento de um usuário ou família por vez.
3. Os veículos próprios ou terceirizados destinados ao transporte escolar devem ser higienizados conforme o Protocolo de Limpeza e Desinfecção de Veículos, elaborado pelo então Instituto Municipal de Vigilância Sanitária, Vigilância em Zoonoses e Inspeção Agropecuária (I-Visa Rio)

38.12 Manutenção e Documentação

1. Medidas a serem adotadas:

- a) Realizar a troca constante dos elementos filtrantes dos bebedouros, de acordo com as recomendações do fabricante;
- b) Caso não haja ar-condicionado, as janelas e as portas devem ser mantidas abertas;

c) Em ambientes com ar-condicionado, o ar deve ser renovado de acordo com o exigido na legislação (27m³/hora/pessoa).

2. O que deve ser apresentado:

a) Plano de Manutenção, Operação e Controle de Ar-condicionado (PMOC);

b) Comprovante de limpeza de ductos de ar-condicionado anual;

c) Laudo da qualidade do ar na validade (semestral);

d) Certificado de higienização dos reservatórios de água de consumo (semestral);

e) Laudo de potabilidade da água (semestral).

39. MEDIDAS PREVENTIVAS ESPECÍFICAS PARA ESPAÇOS DESTINADOS A FESTAS (CASAS DE FESTAS, SALÕES DE CLUBES, HOTÉIS E AFINS)

39.1 Orientações Gerais

1. A empresa responsável ou promotora do evento deverá realizar capacitação interna referente às medidas de prevenção à Covid-19, extensiva ao staff e a toda força de trabalho (administrativos, staff técnico, equipe de limpeza, seguranças, recepcionistas, entre outros).

2. Promover a orientação do público em geral, quanto à importância da adoção das medidas de prevenção à Covid-19.

3. Não permitir o acesso nem a permanência de pessoas sem máscara nos ambientes, com exceção do momento de consumo das refeições. Crianças menores de 2 anos estão liberadas da obrigatoriedade de uso da máscara.

4. Respeitar a ocupação prevista nas Regras de Ouro, atendendo a lotação máxima permitida no faseamento ([Decreto Rio 47551/20](#)).

5. Escalar equipes para reduzir a quantidade de pessoas participando simultaneamente das atividades desenvolvidas, como arrumação, organização, ensaios e apresentações.

6. Sempre que possível, manter todos os ambientes abertos para propiciar ventilação natural.

7. Reduzir o mobiliário e os objetos de decoração, utilizando apenas aqueles que permitam fácil higienização.

8. Restringir o uso de brindes de mesa. As lembranças da festa deverão ser embaladas individualmente e entregues aos convidados na saída do evento.

9. As reuniões de equipe e de apresentação dos serviços aos clientes devem ser realizadas preferencialmente por videoconferência.

10. Diante da necessidade de distanciamento de precaução, evitar atividades e procedimentos que demandem proximidade estreita entre as pessoas, tais como danças de contato.

11. Disponibilizar dispensadores de álcool gel 70% para colaboradores e convidados higienizarem as mãos.

12. Pessoas que apresentarem sintomas gripais ou indicativos de Covid-19 não deverão participar dos eventos.

13. Manter registro dos convidados de cada evento, a fim de permitir rastreabilidade de contactantes, em situações de casos confirmados de Covid-19 no grupo participante.

14. A divulgação das medidas de prevenção à Covid-19 deve ser feita por cartazes e informações verbais, como “Para sua segurança, não esqueça de higienizar as mãos” e “O uso da máscara é obrigatório”.

15. Divulgar em pontos estratégicos os materiais educativos e outros meios de informação sobre as medidas de prevenção à Covid-19, como as Regras de Ouro e a Central 1746.

39.2 Higienização de Instalações, Equipamentos e Utensílios

1. Aumentar a frequência de higienização das áreas de maior circulação, incluindo os banheiros. É recomendado que seja feita a limpeza concorrente*, no mínimo a cada três horas, e a limpeza terminal* antes ou depois de cada evento realizado. Em alguns casos, pode ser necessária a realização da limpeza imediata*.

2. Programar rotina de desinfecção com álcool 70% de objetos, superfícies e itens em geral que possuem grande contato manual, seja pelos colaboradores ou pelos convidados, como displays, mesas e bancadas de apoio, telas touch screen, teclados, microfones (lapela e boom), câmeras (lentes, alças, patas de tripé, telas de monitor) e objetos que possam ser compartilhados entre os funcionários (canetas, pranchetas, telefones e similares), entre outros.

3. Reforçar a limpeza e desinfecção em todos os pontos de maior contato, como bancadas, mesas, cadeiras, pias, torneiras, piso, paredes, corrimãos, maçanetas, entre outros.

4. Para a higienização de equipamentos e utensílios, devem ser utilizados panos multiuso descartáveis ou papel-toalha, exclusivos para cada tipo de superfície.

5. Abastecer permanentemente os borrifadores ou dispensadores de álcool 70%, higienizando-os previamente.

6. Seguir todas as orientações descritas no Protocolo de Limpeza e Desinfecção de Superfícies elaborado pela Subsecretaria de Vigilância, Fiscalização Sanitária e Controle de Zoonoses (SUBVISA) e publicado no Diário Oficial do Município do Rio de Janeiro em 09/06/2020.

39.3 Organização dos Ambientes

1. Respeitar o distanciamento mínimo previsto nas Regras de Ouro entre as pessoas em todos os ambientes do salão/casa de festas.

2. Promover a reorganização do mobiliário para garantir o afastamento entre as mesas previstos nas Regras de Ouro, respeitando a ocupação dos assentos, com exceção dos casos de pessoas do mesmo grupo de convivência.

3. Nos depósitos e almoxarifados, organizar produtos armazenados para evitar o acúmulo de objetos e de materiais em desuso ou que não pertencem ao setor.

39.4 Sinalização

1. Utilizar sinalização e marcações no chão para reforçar o distanciamento mínimo social previsto nas Regras de Ouro, na entrada, pontos de informação, salão, bares, sanitários, entre outros. Caso seja necessário, utilizar barreiras físicas para separação, como vidros protetores ou divisórias.

2. Promover orientações escritas e verbais com informações relativas às condutas necessárias aos clientes, como: “O uso de máscara é obrigatório” e “Respeite o distanciamento”.

3. Delimitar ambientes, bancos, mesas e cadeiras que estejam indisponíveis ao uso dos convidados.

39.5 Acesso ao Local

1. Promover a ocupação das mesas de maneira ordenada, disponibilizando funcionários capacitados para a orientação dos convidados.

2. Também deve ser respeitado o distanciamento social mínimo previsto nas Regras de Ouro durante a circulação de pessoas pelas áreas comuns, como corredores, mezaninos, salões, foyers, entre outros.

3. Estabelecer horários para entrada e saída de staff, força de trabalho, fornecedores e convidados em geral, evitando a formação de aglomeração e o cruzamento de fluxos.

39.6 Uso dos Sanitários

1. Estabelecer o controle de acesso aos sanitários/trocadores, de maneira a manter o distanciamento social mínimo previsto nas Regras de Ouro no interior desses locais, especialmente durante as etapas de entrada, intervalos e de saída. A fila deverá ser organizada na parte externa, preferencialmente com marcações no piso e obedecendo ao mesmo critério de afastamento.

2. Garantir a exaustão/renovação do ar eficiente de banheiros, vestiários e camarins por meio de janelas abertas ou dispositivos mecânicos.

39.7 Alimentação

1. Os alimentos deverão ser servidos aos convidados por funcionários devidamente uniformizados, que deverão obrigatoriamente fazer o uso de máscaras.

2. O sistema de Buffet, o autosserviço (sistema self-service), os utensílios devem ser substituídos a cada vinte (20) minutos, com registro em planilha específica. O cliente deve ser orientado a lavar as mãos antes de se servir, usar máscara e ter disponível álcool 70% em gel.

3. A empresa responsável pelo buffet dos eventos deverá atender aos itens descritos no protocolo sanitário específico para Serviços de Alimentação, elaborado pela Subsecretaria de Vigilância, Fiscalização Sanitária e Controle de Zoonoses (SUBVISA).

39.8 Festas Infantis

1. Estimular brincadeiras que possam ser realizadas preferencialmente de maneira individual, sem contato direto entre as crianças.

2. Não promover compartilhamento de objetos e materiais. Massinhas, tintas, lápis, papéis e outros itens devem ser disponibilizados em kits individuais, não podendo ser reaproveitados para atividades com outras crianças.

3. Não disponibilizar fantasias ou acessórios para utilização por diferentes crianças, em brincadeiras ou fotografias.

4. Não realizar atividades com aplicação de maquiagem ou adesivos na pele das crianças e demais convidados.

5. Organizar o acesso aos brinquedos para garantir o distanciamento de precaução entre as crianças e evitar a formação de filas, se possível efetuando agendamento eletrônico.

6. Nos brinquedos coletivos, organizar o acesso, reunindo preferencialmente, crianças do mesmo grupo familiar ou de convivência.
7. Não disponibilizar atrações infantis que demandem permanência em espaços confinados, como salinhas de cinema 3D/4D, cabines de aviõezinhos, helicópteros, entre outros.
8. Não disponibilizar brinquedos de uso compartilhado e/ou de difícil higienização, como piscina de bolinhas, brinquedos com túneis e obstáculos, madeira, cordas, pneus e similares.
9. Brinquedos de uso coletivo, como trenzinhos, gira-gira e kabum, devem receber a higienização concorrente com álcool 70% após cada rodada de utilização.
10. Cabines, totens e displays de jogos eletrônicos devem passar por higienização concorrente, com álcool 70% a cada utilização.
11. Animadores de festas e artistas contratados deverão observar o protocolo sanitário específico para Teatro e Shows.

39.9 Apresentações Artísticas

1. Pessoas não envolvidas diretamente nas apresentações, atuações e performances devem ser mantidas a uma distância segura, para prevenção de contaminação e contágio.
2. Evitar ensaios e apresentações teatrais com muitos personagens ou em locais pequenos e sem ventilação.
3. Nas festas onde acontecerem apresentações ou performances artísticas, especialmente as que necessitem de preparação e caracterização, deverá ser observado o protocolo sanitário específico para Teatro e Shows, elaborado pela Subsecretaria de Vigilância, Fiscalização Sanitária e Controle de Zoonoses (SUBVISA).

39.10 Força de Trabalho

1. Os colaboradores devem higienizar as mãos constantemente e utilizar máscaras ou demais EPIs necessários, inclusive nas cozinhas, durante o preparo das refeições.
2. Deve ser respeitado o distanciamento previsto nas Regras de Ouro entre os colaboradores, inclusive no ambiente de trabalho e em locais que não seja possível utilizar barreira física ou protetores adicionais ao uso da máscara, como o face shield.
3. O uniforme deve ser exclusivo para utilização no espaço de trabalho, inclusive a máscara. É PROIBIDO circular fora do estabelecimento com o uniforme.
4. Estabelecer protocolo para a coleta e desinfecção de EPIs reutilizáveis e para seu descarte, observando o disposto na [Resolução SMS 4342/20](#).
5. Organizar turnos de trabalho, alternando dias/horário de comparecimento entre as equipes para evitar maior fluxo de pessoas nos transportes e aglomeração no local.
6. Coibir atitudes que possam gerar contaminação nas áreas de trabalho, como comer, fumar, tossir, cantar, assoviar ou outras situações anti-higienicas. Não é recomendado o uso de celulares no ambiente de trabalho.
7. Após cada uso, higienizar com álcool 70% os utensílios de trabalho que possam vir a ser compartilhados entre os colaboradores, tais como rádios, contadores e telefones celulares.

8. Se algum colaborador apresentar sintomas gripais ou qualquer outro indicativo da Covid-19, a gerência local deve ser imediatamente informada para que ele seja encaminhado à assistência médica.

39.11 Manutenção das Áreas Comuns

1. Realizar a troca constante dos elementos filtrantes dos bebedouros e dos aparelhos de ar-condicionado, de acordo com o fabricante.

2. Bebedouros de uso direto são proibidos. Utilizar copos descartáveis ou garrafas de uso individual.

3. Sempre que possível manter os ambientes com as janelas e portas abertas para melhor circulação do ar, evitando a utilização do ar-condicionado.

4. Em ambientes climatizados efetuar a manutenção dos aparelhos de ar-condicionado, conforme recomendações das legislações vigentes.

5. O ar ambiente deve ser renovado de acordo com o exigido na legislação (27m³/hora/pessoa).

6. Resíduos comuns devem ser acondicionados em abrigo próprio e coletores com tampa devidamente dimensionados para o volume gerado.

7. Empresas de coleta e transporte de resíduos comuns devem estar credenciadas na Comlurb.

8. O descarte das máscaras ou outros EPIs deve ser feito em lixeira exclusiva para esse fim, seguindo as orientações do [artigo 3º](#) da [Resolução SMS 4342/2020](#) e RDC/ANVISA 222/2018.

39.12 Documentação

1. Apresentação do Plano de Manutenção, Operação e Controle de Ar-condicionado (PMOC).

2. Comprovante de limpeza de ductos de ar-condicionado anual.

3. Laudo da Qualidade do Ar na validade (semestral).

4. Certificado de higienização dos reservatórios de água de consumo (semestral).

5. Laudo de potabilidade da água (semestral).

40. MEDIDAS PREVENTIVAS ESPECÍFICAS PARA RETORNO DOS EVENTOS DE NEGÓCIOS (ASSEMBLEIAS, WORKSHOPS, SEMINÁRIOS, CONFERÊNCIAS, SIMPÓSIOS, PAINÉIS, CONGRESSOS E PALESTRAS)

40.1 Orientações Gerais

1. A categoria evento de negócios exclui as atividades culturais, de esportes, lazer e sociais.

2. A empresa responsável/organizadora do evento deverá promover capacitação interna referente às medidas de prevenção à Covid-19 aos colaboradores, aos expositores e a toda força de trabalho (administrativos, staff técnico, equipe de limpeza, seguranças, recepcionistas, entre outros).

3. Escalar equipes para reduzir a quantidade de pessoas participando simultaneamente das atividades desenvolvidas, como apresentações e montagem de estruturas, evitando locais pequenos e sem ventilação.
 4. Orientar o público em geral sobre a importância da adoção das medidas de prevenção à Covid-19.
 5. Não permitir acesso nem permanência de pessoas sem máscara em nenhum dos ambientes, com exceção na hora de consumir as refeições.
 6. Manter, sempre que possível, todos os ambientes abertos para propiciar a ventilação natural.
 7. Durante eventos, como congressos, palestras, entre outros, é recomendada a utilização de mobiliário e objetos que permitam fácil higienização.
 8. As reuniões de organização, direção, participantes, expositores, convidados, entre outros, devem ser realizadas, preferencialmente por videoconferência.
 9. Diante da necessidade de distanciamento de precaução, evitar contato físico, como beijos, abraços e aperto de mãos.
 10. Não é recomendada a participação interativa do público, devido à necessidade de manutenção do distanciamento social mínimo estabelecidos nas Regras de Ouro.
 11. Vedados materiais impressos para distribuição ao público, tendo em vista o compartilhamento e a dificuldade de higienização. Priorizar os meios digitais de comunicação e de divulgação.
 12. Vedada a degustação de produtos nos stands e barracas.
 13. Emitir Licença Sanitária para Atividades Transitórias (LSAT).
 14. Categorizar por quantidade de pessoas, tipo de público e capacidade, respeitando sempre o distanciamento social previsto nas Regras de Ouro:
 1. Ambiente aberto e fechado.
 2. Público:
 - a) Até 200 pessoas;
 - b) De 201 a 500 pessoas;
 - c) De 501 a 999 pessoas;
 - d) De 1.000 a 2.500 pessoas;
 - e) De 2.501 a 5.000 pessoas.
- #### 40.2 Higienização de Instalações, Equipamentos e Utensílios
1. Aumentar a frequência de higienização das áreas de maior circulação, incluindo os banheiros. É recomendada que seja feita a limpeza concorrente*, no mínimo, a cada três horas; e a limpeza terminal* antes ou depois da programação do dia. Em alguns casos, pode ser necessária a realização da limpeza imediata*.

2. Programar rotina de desinfecção com álcool 70% de objetos, superfícies e itens em geral que possuam grande contato manual, seja pelos colaboradores ou pelo público, como video guides, máquinas de cartão, dispositivos utilizados para coleta de pedidos, displays, mesas e bancadas de apoio, totens de autoatendimento, teclados, microfones (lapela e boom), câmeras (lentes, alças, tripés, telas de monitor), canetas, pranchetas, telefones e similares, entre outros.
3. Reforçar a limpeza e desinfecção em todos os pontos de maior contato, como bancadas, mesas, cadeiras, stands ou barracas, piso, paredes, corrimãos, maçanetas, pias, torneiras, entre outros.
4. Para a higienização de equipamentos e utensílios devem ser utilizados panos multiuso descartáveis ou papel-toalha, exclusivos para cada tipo de superfície.
5. Disponibilizar e abastecer permanentemente borrifadores ou dispensadores de álcool 70% em gel, higienizando-os previamente.
6. Disponibilizar coletores exclusivos para descarte de máscaras e de outros EPIs.
7. Seguir todas as orientações descritas no Protocolo de Limpeza e Desinfecção de Superfícies, elaborado pela Subsecretaria de Vigilância, Fiscalização Sanitária e Controle de Zoonoses (Subvisa).
8. Não devem ser permitidos aparelhos interativos que demandem toque ou manipulação por parte do público e fones de ouvidos.

40.3 Dimensionamento e Organização do Ambiente

1. LIMITAR A CAPACIDADE MÁXIMA DO AMBIENTE, respeitando o distanciamento entre as pessoas previsto nas Regras de Ouro.
2. Utilizar sinalização e marcações no piso para reforçar o distanciamento mínimo social previsto nas Regras de Ouro, nas entradas, pontos de informação, bares, sanitários, entre outras. Caso seja necessário, utilizar barreiras físicas para separar o espaço.
3. Manter o espaçamento mínimo previsto nas Regras de Ouro entre as barracas e stands dos expositores.
4. Promover orientações escritas, verbais e sonoras com informações relativas às condutas necessárias aos clientes, tais como: "O uso de máscara é obrigatório", "Respeite o distanciamento" e "Capacidade máxima do evento".
5. Delimitar locais que estejam indisponíveis ao uso do público.
6. Estabelecer fluxo contínuo de visitação do evento, com entrada e saída demarcadas.
7. Sinalizar, no piso, os pontos de observação das exposições para limitar a permanência do visitante nesses locais.

40.4 Adesão ao Evento

1. As inscrições para os eventos de negócios devem ser realizadas on-line, permitindo a impressão dos vouchers de acesso pelos próprios participantes ou reconhecimento por meio eletrônico. O credenciamento deve ser organizado como estratégia para evitar aglomeração.
2. As vendas de ingressos devem ser feitas, preferencialmente on-line para evitar aglomeração na bilheteria.

3. Escalar horários de acesso ao evento para evitar o cruzamento do fluxo de pessoas.
4. Fazer a divisão por grupos, de acordo com o público. O mesmo procedimento deve ser adotado em relação à entrada de visitantes.

40.5 Organização do Evento

1. Durante as palestras, mesas redondas, rodas de conversa e apresentações, promover a ocupação de assentos em fila ordenada, sendo necessária a orientação do público por funcionários capacitados.
2. É permitida a realização de shows, música ao vivo, apresentações, DJ e similares.
3. Durante a circulação de pessoas pelas áreas comuns, como corredores, mezaninos, foyers, entre outros, também deve ser respeitado o distanciamento social mínimo previsto nas Regras de Ouro.
4. Estabelecer controle e escala de horários para entrada e saída de staff, força de trabalho, fornecedores e público em geral, evitando a formação de aglomeração e cruzamento de fluxos.

40.6 Uso dos Sanitários

1. Estabelecer o controle de acesso aos sanitários para manter o distanciamento social mínimo previsto nas Regras de Ouro, especialmente durante as etapas de entrada, intervalos e de saída dos eventos.
2. A fila para uso do sanitário deve ser organizada, preferencialmente na parte externa, com marcações no piso e obedecendo ao mesmo critério de afastamento.
3. Os sanitários devem ter lavatórios com dispensadores abastecidos com sabão líquido e papel-toalha descartável e lixeira com tampa sem acionamento manual.
4. Garantir a exaustão/renovação do ar eficiente de banheiros e vestiários, por meio de janelas abertas ou dispositivos mecânicos.

40.7 Alimentação

1. As praças de alimentação e as empresas prestadoras de serviços de alimentação (catering) devem atender ao protocolo sanitário específico referente aos Serviços de Alimentação, elaborado pela Subsecretaria de Vigilância, Fiscalização Sanitária e Controle de Zoonoses (Subvisa).
2. Nos serviços de coffee-break oferecidos durante os eventos, o manuseio e a distribuição dos alimentos devem ser feitos por um funcionário devidamente uniformizado, utilizando os equipamentos de proteção individual (EPIs) necessários: gorro e máscara,
3. Sistema de Buffet, o autosserviço (sistema self-service), os utensílios devem ser substituídos a cada vinte (20) minutos, com registro em planilha específica. O cliente deve ser orientado a lavar as mãos antes de se servir, usar máscara e ter disponível álcool 70% em gel.

40.8 Comercialização de Produtos

1. Os stands e barracas que comercializarem produtos devem observar as regras estabelecidas nos protocolos sanitários específicos de Lojas em Geral, elaborado pela Subsecretaria de Vigilância, Fiscalização Sanitária e Controle de Zoonoses (Subvisa).

40.9 Assistência à Saúde

1. Conforme estabelecido pela Resolução SEDEC 83/2016, é obrigatória a disponibilização de serviço de assistência à saúde para os eventos com público estimado acima de 1.000 (mil) pessoas. Nesses casos devem ser adotadas as seguintes medidas de prevenção à Covid-19:

- a) Os procedimentos de limpeza e desinfecção dos ambientes, equipamentos e materiais de postos médicos e das ambulâncias utilizadas no evento devem ser intensificados com saneantes de uso hospitalar registrados na Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa);
- b) Efetuar regularmente a higienização concorrente, terminal e imediata sempre que necessário na área de assistência à saúde, por profissional capacitado e exclusivo para essa atividade;
- c) Manter o distanciamento mínimo estabelecido nas Regras de Ouro entre macas e cadeiras de hidratação nos postos médicos;
- d) Durante os atendimentos, os profissionais de saúde devem utilizar EPIs completos: gorro, máscara cirúrgica ou N95, face shield, capote ou avental e luvas de procedimento;
- e) Os colaboradores e profissionais de limpeza também devem utilizar EPIs adequados à atividade realizada;
- f) Manter abastecidos os dispensadores de álcool 70% em gel e lavatórios equipados com sabonete líquido e papel-toalha não reciclado para uso de profissionais e pacientes;
- g) Atentar ao controle de acesso de pessoas ao interior do posto médico.

40.10 Força de Trabalho

1. Os colaboradores devem higienizar as mãos constantemente e utilizar máscaras ou demais EPIs necessários, inclusive nas cozinhas, durante o preparo das refeições.
2. Deve ser respeitado o distanciamento mínimo previsto nas Regras de Ouro entre os colaboradores, inclusive no ambiente de trabalho e em locais que não seja possível utilizar barreira física ou protetores adicionais ao uso da máscara, como o face shield.
3. O uniforme deve ser exclusivo para utilização no espaço de trabalho, inclusive a máscara. É PROIBIDO circular fora do estabelecimento com o uniforme.
4. Estabelecer protocolo para a coleta e desinfecção de EPIs reutilizáveis e para seu descarte, observando o disposto na [Resolução SMS 4342/20](#).
5. Organizar turnos de trabalho, alternando dias/horário de comparecimento entre as equipes para evitar maior fluxo de pessoas nos transportes e aglomeração no local.
6. Coibir atitudes que possam gerar contaminação nas áreas de trabalho, como comer, fumar, tossir, cantar, assoviar ou outras situações anti-higiênicas. Não é recomendado o uso de celulares no ambiente de trabalho.
7. Após cada uso, higienizar com álcool 70% os utensílios de trabalho que possam vir a ser compartilhados entre os colaboradores, tais como rádios, contadores e telefones celulares.
8. Se algum colaborador apresentar sintomas gripais ou qualquer outro indicativo da Covid-19, a gerência local deve ser imediatamente informada para que ele seja encaminhado à assistência médica.

40.11 Refeitórios da Força de Trabalho

1. Ampliar o período de funcionamento do refeitório e distribuir os funcionários em horários distintos para evitar aglomerações durante as refeições.
2. Manter o distanciamento mínimo previsto nas Regras de Ouro nas filas para escolha do alimento. Podem ser utilizadas marcações no piso.
3. Reforçar a higienização de mesas, cadeiras, pias, banheiros, entre outros.

40.12 Manutenção das Áreas Comuns

1. Realizar a troca constante dos elementos filtrantes dos bebedouros e dos aparelhos de ar-condicionado, de acordo com o fabricante.
2. Bebedouros de uso direto são proibidos.
3. Sempre que possível manter os ambientes com as janelas e portas abertas para melhor circulação do ar, evitando a utilização do ar-condicionado.
4. Caso não haja ar-condicionado, as portas e janelas devem ser mantidas abertas.
5. O ar ambiente deve ser renovado de acordo com o exigido na legislação (27m³/hora/pessoa).
6. Os resíduos comuns, infectantes e perfurocortantes devem ser acondicionados separadamente em coletores com tampa e devidamente dimensionados para o volume gerado.
7. Empresas de coleta e transporte de resíduos devem estar credenciadas na Comlurb.
8. O descarte das máscaras ou de outros EPIs deve ser feito em lixeira exclusiva para esse fim, seguindo as orientações do [artigo 3º](#) da [Resolução SMS 4.342/2020](#) e RDC/ANVISA nº 222/2018.

40.13 Documentação

1. Consulta Prévia de Eventos (CPE).
2. Licença Sanitária de Funcionamento para empresas organizadoras e fornecedoras de serviços sediadas no município do Rio de Janeiro (LSF).
3. Licença Sanitária para Atividades Transitórias (LSAT), obtida presencialmente na Superintendência de Educação da Vigilância Sanitária (Rua Maria Eugênia, 148 - Humaitá).
4. Empresas fora do município e/ou do estado do Rio de Janeiro devem apresentar o licenciamento sanitário do local e solicitar LSAT na Superintendência de Educação da Vigilância Sanitária.
5. ELABORAR E APRESENTAR, no ato da emissão da LSAT, o protocolo específico do evento com medidas de segurança biológica para prevenção à Covid-19, com base nas orientações contidas neste documento.
6. Certificado de Anotação de Responsabilidade Técnica (CART) e Ficha de Avaliação de Risco em Eventos (FARE) - com público a partir de 1 mil pessoas.

7. Certificado de higienização dos reservatórios de água de consumo (semestral).

8. Laudo de potabilidade da água (semestral).

Eventos em locais fechados devem incluir:

9. Apresentação do Plano de Manutenção, Operação e Controle de Ar -condicionado (PMOC) para sistemas de climatização com capacidade igual ou superior a 60.000 BTUs (somatório da capacidade de todos os equipamentos de climatização instalados).

10. Comprovante de limpeza de ductos de ar-condicionado anual.

11. Laudo da Qualidade do Ar na validade (semestral).

41. MEDIDAS PREVENTIVAS ESPECÍFICAS PARA O RETORNO DAS FEIRAS DE ADOÇÃO E EXPOSIÇÃO DE ANIMAIS

41.1 Orientações Gerais

1. Os eventos de doação podem ser realizados, desde que previamente autorizados pela prefeitura.

2. Os eventos de adoção de cães e gatos realizados por entidades protetoras de animais, organizações não governamentais e demais pessoas físicas ou jurídicas não necessitam de autorização ou licenciamento junto à Vigilância Sanitária, desde que se destinem exclusivamente a este fim, observando e seguindo as normas de higiene e proteção à saúde.

3. O comércio de animais, produtos, assim como a realização de serviços veterinários, exposições, apresentações ou quaisquer outras práticas comerciais associadas, precisam ter licenciamento, conforme previsto na legislação sanitária vigente.

4. Os pet shops e clínicas veterinárias podem promover doações de animais, desde que haja identificação do responsável técnico pela atividade no local de exposição, atendendo às exigências previstas na [Lei Municipal nº 6.435/2018](#).

5. Não permitir contato direto aos animais em exposição, com exceção de casos iminentes de adoção.

6. Os organizadores e responsáveis pelos eventos de adoção e exposição de animais devem promover capacitação interna referente às medidas de prevenção à Covid-19 aos colaboradores, voluntários, expositores e a toda força de trabalho.

7. Escalar as equipes de profissionais para reduzir a quantidade de pessoas participando simultaneamente das atividades desenvolvidas.

8. Promover a orientação do público em geral quanto à importância da adoção das medidas de prevenção à Covid-19.

9. As reuniões de organização com os participantes, voluntários, funcionários, entre outros, devem ser realizadas, preferencialmente, por videoconferência. Caso haja necessidade da reunião presencial, o encontro deve ser feito em local arejado, respeitando o distanciamento entre as pessoas, previsto nas Regras de Ouro. Todos obrigatoriamente devem usar máscaras.

10. Não permitir acesso de pessoas sem o uso da máscara nos locais destinados a exposição/adoção dos animais, exceto crianças menores de 2 anos.

11. Não distribuir materiais impressos ao público, tendo em vista o com partilhamento e a impossibilidade de higienização. Priorizar os meios digitais de comunicação e divulgação para informar sobre a doação.

41.2 Dimensionamento e Organização do Ambiente

1. Respeitar o distanciamento entre as pessoas, conforme as Regras de Ouro.
2. Promover o espaçamento mínimo entre as gaiolas ou locais destinados à exposição dos animais, de maneira a manter o distanciamento mínimo social previsto nas Regras de Ouro, entre os frequentadores e colaboradores.
3. A visita aos animais deve ser estabelecida e realizada em fluxo contínuo tanto em ambientes fechados quanto em ambiente abertos, como praças e similares.
4. Usar sinalizadores visíveis para informações relativas às condutas necessárias aos usuários, como: "O uso obrigatório de máscaras" e "Respeite o distanciamento social".
5. Delimitar locais que estejam indisponíveis ao uso do público.
6. Em caso de ambientes climatizados, manter portas e janelas abertas para propiciar a ventilação natural. Caso não seja possível, utilizar outros meios para a renovação do ar.

41.3 Higienização de Instalações, Equipamentos e Utensílios

1. Durante as feiras de adoção ou exposições de animais, é recomendada a utilização de caixas/gaiolas e objetos que permitam fácil higienização.
2. Programar rotina de desinfecção com álcool 70% de superfícies e itens em geral que possuam grande frequência de contato manual, como mesas, bancadas de apoio e objetos, que possam ser compartilhados entre os colaboradores, participantes e funcionários (canetas, pranchetas, telefones, entre outros).
3. Reforçar a limpeza e desinfecção do ambiente e de todos os pontos de maior contato, como bancadas, stands, barracas, mesas, cadeiras, toldos e recipientes de acondicionamento dos produtos.
4. A higienização das gaiolas ou espaços destinados aos animais deve ser feita com panos multiuso descartáveis ou papel-toalha, exclusivos para cada tipo de superfície.
5. Em caso de feiras beneficentes, em que haja venda de produtos, as máquinas de pagamento com cartão devem ser cobertas com plástico filme e higienizadas após cada utilização. Deve ser estimulado o pagamento por aproximação do cartão ou por QR Code, para evitar a manipulação da máquina.
6. As equipes dos locais destinados à comercialização de produtos devem observar as regras estabelecidas nos protocolos sanitários específicos de Lojas em Geral, elaborado pela Subsecretaria de Vigilância, Fiscalização Sanitária e Controle de Zoonoses (SUBVISA).
7. Abastecer permanentemente os borrifadores de álcool 70% líquido ou dispensadores de álcool 70% em gel, previamente higienizados.
8. Aumentar a frequência de higienização nas áreas de maior circulação, incluindo os banheiros. É recomendado que a limpeza concorrente seja realizada, no mínimo, a cada três horas, e a limpeza terminal antes ou depois do evento. Em alguns casos, a realização da limpeza imediata pode ser necessária.

9. Seguir todas as orientações descritas no Protocolo de Limpeza e Desinfecção de Superfícies, elaborado pela Subsecretaria de Vigilância, Fiscalização Sanitária e Controle de Zoonoses (SUBVISA).

41.4 Sanitários

1. Estabelecer o controle de acesso aos sanitários para que seja mantido o distanciamento mínimo previsto nas Regras de Ouro.

2. A fila dos sanitários deve ser organizada na parte externa, preferencialmente com marcações no piso, obedecendo também ao distanciamento entre as pessoas, previsto nas Regras de Ouro.

3. Os banheiros devem ter lavatórios com dispensadores de sabão líquido e de toalhas descartáveis de papel não reciclado e lixeira com acionamento não manual. Na ausência de pontos de água corrente, será exigido o uso de pontos com solução alternativa.

4. Promover a renovação do ar deixando as janelas abertas ou por meio de dispositivos mecânicos.

41.5 Força de Trabalho

1. Os organizadores, voluntários ou participantes devem higienizar as mãos constantemente e utilizar máscaras ou demais EPIs necessários.

2. O distanciamento mínimo previsto nas Regras de Ouro deve ser respeitado entre os colaboradores, inclusive no ambiente de trabalho e, onde não for possível, utilizar barreira física ou protetores adicionais ao uso da máscara, como face shield.

3. O uniforme deve ser exclusivo para utilização durante o expediente, inclusive a máscara. É PROIBIDO circular fora do local de trabalho com o uniforme.

4. Estabelecer protocolo para a coleta e desinfecção de EPIs reutilizáveis e para seu descarte, observando o disposto na [Resolução SMS 4.342/2020](#).

5. Coibir atitudes que possam gerar contaminação nas áreas de trabalho, como comer, fumar, tossir, cantar, assoviar ou outras anti-higiênicas. Não é recomendado o uso de celulares no ambiente de trabalho.

6. Higienizar com álcool 70%, após cada uso, os utensílios de trabalho que possam ser compartilhados entre os colaboradores, como máquinas de pagamento, telefones celulares, entre outros.

7. Se o organizador ou funcionário apresentar sintomas gripais ou qualquer outro indicativo da Covid-19, a gerência local deve ser imediatamente informada para que ele seja encaminhado à assistência médica.

42. MEDIDAS PREVENTIVAS ESPECÍFICAS PARA O RETORNO DOS SERVIÇOS PÚBLICOS

42.1 Orientações Gerais

1. Os funcionários/servidores, equipes de limpeza, seguranças, porteiros e motoristas devem ser capacitados sobre os protocolos e procedimentos de funcionamento e higienização que fazem parte das medidas de prevenção e combate à Covid-19.

2. Podem ser utilizadas plataformas eletrônicas para viabilizar o trabalho remoto de funcionários e demais colaboradores que permaneçam no mesmo, conforme a Portaria "N" CVL/SUBSC/CGRH N° 13, de 10/11/20.
3. Escalar equipes de forma a não promover aglomerações durante a jornada de trabalho. Respeitar as regras de distanciamento em vigor.
4. O uso do elevador deve ser evitado e em situações de uso, respeitar 50% da sua capacidade. Grupos prioritários deverão ter preferência de acesso.
5. Orientar o público em geral quanto à importância da adoção das medidas de prevenção à Covid-19.
6. Não distribuir materiais impressos ao público do tipo: panfletos, materiais informativos e propagandas, tendo em vista o compartilhamento e a impossibilidade de higienização. Priorizar os meios digitais de comunicação e divulgação.
7. Se algum servidor ou colaborador apresentar sintomas gripais ou qualquer outro indicativo da Covid-19, ele deve ser encaminhado à assistência médica e devidamente afastado.

42.2 Controle de Acesso

1. Devem ser estabelecidos locais de entrada e de saída para que não haja o cruzamento no fluxo de pessoas, quando não for possível escalonar a saída ou instalar barreira física para controle do fluxo.
2. O uso da máscara é obrigatório em todas as instalações e a retirada desta só deverá ser permitida no momento da alimentação.
3. A máscara pode ser de tecido de algodão e deve ser substituída a cada três horas ou sempre que estiver suja ou úmida, conforme Anexo III do Decreto RIO 47.375/2020.
4. Higienizar as mãos ao chegar ao ambiente de trabalho e repetir sempre que realizar alguma atividade.
5. Devem ser disponibilizados dispensadores de álcool 70% em gel em locais estratégicos e de fácil acesso.

42.3 Áreas de Circulação

1. Seguir todas as orientações descritas no Protocolo de Limpeza e Desinfecção de Superfícies, elaborado pela Subsecretaria de Vigilância, Fiscalização Sanitária e Controle de Zoonoses (Subvisa).
2. Aumentar a frequência de higienização (de acordo com o item 9 das Regras de Ouro) das áreas de maior circulação e/ou utilização, como recepção, elevadores, banheiros, pontos de alimentação e outros. É recomendado que a limpeza concorrente seja feita, no mínimo, a cada três horas, e a limpeza terminal antes ou depois do expediente. Em alguns casos, a realização da limpeza imediata pode ser necessária.
3. Os banheiros devem ter lavatórios com dispensadores de sabão líquido e de toalhas descartáveis de papel não reciclado devidamente abastecidos e lixeira com tampa e acionamento não manual. Os locais também devem ser sinalizados com adesivos de orientação para a higienização correta das mãos
4. A limpeza e a desinfecção dos banheiros e vestiários devem ser feitas sem a presença ou aglomeração de pessoas, e durante o processo de higienização deve haver sinalização com

placas do lado externo. Todos os suportes de papel-toalha e de papel higiênico, saboneteiras, torneiras, acionadores de descarga, assento do vaso, pia, ganchos, lixeiras, maçanetas e demais peças devem ser devidamente higienizadas.

5. Divulgar em pontos estratégicos os materiais educativos e outros meios de informação sobre as medidas de prevenção à Covid-19, como as Regras de Ouro e a Central 1746.

42.4 Estações de Trabalho

1. Higienizar a estação de trabalho com álcool 70% antes do expediente e quando houver necessidade de utilização do espaço por outro profissional.
2. Os dispensadores de álcool 70% em gel devem ser disponibilizados em pontos estratégicos e de fácil acesso.
3. Se possível, manter os ambientes arejados com janelas e portas abertas para a renovação do ar, mesmo com os aparelhos de ar-condicionado ligados.
4. Abastecer frequentemente os borrifadores de álcool 70% líquido ou dispensadores de álcool 70% em gel, que devem ser higienizados previamente.

42.5 Atendimento ao Público

1. Não permitir o acesso de pessoas sem o uso da máscara.
2. Os dispensadores com álcool 70% em gel devem ser disponibilizados em pontos estratégicos e de fácil acesso.
3. Deve ser priorizado, quando possível, o atendimento ao público pré-agendado.
4. O atendimento ao público deverá respeitar o distanciamento previsto, evitando aglomerações.
5. Em caso de filas ou áreas de espera, os assentos ou o piso devem estar corretamente sinalizados para manter o distanciamento entre as pessoas.
6. Higienizar as mãos após cada atendimento.
7. Evitar o compartilhamento de objetos e, quando necessário a utilização, realizar a correta higienização.

42.6 Salas de Reunião e Auditórios

1. As salas de reunião podem ser utilizadas obedecendo ao distanciamento previsto nas Regras de Ouro. As cadeiras interditadas devem ser sinalizadas com fitas ou outro material.
2. Mesas, cadeiras e demais utensílios utilizados nas salas de reunião devem ser higienizados após a utilização.
3. Nos auditórios deve ser respeitado o distanciamento entre as cadeiras e no caso de poltronas fixas, utilizar a ocupação de forma alternada.
4. As janelas e portas devem ser mantidas abertas.
5. Está proibida a alimentação nesses ambientes, sendo permitida apenas nas áreas específicas para este fim (refeitórios, copas, entre outros).

42.7 Serviços de Alimentação (cozinha, copas e cantinas)

1. Reforçar e seguir as medidas preventivas do protocolo específico para os Serviços de Alimentação, elaborado pela Subsecretaria de Vigilância, Fiscalização Sanitária e Controle de Zoonoses (Subvisa).
2. Retirar objetos em desuso ou que não pertencem à atividade de produção de refeições.

42.8 Refeitórios

1. Todos devem usar máscaras. A retirada só é permitida no momento da refeição. Guardar a proteção facial em saco plástico ou de papel, jamais sobre a mesa.
2. Ampliar o período de funcionamento e distribuir os funcionários em horários de refeição distintos para evitar aglomerações.
3. Manter o distanciamento mínimo estabelecido nas regras de Ouro podendo ser utilizadas marcações no piso.
4. Reforçar a higienização de mesas, cadeiras e outros pontos, como pias, bancadas, utensílios e eletrodomésticos.

42.9 Força de Trabalho

1. Os servidores e colaboradores devem higienizar as mãos constantemente e utilizar máscaras ou demais EPIs necessários.
2. Equipes de limpeza, deverão usar obrigatoriamente, luvas de borrachas, uniformes adequados e calçados fechados. O uso de adorno é proibido.
3. Deve ser respeitado o distanciamento mínimo citado nas Regras de Ouro entre os colaboradores, inclusive no ambiente de trabalho e, onde não for possível, utilizar barreira física ou protetores adicionais ao uso da máscara, como o face shield.
4. O uniforme deve ser exclusivo para utilização durante o expediente, inclusive a máscara. É proibido circular fora do local de trabalho com o uniforme.
5. Estabelecer protocolo para a coleta e desinfecção de EPIs reutilizáveis e para seu descarte, observando o disposto na [Resolução SMS 4.342/2020](#).
6. Coibir atitudes que possam gerar contaminação nas áreas de trabalho, como comer, fumar, tossir, cantar, assoviar ou outras anti-higiênicas. Evitar o uso de celulares no ambiente de trabalho.
7. Após uso dos utensílios de trabalho, higienizar com álcool 70% os itens que possam ser compartilhados entre os colaboradores, como canetas, pranchetas, telefones celulares, entre outros.
8. Se algum servidor ou colaborador apresentar sintomas gripais ou qualquer outro indicativo da Covid-19, a gerência local deve ser imediatamente informada para que a pessoa seja encaminhada à assistência médica.

42.10 Manejo de Resíduos

1. Os resíduos comuns devem ser acondicionados em abrigo próprio e coletores com tampa, devidamente dimensionados para o volume gerado.

2. As empresas de coleta e transporte de resíduos devem estar credenciadas na Comlurb.
3. O descarte de máscaras e de outros EPIs deve ser feito em lixeira exclusiva para esse fim, seguindo as orientações do [artigo 3º](#) da [Resolução SMS 4.342/2020](#).

42.11 Manutenção

1. Medidas a serem adotadas:

- a) Realizar a troca constante dos elementos filtrantes dos bebedouros, de acordo com as recomendações do fabricante;
- b) Caso não haja ar-condicionado, janelas e portas devem ser mantidas abertas;
- c) Realizar a manutenção periódica do sistema e/ou aparelhos de climatização;
- d) Realizar semestralmente a limpeza e higienização dos reservatórios de água;
- e) Realizar controle de pragas e vetores.

43. MEDIDAS PREVENTIVAS ESPECÍFICAS PARA O RETORNO DAS ATIVIDADES COMERCIAIS E DE LAZER NAS PRAIAS

43.1 Orientações Gerais para o Comércio de Alimentos

43.1.1 Barracas e quiosques

1. O uso da máscara é obrigatório por todos (permissionários, funcionários e colaboradores). A proteção facial deve ser substituída a cada três horas ou sempre que estiver suja ou úmida.
2. Todos os manipuladores de alimentos devem higienizar as mãos com frequência e usar uniforme completo. É proibido o uso de adornos.
3. O álcool 70% em gel deve ser disponibilizado para a higienização das mãos de todos os funcionários e clientes.
4. Higienizar utensílios, como talheres, coqueteleiras, abridor de coco, entre outros, com detergente apropriado e mantê-los protegidos.
5. Itens compartilhados, como bandejas, baldes com gelo, entre outros, devem ser devidamente higienizados.
6. Adotar rotina frequente de limpeza e desinfecção de superfícies, como bancada, recipientes, isopores e caixas térmicas. Realizar a limpeza com água e detergente, e a desinfecção com álcool 70% ou água sanitária (diluição de uma parte de água sanitária em nove de água).
7. Os produtos saneantes (para a desinfecção) devem ser adequados à finalidade e devidamente aprovados pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa).
8. O distanciamento mínimo previsto nas Regras de Ouro entre os manipuladores e clientes deve ser respeitado. Quando não for possível, a recomendação é usar face shield em complemento à máscara.
9. Cadeiras e guarda-sóis alugados devem ser higienizados com saneantes após o uso por cada cliente. Os materiais de uso próprio também devem passar por higienização.

10. Priorizar a comercialização de produtos industrializados que não precisam de nenhum tipo de manipulação. Manter a integridade das embalagens, conservação adequada, procedência, prazo de validade e demais informações do fabricante no rótulo do produto.

11. As embalagens dos alimentos devem ser imediatamente desinfectadas antes do armazenamento. Veja os exemplos:

- Embalagens mais resistentes, como tetra packs, latas e garrafas: lavar com sabão neutro e secar;

- Embalagens mais sensíveis, como as de biscoitos, de amendoim e de batata-frita: higienizar com álcool 70%.

12. Os cocos verdes devem ser previamente higienizados com água e sabão neutro.

13. As frutas utilizadas no preparo de drinques (caipirinhas) devem ser higienizadas antes do uso. A recomendação é deixar em imersão por 20 minutos em água sanitária diluída (uma colher de sopa de água sanitária para um litro de água) ou produto comercial aprovado, de acordo com as recomendações do fabricante no rótulo da embalagem.

14. Armazenar adequadamente, em local limpo e seco, os descartáveis a serem utilizados, como copos e canudos.

15. Os operadores que fazem entregas diretamente aos clientes na areia devem usar máscaras e ter acesso a dispensadores de álcool 70% em gel, que devem estar sempre abastecidos para a higienização constante das mãos.

16. No momento da entrega deve ser mantido o distanciamento previsto nas Regras de Ouro entre o cliente e o operador.

17. Priorizar o pagamento com cartão. Em caso de troco em dinheiro, a entrega deve ser feita sem que haja contato direto com as mãos. Se possível, dar preferência à utilização de aplicativos para solicitação de pedidos e pagamento por QR code ou por aproximação.

18. As máquinas de pagamento com cartão devem ser cobertas com plástico filme e higienizadas após cada utilização.

19. Atentar para o descarte adequado dos EPIs utilizados, de acordo com a [Resolução SMS 4.342/2020](#).

20. Coibir atitudes que possam gerar contaminação no interior das barracas e/ou quiosques, como comer, fumar, tossir, cantar, assoviar ou outras situações anti-higiênicas.

21. Se algum colaborador apresentar sintomas gripais ou qualquer outro indicativo de Covid-19, o responsável deve ser imediatamente informado para que ele seja encaminhado à assistência médica.

22. Manter os resíduos gerados na barraca, adequadamente acondicionados em recipientes com tampa.

23. Nos procedimentos de higienização devem ser observadas as orientações descritas no Protocolo de Limpeza e Desinfecção de Superfícies, elaborado pela Subsecretaria de Vigilância, Fiscalização Sanitária e Controle de Zoonoses (SUBVISA).

43.1.2 Ambulantes

1. Os vendedores ambulantes itinerantes devem atender no que couber à atividade exercida às orientações descritas para barracas de areia e às recomendações do protocolo específico para Atividades de Ambulantes, elaborado pela Subsecretaria de Vigilância, Fiscalização Sanitária e Controle de Zoonoses (SUBVISA).

43.2 Uso Social (Lazer)

Evitar aglomerações, respeitando o distanciamento mínimo previsto nas Regras de Ouro entre as pessoas de diferentes grupos de convivência, considerando todos os utensílios e/ou equipamentos utilizados por cada grupo, tais como cooler, cadeiras, guarda-sóis, cangas, boias, piscinas, entre outros.

1. Manter o distanciamento previsto nas Regras de Ouro entre outros grupos e dos barraqueiros da praia, considerando todos os utensílios e/ou equipamentos.
2. É recomendada a marcação de lugares nas areias para prevenir a aglomeração de pessoas. A sinalização pode ser organizada pelos barraqueiros e/ou quiosqueiros mantendo corredores de circulação para banhistas e atendentes não se cruzarem.
3. É obrigatório o uso de máscara durante todo o tempo, exceto no período de permanência na água. Para as crianças menores de 2 anos, não há obrigatoriedade do uso da proteção facial.
4. Práticas que possam causar qualquer tipo de aglomeração e a não utilização de máscaras, como piqueniques, comemorações, entre outros eventos, devem ser evitadas.
5. Reduzir a quantidade de objetos levados à praia, especialmente itens que possam ser compartilhados.

44. MEDIDAS PREVENTIVAS PARA O RETORNO DAS BIBLIOTECAS ITINERANTES

44.1 Orientações Gerais

1. Os responsáveis deverão promover capacitação interna referente às medidas de prevenção à Covid-19, extensiva ao staff e a toda força de trabalho (atendentes, condutor do veículo, equipe de limpeza, seguranças, entre outros).
2. Efetuar o escalonamento de equipes, reduzindo a quantidade de pessoas participando simultaneamente nas atividades desenvolvidas.
3. Promover a orientação do público em geral, quanto à importância da adoção das medidas de prevenção à Covid-19.
4. Não permitir o acesso ou a permanência das pessoas sem máscara em nenhum dos ambientes.
5. Sempre que possível, manter todos os ambientes abertos para propiciar ventilação natural.
6. Proibido o consumo de alimentos nas áreas destinadas ao funcionamento da biblioteca itinerante.
7. Higienizar as mãos antes e depois de manipular qualquer objeto ou utensílio que não seja higienizável, como os livros, folhas de desenho, entre outros.
8. O serviço de Delivery de Livros está disponível. Os livros são escolhidos online e entregues pelo ônibus biblioteca Livros nas Praças.

44.2 Higienização de Instalações, Equipamentos e Utensílios

1. Aumentar a frequência de higienização das áreas de maior circulação, incluindo os banheiros. Deve ser feita a limpeza concorrente* no mínimo a cada três horas e a limpeza terminal* antes ou depois das últimas sessões ou apresentações do dia. Em alguns casos, pode ser necessária a realização da limpeza imediata*.
2. Programar rotina de desinfecção com álcool 70% de objetos, superfícies e itens em geral que possuem grande contato manual, seja pelos colaboradores ou pelo público, tais como dispositivos utilizados para coleta de pedidos, displays, mesas e bancadas de apoio, teclados, telas de monitor e objetos que possam ser compartilhados entre os funcionários (canetas, pranchetas, telefones e similares), dentre outros.
3. Reforçar a limpeza e desinfecção em todos os pontos de maior contato, como bancadas, mesas, cadeiras, bancos, estantes, prateleiras, pias, torneiras, piso, emborrachados de revestimento, paredes, corrimãos, maçanetas, entre outros.
4. Devem ser utilizados panos multiuso descartáveis ou papel toalha, exclusivos para cada tipo de superfície, para a higienização de equipamentos e utensílios.
5. Disponibilizar borrifadores ou dispensadores com álcool a 70% em todos os ambientes da biblioteca inclusive na entrada e no interior dos veículos das bibliotecas itinerantes.
6. Abastecer permanentemente os borrifadores ou dispensadores de álcool a 70%, higienizando-os previamente.
7. Seguir todas as orientações descritas no Protocolo de Limpeza e Desinfecção de Superfícies, elaborado pela Subsecretaria de Vigilância, Fiscalização Sanitária e Controle de Zoonoses (SUBVISA) e publicado no Diário Oficial do Município do Rio de Janeiro em 09/06/2020.

44.3 Acesso ao Local

1. Seguir o escalonamento de horários estabelecido no agendamento. Não permitir o acesso de pessoas fora do horário determinado.
2. Durante a circulação de pessoas pelas áreas utilizadas ou no interior dos veículos também deve ser respeitado o distanciamento social mínimo estabelecido nas Regras de Ouro.
3. Estabelecer controle e escalonamento de horários para entrada e saída de staff, força de trabalho, e público em geral, evitando a formação de aglomeração e cruzamento de fluxos.

44.4 Sinalização

1. Utilizar sinalização e marcações no chão para reforçar o distanciamento mínimo social estabelecido nas Regras de Ouro nas diversas áreas e o fluxo a ser seguido pelos usuários para que possam se encaminhar para cada atividade sem haver o cruzamento dos fluxos de pessoas.
2. Usar indicadores visíveis, para comunicar informações relativas às condutas necessárias aos usuários tais como: uso obrigatório de máscaras e respeito às filas.
3. Delimitar áreas, mesas, cadeiras e assentos que estejam indisponíveis ao uso.

44.5 Utilização do Espaço

1. Higienizar as mãos antes e depois de manipular qualquer objeto ou utensílio que não seja higienizável, como os livros, folhas de desenho, entre outros. Priorizar os meios digitais de comunicação e divulgação.
2. Aparelhos interativos, que demandem toque ou manipulação por parte do público não devem ser permitidos.
3. Utilizar meios digitais para disponibilizar informações aos visitantes sobre o acervo e atrações.

44.6 Sanitários

1. Estabelecer o controle de acesso aos sanitários, de forma a manter o distanciamento social mínimo previsto nas Regras de Ouro de dois metros no interior dos mesmos, especialmente durante as etapas de entrada, intervalos e de saída. A fila deverá ser organizada na parte externa, preferencialmente com marcações no piso, obedecendo ao mesmo critério de afastamento.
2. Garantir a renovação do ar nos banheiros mantendo portas e janelas abertas.

44.7 Força de Trabalho

1. Os colaboradores devem higienizar as mãos constantemente e utilizar máscaras ou demais EPI necessários.
2. Deve ser respeitado o distanciamento mínimo estabelecido nas Regras de Ouro entre os colaboradores, inclusive no ambiente de trabalho e, onde não for possível, utilizar barreira física ou protetores adicionais ao uso da máscara (face shield).
3. Estabelecer protocolo para a coleta e desinfecção de EPI reutilizáveis e para seu descarte, observando o disposto na [Resolução SMS 4342/20](#).
4. Organizar turnos de trabalho, alternando dias/horário de comparecimento entre os funcionários das equipes, evitando o maior fluxo de pessoas nos transportes e a aglomeração no local de trabalho.
5. Coibir atitudes que possam gerar contaminação nas áreas de trabalho como comer, fumar, tossir, cantar, assoviar ou outras anti-higiênicas. Não é recomendado o uso de celulares no ambiente de trabalho.
6. Após cada uso, higienizar com álcool 70% os utensílios de trabalho que possam vir a ser compartilhados entre os colaboradores, tais como rádios, contadores e telefones celulares.
7. Se algum colaborador apresentar sintomas gripais ou qualquer outro indicativo da Covid-19, a gerência local deve ser imediatamente informada para que o colaborador seja encaminhado à assistência médica.

44.8 Manejo de Resíduos

1. Os resíduos comuns devem ser acondicionados em coletores com tampa, devidamente dimensionados para o volume gerado.
2. As empresas de coleta e transporte de resíduos comuns devem estar credenciadas na COMLURB.
3. O descarte de máscaras e outros EPI deve ser feito em lixeira exclusiva para esse fim, seguindo as orientações do [artigo 3º](#) da [Resolução SMS 4.342/2020](#).

45. MEDIDAS PREVENTIVAS ESPECÍFICAS PARA ESTABELECIMENTOS DE ASSISTÊNCIA VETERINÁRIA

45.1 Orientações Gerais

45.1.1 Usuários

1. As unidades de atendimento veterinário devem manter controle de acesso, com objetivo de evitar aglomeração.
2. Sempre que possível disponibilizar senhas de atendimento, com demarcação para não haver aglomeração de pessoas no local.
3. As regras de distanciamento social e de uso de máscaras também devem ser seguidas em todos os locais, incluindo as áreas externas das unidades.
4. O fluxo de acesso nas unidades será realizado de acordo com o setor em que o animal precisa ser atendido, obedecendo ao distanciamento e contendo possíveis aglomerações.
5. O animal deve estar acompanhado, preferencialmente, por apenas um tutor/responsável.
6. Preferencialmente, o acompanhante não deve pertencer a qualquer grupo de risco ou possuir algum tipo de comorbidade.
7. O tutor/responsável pelo animal deve ser maior de 18 anos.
8. O tutor/responsável deve evitar o uso de potes, frascos ou outros materiais da área interna da unidade. Caso seja necessário oferecer água ao animal, a recomendação é utilizar vasilhames próprios.
9. É proibido o consumo de alimentos nas áreas internas.
10. É proibido fumar nas áreas comuns.
11. Tutores/responsáveis com sintomas de síndrome gripal (coriza, dor de garganta, tosse, espirros, entre outros) não devem comparecer aos estabelecimentos, mesmo que seu animal tenha consulta ou cirurgia agendadas.

45.1.2 Funcionários

1. Os responsáveis pelos estabelecimentos devem promover capacitação interna referente às medidas de prevenção à Covid-19, extensiva ao staff e a toda força de trabalho (atendentes, condutor do veículo, equipe de limpeza, segurança, entre outros).
2. Escalar equipes para reduzir a quantidade de pessoas participando simultaneamente das atividades desen-volvidas.
3. Orientar o público em geral quanto à importância da adoção das medidas de prevenção à Covid-19.
4. Não permitir acesso ou permanência de pessoas sem máscara nos estabelecimentos.
5. Manter, sempre que possível, todos os ambientes abertos para propiciar ventilação natural.

45.2 Dimensionamento e Organização do Ambiente

1. O controle de acesso deve respeitar a taxa de ocupação prevista nas Regras de Ouro.
2. Promover orientações escritas, verbais e sonoras com informações relativas às condutas necessárias ao público, como: “O uso de máscara é obrigatório” e “Respeite o distanciamento”.
3. Delimitar locais que estejam indisponíveis ao uso do público.
4. Em caso de ambientes climatizados, manter portas e janelas abertas para propiciar a ventilação natural. Caso não seja possível, utilizar outros meios para a correta renovação do ar.
5. Retirar todo o material que possa ser compartilhado ou tocado por diferentes pessoas, como jornais, revistas, informativos e objetos decorativos da recepção. Essa medida evita fontes de contaminação e facilita a higienização do ambiente.
6. Bebedouros de uso direto são proibidos.
7. Disponibilizar álcool 70% em gel no setor de recepção tanto para o público quanto para funcionários e colaboradores.

45.3 Acesso ao Local

1. Seguir escala de horários estabelecidos no agendamento.
2. Permitir acesso aos estabelecimentos somente de pessoas utilizando máscaras. A proteção pode ser de pano, e a recomendação é trocá-la a cada duas horas ou assim que ela ficar úmida.
3. O distanciamento social deve ser respeitado durante a circulação nas áreas utilizadas.
4. As consultas e os exames devem ser agendados em horários que permitam a não ocorrência de aglomeração na recepção das unidades.
5. Nos casos em que haja mais de um tutor/proprietário aguardando atendimento, a distância mínima prevista nas Regras de Ouro entre eles deve ser observada.

45.4 Higienização de Instalações, Equipamentos e Utensílios

1. Aumentar a frequência de higienização das áreas de maior circulação, incluindo os banheiros. É recomendada que seja feita a limpeza concorrente*, no mínimo a cada três horas; e a limpeza terminal* antes ou depois das últimas sessões ou apresentações do dia. Em alguns casos, a realização da limpeza imediata* pode ser necessária.
2. A limpeza de pisos e superfícies deve ser feita com hipoclorito de sódio (diluir 1 copo de 250 ml de água sanitária em 1 litro de água). Em caso de optar por outros produtos, a recomendação é consultar a Nota Técnica nº 26/2020/SEI/COSAN/GHCOS/DIRE3/ANVISA.
3. Programar rotina de desinfecção com álcool 70% de superfícies e itens em geral que possuam grande contato manual, como mesas, bancadas de apoio e objetos que possam ser compartilhados entre os colaboradores, funcionários e visitantes (canetas, pranchetas, telefones, entre outros).
4. Reforçar a limpeza e desinfecção do ambiente e em todos os pontos de maior contato, como bancadas, mesas, cadeiras, toldos, bancos, entre outros.
5. Para a higienização de equipamentos e utensílios devem ser utilizados panos multiuso descartáveis ou papel-toalha exclusivos para cada tipo de superfície.

6. Disponibilizar e abastecer permanentemente os borrifadores de álcool 70% em líquido ou dispensadores de álcool 70% em gel, higienizando-os previamente.
7. Estabelecer protocolo para a desinfecção de EPIs reutilizáveis e para o seu descarte.
8. A limpeza e a desinfecção dos banheiros e vestiários devem ser feitas com varredura úmida e sem a presença do público. Durante o processo de higienização, a recomendação é usar placas de sinalização do lado externo.
9. Os suportes de papel-toalha e de papel higiênico, saboneteiras, torneiras, acionadores de descarga, assento do vaso, pia, ganchos, lixeiras, maçanetas de portas e demais peças devem ser higienizados, de preferência, também com uso de álcool 70%.
10. A limpeza do ar-condicionado deve ser feita, no máximo, a cada 14 (catorze) dias em equipamentos com menos de 60.000 BTUs.
11. Em ambientes com ar-condicionado, o ar deve ser renovado de acordo com o exigido na legislação (27m³/hora/pessoa).
12. Caso não haja ar-condicionado, as janelas e as portas devem ser mantidas abertas.
13. Nos procedimentos de higienização devem ser observadas as orientações descritas no Protocolo de Limpeza e Desinfecção de Superfícies, elaborado pela Subsecretaria de Vigilância, Fiscalização Sanitária e Controle de Zoonoses (SUBVISA).

45.5 Sanitários

1. Estabelecer o controle de acesso para que seja mantido o distanciamento físico previsto nas Regras de Ouro no interior dos banheiros.
 2. A fila dos sanitários deve ser organizada do lado externa, preferencialmente, com marcações no piso e obedecendo ao distanciamento entre as pessoas previsto nas Regras de Ouro.
 3. Os banheiros devem ter lavatórios com dispensadores de sabão líquido e de toalhas descartáveis de papel não reciclado e lixeira com acionamento não manual. Na ausência de pontos de água corrente, será exigido o uso de pontos com solução alternativa.
 4. Promover a renovação do ar por meio de janelas abertas ou de dispositivos mecânicos.
- #### 45.6 Força de Trabalho

1. Os colaboradores devem higienizar as mãos constantemente e utilizar máscaras ou demais EPIs necessários.
2. Orientar os colaboradores e o corpo técnico quanto ao uso de roupa limpa e a troca das peças diariamente ao chegar ao estabelecimento.
3. Orientar os colaboradores e o corpo técnico quanto à lavagem das mãos e uso de álcool 70%, complementarmente, na chegada ao estabelecimento e após contato com animais, pessoas e ou superfícies.
4. O distanciamento mínimo previsto nas Regras de Ouro também deve ser respeitado entre os colaboradores, inclusive no ambiente de trabalho e em locais que não seja possível utilizar barreira física ou protetores adicionais ao uso da máscara, como o face shield.

5. Providenciar os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) necessários às equipes que estejam realizando atendimentos ou exames, funcionários da limpeza e manutenção, segurança, recepcionistas, entre outros profissionais que tenham contato com o público.
6. O uniforme deve ser exclusivo para utilização durante expediente, inclusive a máscara. É proibido circular fora do local de trabalho com o uniforme.
7. Capacitar os usuários dos EPIs quanto à sua correta utilização, descarte e/ou desinfecção.
8. Organizar turnos alternando dias/horários de comparecimento entre as equipes para evitar maior fluxo de pessoas nos transportes e a aglomeração no local de trabalho.
9. Coibir atitudes que possam gerar contaminação nas áreas de trabalho, como comer, fumar, tossir, cantar, assoviar ou outras anti-higiênicas. Não é recomendado o uso de celulares no ambiente de trabalho.
10. Após cada uso, higienizar com álcool 70% os utensílios de trabalho que possam vir a ser compartilhados entre os colaboradores, como máquinas de pagamento, telefones celulares, entre outros.
11. O corpo técnico e os colaboradores com síndrome gripal ou que apresentem sinais e ou sintomas de Covid-19 devem se manter afastados e retornar somente após liberação médica. A recomendação também se aplica às pessoas que tiverem contato próximo com casos suspeitos ou positivos de Covid-19.
12. Nas instalações, o corpo técnico e os colaboradores devem fazer uso de sapatos fechados e impermeáveis e que possibilitem a higienização.
13. Recomendar o uso de calçados exclusivos dentro das unidades. A troca deve ser feita ao chegar ao local. Neste caso, o sapato deve ser mantido na chamada “área suja” ou de “higienização”.
14. Orientar a equipe de limpeza sobre a rigorosa higienização dos ambientes e dos equipamentos utilizados após cada atendimento.
15. Em relação ao transporte de animais:
 - a) Garantir a ventilação natural do veículo para que haja a troca de ar durante o transporte;
 - b) Limpar as superfícies do interior do veículo antes e após cada transporte de animal;
 - c) Fazer a limpeza das caixas de transporte antes e após a realização de cada deslocamento;
 - d) Disponibilizar álcool 70% em gel para o motorista;
 - e) Em caso de transporte de animal de local onde há pessoas positivas ou suspeitas de Covid-19, evitar o deslocamento junto de outros animais.
16. Receber o prestador de serviço fora ou dentro do estabelecimento com distanciamento previsto nas Regras de Ouro, sendo proibida a colocação dos produtos diretamente sobre o piso.
17. Estabelecer protocolo específico quanto à eutanásia de animal de responsável suspeito ou positivo de Covid-19.

45.7 Manejo de Resíduos:

1. Os resíduos comuns devem ser acondicionados em abrigo próprio e coletores com tampa, devidamente dimensionados para o volume gerado;
2. O manejo de resíduos de serviços de saúde deve atender à RDC 222/2018 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), com atenção para as instalações adequadas do abrigo temporário;
3. Os abrigos de resíduos comuns e de serviço de saúde não podem ser compartilhados;
4. O descarte das máscaras ou de outros EPIs deve ser feito em lixeira exclusiva para esse fim, seguindo as orientações da RDC/ANVISA nº 222 de 28/03/2018.

45.8 Manutenção e Documentação

1. Medidas a serem adotadas:

- a) Realizar troca constante dos elementos filtrantes dos bebedouros e dos aparelhos de ar-condicionado, de acordo com o fabricante;
- b) Bebedouros de uso direto são proibidos;
- c) Sempre que possível manter os ambientes com as janelas e portas abertas para melhor circulação do ar, evitando a utilização do ar-condicionado;
- d) Caso não haja ar-condicionado, as portas e janelas devem ser mantidas abertas;
- e) O ar ambiente deve ser renovado de acordo com o exigido na legislação (27m³/hora/pessoa);
- f) Os resíduos comuns devem ser acondicionados separadamente em coletores com tampa e devidamente dimensionados para o volume gerado;
- g) Empresas de coleta e transporte de resíduos devem estar credenciadas na Comlurb;

2. O que deve ser apresentado:

- a) Plano de Manutenção, Operação e Controle de Ar-Condicionado (PMOC);
- b) Comprovante de limpeza de ductos de ar-condicionado anual;
- c) Laudo da qualidade do ar na validade (semestral);
- d) Certificado de higienização dos reservatórios de água de consumo (semestral);
- e) Laudo de potabilidade da água (semestral);
- f) Certificado atualizado de controle de vetores e de roedores;
- g) Certificado de Responsabilidade Técnica atualizado e homologado pelo Conselho Regional de Medicina Veterinária;
- h) Laudo de Aprovação Radiológica atualizado emitido pelo Laboratório de Ciências da Radiologia (LCR) se houver serviço de Raios X;

46. MEDIDAS PREVENTIVAS ESPECÍFICAS PARA AS INSTITUIÇÕES DE LONGA PERMANÊNCIA PARA IDOSOS

46.1 Orientações Gerais

1. Disponibilizar uma pessoa responsável pelas medidas protetivas na ILPI pelo controle da disseminação do Sars-CoV-2;
2. Afixar em locais visíveis as Regras de Ouro disponibilizadas nesse material e demais orientações que possam contribuir para a prevenção e o combate à Covid-19;
3. Não permitir adentrar a instituição sem a utilização de máscaras;
4. O álcool 70% em gel deve ser disponibilizado para os pacientes já na recepção;
5. Estabelecer um fluxo de entrada para os visitantes (restrito aos familiares com planejamento pelo responsável técnico);
6. Higienização das mãos com água e sabão líquido, utilizar lixeiras sem acionamento manual;
7. Manter o distanciamento social mínimo previsto nas Regras de Ouro, não permitir abraços e sim interações com diálogos;
8. Aumentar o espaçamento entre mesas e cadeiras no refeitório, previsto nas Regras de Ouro. Alternar horários de utilização do mesmo;

46.2 Higienização de instalações, Equipamentos e Utensílios

1. Aumentar a frequência de higienização (de acordo com as Regras de Ouro) das áreas de maior circulação, como recepção, banheiros, vestiários, pontos de alimentação e anexos, além dos vestiários e refeitório dos colaboradores, com planilha de controle da limpeza exposta em local visível;
2. Manter a higienização de todos os equipamentos após o uso, de maneira a mantê-los higienizados para uso (esfignomamômetro, termômetro, oxímetro, balança, cadeira higiênica, cadeira de roda, entre outros);
3. Afixar cartazes em pontos estratégicos de maneira a alertar os funcionários e colaboradores quanto às medidas protetivas;
4. Providenciar lixeiras tampadas e com acionamento por pedal para descarte exclusivo de máscaras;
5. A limpeza e a desinfecção das superfícies ambientais e dos equipamentos devem ser feitas sem a presença de pacientes, entre um atendimento e outro.

46.3 Dimensionamento e Organização do Ambiente

1. É recomendado fazer a varredura úmida com os saneantes água sanitária, ácido peracético, quaternários de amônia e fenólicos, todos utilizados de acordo com as recomendações do fabricante (limpeza concorrente);
2. Manter os ambientes arejados e ventilados;
3. Manter a higienização diária de corrimão, camas, utensílios, escadinhas, foco com saneantes recomendados;
4. Manter colchões com forração impermeável, de fácil higienização e limpeza, higienizados a cada troca de roupa de cama;

5. Manter travesseiros com forração impermeável, de fácil higienização e limpeza, higienizados a cada troca de roupa de cama;

6. Afixar dispositivos de álcool gel nos corredores de acesso aos quartos, refeitórios e recepção;

7. Todos os suportes de papel-toalha e papel higiênico, saboneteiras, torneiras, acionadores de descarga, assento do vaso, pia, ganchos, lixeiras, maçanetas de portas e demais peças devem ser higienizados, com a opção de uso também do álcool 70%.

8. Afixar em locais visíveis as Regras de Ouro disponibilizadas nesse material e demais orientações que possam contribuir para a prevenção e o combate à Covid-19.

9. Manter as camas com distanciamento mínimo recomendado nas Regras de Ouro, e atender RDC 283/2005.

10- Manter o número de leitos máximo de 04 camas e respeitar o distanciamento RDC283/2005.

46.4 Tópicos específicos para o tipo de atividade

46.4.1 Proposta para Liberação das Novas Admissões

1. Solicitar a testagem prévia para Covid-19 das novas admissões, idosos procedentes de unidades hospitalares - internação - são considerados novas admissões;

2. Manter as novas admissões em quarentena (14 dias em isolamento);

3. Manter quarto privativo arejado com banheiro para o setor de isolamento;

4. Residentes recém-admitidos cujo status de Covid-19 seja desconhecido ou que apresentem sintomas da Covid-19 são alocados em quarto individual e ficam em observação em 14 dias;

5. Manter força de trabalho para atendimento exclusivo do idoso(isolamento)

6. Manter o monitoramento e inclusão de sinais e sintomas de gravidade para síndrome gripal, conforme definição do Ministério da Saúde;

7. Manter medidas de higiene, ventilação, limpeza e desinfecção a serem adotadas individualmente para todos os recintos da ILPI, principalmente nos isolamentos;

8. Estabelecer procedimentos para acompanhamento de acordo com o perfil dos idosos (grau de dependência).

46.4.2 Visita

1. Restringir ao máximo o número de visitantes, assim como a frequência e a duração da visita;

2. Estabelecer um cronograma para as visitas de modo a evitar aglomerações;

3. Orientar aos visitantes o compromisso de não visitar o idoso em caso de sintomas respiratórios ou suspeita de Covid-19

4. Orientar os visitantes à higienização das mãos com água e sabão e preparação alcoólica previamente;

5. Orientar os visitantes a não abraçar, beijar ou manter proximidade do idoso;
6. Orientar pela obrigatoriedade do uso de máscara;
7. Não serão permitidas crianças, contraindicar por serem possíveis portadores da Sars-Cov-2;
8. Oferecer alternativas para aplicativos de vídeo chamados para minimizar a ausência deste familiar;
9. Manter o monitoramento dos sinais vitais pelo menos 3x ao dia ou de acordo com a necessidade(PA,Pulso, Temperatura, Oximetria de Pulso);
10. Idosos grau III acamados, manter visitação por tempo curto, com horários pré-fixados, com uso EPI e certificando que o familiar respeita todas as medidas protetivas (disponibilizar máscaras, capotes e higieniza o das mãos deste familiar.

46.4.3 Atividades Terapêuticas

1. Aumentar a frequência de higieniza o (de acordo com as Regras de Ouro) das áreas de maior circula o
- 2.. Alternar horários de banho de sol, uso de refeitório, e ambientes de convivência a fim de minimizar o risco de aglomera es;
3. Afixar cartazes informativos em diversas áreas dos consultórios e clínicas, com orienta es sobre a forma de contágio e preven o   Covid-19;
4. Na medida do possível, propiciar a adesão ao uso de máscaras pelos idosos em ambientes coletivos(atividades de grupos, oficinas)
5. Disponibilizar o banho de sol respeitando o distanciamento social
6. Manter higienizados todos os equipamentos de fisioterapia antes e após o seu uso ( lcool gel, hipoclorito ou água e sabão)

46.4.4 Posto de Enfermagem

1. Manter lavatório exclusivo para lavagem das mãos, com dispensadores de sabão, álcool gel, papel-toalha e lixeiras com tampa e acionamento por pedal;
2. Manter a higieniza o dos prontuários, pastas, bancadas, superfícies diariamente;
3. Manter a higieniza o da bandeja onde são dispensados os medicamentos, bem como os demais insumos utilizados no posto de enfermagem;
4. Afixar em locais visíveis as Regras de Ouro disponibilizadas nesse material e demais orienta es que possam contribuir para a preven o e o combate   Covid-19, quanto a periodicidade da troca das máscaras;
5. Disponibilizar EPI de maneira a atender a demanda diária (gorro, avental, luvas de procedimento);
6. Manter as anota es atualizadas quanto ao monitoramento de parâmetros para Covid-19.

46.4.5 Vacina o

1. Certificar-se de que todos os residentes estejam com todas as vacinas em dia;
2. Certificar-se de que todos os profissionais e cuidadores que atuam na ILPI estejam com cartão de vacinação sempre atualizado.

46.5 Sanitários

1. Aumentar a frequência de higienização (de acordo com as Regras de Ouro) das áreas de maior circulação, como recepção, banheiros.
2. Afixar cartazes informativos em diversas áreas dos consultórios e clínicas, com orientações sobre a forma de contágio e prevenção à Covid-19;
3. Na medida do possível, propiciar a adesão ao uso de máscaras pelos idosos em ambientes coletivos.
4. Manter dispensadores abastecidos com sabão líquido e papel toalha.
5. Manter a higienização das barras de contenção, cadeiras higiênicas, comadres e compadres.

46.6 Força de Trabalho

1. Os funcionários, colaboradores e terceirizados devem ser capacitados sobre os protocolos e procedimentos de funcionamento e higienização que fazem parte das medidas de prevenção à disseminação da Covid-19;
2. O profissional deve utilizar os equipamentos de proteção individual (EPIs) recomendados para o atendimento de casos suspeitos ou confirmados de Covid-19: gorro, luva, avental de manga longa, sapato fechado, óculos de proteção ou face shield e máscara N95 ou similar;
3. Os profissionais da recepção e das áreas administrativas devem atuar exclusivamente em suas atividades e usar o EPI recomendado para o atendimento específico: máscara cirúrgica ou de tecido;
4. A Instituição dispõe de registro de afastamento de funcionário ou colaborador de suas funções na Instituição caso haja suspeita ou diagnóstico de Covid-19 pelo prazo determinado por recomendação médica;
5. Os funcionários deverão utilizar uniforme exclusivo, incluindo calçado para uso no ambiente de trabalho;
6. Os funcionários deverão proceder à periodicidade de troca das máscaras e manter a higienização periódica das mesmas em caso de máscaras de tecido;
7. Monitorar diariamente os residentes quanto à febre, sintomas respiratórios e outros sinais e sintomas da Covid-19.
8. Orientar a etiqueta da tosse e a higiene respiratória
9. Orientar os funcionários a ajudarem os idosos com dificuldade de aplicarem estas orientações
10. Profissionais e cuidadores que prestam assistência aos idosos: usar máscara cirúrgica;

11. Para as ILPIs que possuem profissionais de saúde, caso estes realizem procedimentos geradores de aerossóis, deverão utilizar máscara N95/PFF2 e óculos de proteção (traqueostomia, nebulização, macronebulização).

46.7 Refeitórios da força de trabalho e Serviços de Alimentação

1. Antes de preparar os alimentos são necessários os seguintes cuidados:

a) Lave bem as mãos com água e sabão, antes e depois de manipular os alimentos e alimentar-se;

b) Higienize bem os mantimentos antes de guardá-los em armários, geladeiras, fruteiras e outros locais.

Enlatados, garrafas pet e embalagens tetra pack devem ser lavados com água e sabão. Já a higiene das embalagens plásticas (como as de macarrão, farinha, arroz e feijão) devem ser limpas com um pano úmido para a retirada da poeira, e finalizada com álcool 70% utilizando papel-toalha;

c) Para higienizar verduras, legumes e frutas, deixe de molho por, pelo menos, 20 minutos em solução de água sanitária 0,2% (uma colher de sopa de água sanitária a para cada litro de água);

d) As sacolas plásticas utilizadas para transporte nas compras devem ser descartadas e as reutilizáveis higienizadas adequadamente;

e) Nos casos de isolamento por comprometimento respiratório em quarentena, separar os talheres e oferecer a refeição no quarto, com atenção para não entrar no local.

2. Manter o banheiro do manipulador abastecido com sabão líquido, papel toalha e dispensador de álcool gel;

3. Disponibilizar lixeiras com tampas e acionamento por pedal.

46.8 Manejo de Resíduos

1. Os resíduos comuns devem ser acondicionados em abrigo próprio e coletores com tampa, devidamente dimensionados para o volume gerado.

2. O manejo de resíduos de serviços de saúde deve atender a RDC ANVISA 222/18, com atenção para as instalações adequadas do abrigo temporário.

3. Os abrigos de resíduos comuns e de serviço de saúde não podem ser compartilhados.

4. Atentar para o correto descarte de perfurocortantes e outros provenientes dos exames de saúde.

5. As empresas de coleta e transporte de resíduos comuns e de serviço de saúde devem estar credenciadas na COMLURB.

6. Uma vez que o estabelecimento já tenha serviço de coleta de resíduos de serviço de saúde, considerar máscaras e demais EPIs não reprocessáveis.

7. O descarte de máscaras e outros EPI deve ser feito em lixeira exclusiva para esse fim, seguindo as orientações da RDC ANVISA 222/18.

46.9 Manutenção e Documentação

1. Medidas a serem adotadas:

- a) Realizar a troca constante dos elementos filtrantes dos bebedouros, de acordo com as recomendações do fabricante.
- b) Os bebedouros devem ter certificação dos órgãos competentes.
- c) Em ambientes com ar-condicionado, o ar deve ser renovado de acordo com o exigido na legislação (27m³/hora/pessoa).
- d) Caso não haja ar-condicionado, janelas e portas devem ser mantidas abertas.

2. O que deve ser apresentado:

- a) Licença Sanitária de Funcionamento (LSF) para empresas sediadas no município do Rio de Janeiro.
- b) Plano de Manutenção, Operação e Controle de Ar-Condicionado (PMOC).
- c) Comprovante de limpeza de ductos de ar-condicionado anual.
- d) Laudo da qualidade do ar na validade (semestral).
- e) Certificado de higienização dos reservatórios de água de consumo (semestral).
- f) Laudo de potabilidade da água (semestral).

47. MEDIDAS PREVENTIVAS ESPECÍFICAS PARA O RETORNO DOS ESPAÇOS DE DIVERSÕES, GAMES E BOLICHE

47.1 Orientações Gerais

- 1. A Administração dos espaços de diversões, games e boliche deverá promover capacitação interna referente às medidas de prevenção à Covid-19, extensiva ao staff administrativo e a toda força de trabalho (equipes de limpeza, seguranças, recepcionistas, entre outros);
- 2. A Administração dos espaços de diversões, games e boliche deverá treinar seus colaboradores para orientação ao público em geral sobre a importância da adoção das medidas de prevenção à Covid-19: controle de filas, manutenção de distanciamento e uso obrigatório de máscaras;
- 3. Promover a orientação do público em geral, quanto à importância da adoção das medidas de prevenção à Covid-19;
- 4. Não permitir o acesso, nem a permanência de pessoas sem máscara em nenhum dos ambientes, exceto em ambientes destinados à alimentação;
- 5. Sempre que possível, manter todos os ambientes abertos para propiciar ventilação natural;
- 6. Proporcionar redução imediata da capacidade de visitantes para o mínimo de 50% da capacidade legal, respeitando o protocolo de distanciamento social;
- 7. Instalar marcação de piso, ou, para melhor visualização, na altura do busto, nas filas das atrações, garantindo a distância preconizada nas Regras de OUro;

8. Instalar sinalização em frente aos balcões de atendimento, de forma a manter o distanciamento entre frequentadores e funcionários;
9. Manter fechadas as atrações com interações entre os frequentadores, as quais não propiciem condições para manutenção do distanciamento social;
10. Reduzir a capacidade de assentos nas atrações e equipamentos, para garantir o distanciamento exceto quando por membros da mesma família ou do mesmo convívio;
11. Preferencialmente a venda de ingressos deve ser realizada pelo auto-atendimento de forma a evitar filas na bilheteria. Caso haja venda no local, incentivar que o pagamento seja realizado através de cartão ou outro meio digital de aproximação;
12. Fechar áreas de convivência;
13. Evitar o contato físico entre visitantes e funcionários no momento de embarque e desembarque dos equipamentos;
14. Nas atrações em que a assistência geralmente é oferecida aos visitantes para embarque e desembarque, como crianças ou pessoas com mobilidade reduzida, ela deve ser realizada, preferencialmente, pelos membros da família.

47.2 Higienização de Instalações, Equipamentos e Utensílios

1. Aumentar a frequência de higienização nas áreas de maior circulação, incluindo os banheiros, sanitários, vestiários, corredores, elevadores, setor administrativo, salas de treinamento. É recomendado que seja feita a limpeza concorrente no mínimo a cada três horas, e a limpeza terminal antes ou depois do funcionamento. Em alguns casos, pode ser necessária a realização da limpeza imediata.
2. Implementar rotina de desinfecção com álcool 70% de objetos, superfícies e itens em geral que tenham grande contato manual, seja por colaboradores ou pelo público (máquinas de cartão, displays, mesas e bancadas de apoio, totens de autoatendimento, telas touch screen, teclados, aparelhos de rádios HTs, contadores numéricos, maçanetas, corrimãos, grades, mesas e assentos das instalações) e demais itens que possam ser compartilhados, como canetas, pranchetas e telefones;
3. Reforçar a desinfecção logo após o uso nas superfícies e nos equipamentos dos jogos (óculos, comandos, gôndolas, esteiras, cabines, travas de segurança, assentos);
4. Na higienização de equipamentos e utensílios, é recomendado o uso de papel-toalha ou panos multiuso descartáveis exclusivos para cada tipo de superfície;
5. Abastecer permanentemente os borrifadores ou dispensadores de álcool 70%, que devem ser previamente higienizados;
6. Seguir todas as orientações descritas no Protocolo de Limpeza e Desinfecção de Superfícies, elaborado pela Subsecretaria de Vigilância, Fiscalização Sanitária e Controle de Zoonoses (SUBVISA) e publicado no Diário Oficial do Município do Rio de Janeiro em 09/06/2020;
7. Programar sanitização do carpete com produto regulamentado e registrado pelo órgão competente e na periodicidade necessária.

47.3 Sinalização

1. Utilizar sinalização e marcações no piso, ou para melhor visualização, na altura do busto, direcionando o sentido do deslocamento e reforçar o distanciamento mínimo previsto nas Regras de Ouro nas diversas áreas como entradas, pontos para a higienização de mãos (e de informação, postos de segurança), guichês de pagamento, sanitários, elevadores e escadas (rolantes). Caso necessário, adotar barreiras físicas para separação, como vidros protetores, divisórias, totens ou correntes;
2. Organizar as filas em sentido único e ordenado, de modo a não comprometer a circulação de público nas áreas comuns, com marcação adequada para sinalizar a distância de precaução prevista nas Regras de Ouro;
3. Implantar sinalizações em pontos estratégicos para divulgar informações relativas às medidas a serem adotadas pelos usuários, como o uso obrigatório de máscaras e respeito às filas;
4. Delimitar nas áreas comuns mesas e assentos que não estejam disponíveis para o uso do público.

47.4 Acesso aos espaços de diversões, games e boliche

1. Seguir o horário estabelecido para o funcionamento. Não será permitido o acesso de clientes fora do horário determinado;
2. Estabelecer controle e escalonamento de horários para entrada e saída de staff, força de trabalho, fornecedores e público em geral, assim evitando a formação de aglomeração e cruzamento de fluxos;
3. Manter as portas abertas para propiciar a ventilação natural.

47.5 Sanitários

1. Estabelecer o controle de acesso aos sanitários para que seja mantido o distanciamento social mínimo previsto nas Regras de Ouro no interior dos mesmos. A fila deverá ser organizada na parte externa, preferencialmente com marcações no piso, obedecendo ao mesmo critério de afastamento;
2. Manter permanentemente abastecidos os dispensadores de sabonete líquido, toalhas descartáveis de papel não reciclado, álcool 70% e forros de papel descartável para os trocadores de bebês (banheiros família);
3. Prover os sanitários de lixeiras com tampa sem acionamento manual.

47.6 Serviços de Alimentação e Bebidas (A&B)

1. Os serviços de alimentação deverão seguir os protocolos específicos;
2. Os clientes devem ser orientados a circular sempre com máscara, que só pode ser retirada no momento da refeição, e nunca colocada sobre a mesa. O acondicionamento das máscaras deve ser feito em sacos plásticos ou de papel, guardados na bolsa ou bolso do cliente. É recomendado que a máscara seja substituída ao término da refeição.

47.7 Assistência à Saúde

Na existência de sala de urgências, posto médico ou ambulatório de uso exclusivo dos frequentadores e/ou colaboradores, deverão ser seguidos protocolos específicos para serviço de saúde.

47.8 Força de Trabalho

1. Os colaboradores devem higienizar as mãos constantemente e utilizar máscaras ou demais EPIs necessários, inclusive nas cozinhas, durante o preparo das refeições. É proibido o uso de adornos nos ambientes de trabalho;
2. É recomendado o distanciamento mínimo entre os colaboradores previstos nas Regras de Ouro, inclusive no ambiente de trabalho. Onde não for possível, utilizar barreira física ou protetores adicionais ao uso da máscara (face shield);
3. O uniforme de trabalho deve ser exclusivo para uso no estabelecimento (inclusive a máscara) durante o expediente. É proibido circular fora do estabelecimento com o uniforme de trabalho;
4. Estabelecer protocolo para a coleta e desinfecção de EPIs reutilizáveis e para seu descarte;
5. Organizar turnos de trabalho, alternando dias/horário de comparecimento entre os funcionários das equipes, evitando o maior fluxo de pessoas nos transportes e a aglomeração no local de trabalho;
6. Coibir atitudes que possam gerar contaminação nas áreas de trabalho como comer, fumar, tossir, cantar, assoviar ou outras anti-higiênicas. Não é recomendado o uso de celulares no ambiente de trabalho;
7. Após cada uso, higienizar com álcool 70% os utensílios de trabalho que possam vir a ser compartilhados entre os colaboradores, como rádios, contadores e telefones celulares;
8. Se algum colaborador apresentar sintomas gripais ou qualquer outro indicativo da Covid-19, a gerência local deve ser imediatamente informada para que o colaborador seja encaminhado à assistência médica;
9. Garantir a renovação do ar dos vestiários, banheiros e sanitários de funcionários através de janelas abertas ou dispositivos mecânicos;

47.9 Refeitório da Força de Trabalho

1. Ampliar o período de funcionamento e distribuir os funcionários em horários de refeição distintos para evitar aglomerações;
2. Manter o distanciamento mínimo previsto nas Regras de Ouro nas filas para escolha do alimento, podendo ser utilizadas marcações no piso;
3. Reforçar a higienização de mesas, cadeiras e pontos de limpeza dos funcionários, como pias e banheiros.

47.10 Manutenção das Áreas Comuns

1. Realizar troca constante dos elementos filtrantes dos bebedouros e dos aparelhos de ar-condicionado, de acordo com o fabricante;
2. Bebedouros de uso direto são proibidos;
3. Sempre que possível manter os ambientes com as janelas e portas abertas para melhor circulação do ar, evitando a utilização do ar-condicionado;
4. Caso não haja ar-condicionado, as portas e janelas devem ser mantidas abertas;

5. O ar ambiente deve ser renovado de acordo com o exigido na legislação (27m³ / hora/pessoa);
6. Os resíduos comuns devem ser acondicionados separadamente em coletores com tampa e devidamente dimensionados para o volume gerado;
7. Empresas de coleta e transporte de resíduos devem estar credenciadas na Comlurb;
8. O descarte das máscaras ou de outros EPIs deve ser feito em lixeira exclusiva para esse fim, seguindo as orientações do [artigo 3º](#) da [Resolução SMS 4.342/2020](#) e RDC/ANVISA 222/2018.

47.11 Documentação

1. Licença Sanitária de Funcionamento para empresas organizadoras e fornecedoras de serviços sediadas no município do Rio de Janeiro (LSF);
2. Certificado de higienização dos reservatórios de água de consumo (semestral);
3. Laudo de potabilidade da água (semestral);
4. Apresentação do Plano de Manutenção, Operação e Controle de Ar-condicionado (PMOC) para sistemas de climatização com capacidade igual ou superior a 60.000 BTUs (somatório da capacidade de todos os equipamentos de climatização instalados);
5. Comprovante de limpeza de ductos de ar-condicionado anual;
6. Laudo da Qualidade do Ar na validade (semestral).

48. MEDIDAS PREVENTIVAS ESPECÍFICAS PARA VISITAÇÃO EM CEMITÉRIOS

48.1 Orientações Gerais

1. As Concessionárias e/ou responsáveis pelos cemitérios deverão promover a capacitação interna referente às medidas de prevenção à Covid-19, extensiva ao staff, aos colaboradores e a toda força de trabalho (administrativos, staff técnico, equipe de limpeza, seguranças, recepcionistas, entre outros);
2. Efetuar o escalonamento de equipes, reduzindo a quantidade de pessoas participando simultaneamente das atividades desenvolvidas;
3. Promover a orientação do público em geral, quanto à importância da adoção das medidas de prevenção à Covid-19;
4. Adotar medidas de controle no acesso e no deslocamento interno das pessoas, respeitando a taxa de ocupação em ambientes fechados (capelas), e o distanciamento mínimo previsto nas Regras de Ouro;
5. Utilizar sinalização e marcações no piso para reforçar o distanciamento mínimo social;
6. Usar indicadores visíveis, para comunicar informações relativas às condutas necessárias aos usuários tais como: uso obrigatório de máscaras e respeito ao distanciamento;
7. Não distribuir materiais impressos ao público que não forem de fácil higienização, tendo em vista o compartilhamento e a impossibilidade de higienização. Priorizar os meios digitais de comunicação e divulgação;

8. Disponibilizar estações de lavatórios para a higienização adequada das mãos, providos de água, dispensadores de sabão líquido, papel toalha e lixeiras com tampa sem acionamento manual;

9. Disponibilizar totens com álcool em gel a 70% em diversos pontos de trajetos na parte interna do cemitério.

48.2 Orientações Específicas

1. Ampliar o horário de visitação (abertura e fechamento) a fim de evitar aglomerações;
2. Estabelecer circuito interno de visitação em fluxo contínuo, com entrada e saída demarcadas, em portões diferentes, quando possível;
3. Isolar locais que estejam indisponíveis ao uso do público;
4. Só realizar celebrações e/ou encontros nas capelas dos cemitérios, se for possível o controle de acesso e a manutenção de distanciamento entre as pessoas, bem como a capacidade do local;
5. Estabelecer que o atendimento ao público na área administrativa dos cemitérios seja apenas para consulta e agendamento de sepultamentos;
6. Providenciar a oferta de maior quantitativo possível de coletores de resíduos e identificar os coletores destinados ao descarte de máscaras.

48.3 Higienização de Instalações, Equipamentos e Utensílios

1. Programar rotina de desinfecção com álcool 70% de objetos, superfícies e itens em geral que possuam grande contato manual, seja pelos colaboradores ou pelo público (mesas, bancadas, cadeiras, toldos, recipientes para acondicionamento de produtos, etc);
2. Devem ser utilizados panos multiuso descartáveis ou papel toalha, exclusivos para cada tipo de limpeza;
3. Máquinas de pagamento com cartão deverão ser cobertas com filme plástico e higienizadas após cada utilização. Deve ser estimulado o pagamento por aproximação do cartão ou por QR Code, para evitar a manipulação da máquina;
4. Deve ser priorizado o pagamento de forma digital. Em situações de pagamentos em espécie a higienização das mãos deverá ocorrer imediatamente após o manuseio do dinheiro;
5. Abastecer permanentemente os borrifadores ou dispensadores de álcool à 70%, higienizando-os previamente;
6. Aumentar a frequência de higienização das áreas de maior circulação, incluindo os banheiros. É recomendado que a limpeza concorrente seja feita, no mínimo, a cada três horas, e a limpeza terminal antes ou depois do evento. Em alguns casos, pode ser necessária a realização da limpeza imediata;
7. Seguir todas as orientações descritas no Protocolo de Limpeza e Desinfecção de Superfícies elaborado pela SUBVISA e publicado no Diário Oficial do Município do Rio de Janeiro em 09/06/2020.

48.4 Venda Ambulante de Flores, Velas e Afins

1. Na instalação de tendas ou barracas as mesmas, terão que obedecer ao distanciamento mínimo estabelecido nas Regras de Ouro;
2. Obrigatório o uso de máscaras pelos vendedores e consumidores;
3. Obrigatório o fornecimento de álcool 70% pelos vendedores para os consumidores;
4. É de responsabilidade dos vendedores ou responsáveis pelo ponto de vendas, em manter o controle do distanciamento mínimo entre as pessoas, conforme as Regras de Ouro;
5. Incentivar o pagamento por aproximação do cartão ou por QR Code, para evitar a manipulação da máquina. Máquinas de pagamento com cartão deverão ser cobertas com filme plástico e higienizadas após cada utilização;
6. Deve ser priorizado o pagamento de forma digital. Em situações de pagamentos em espécie a higienização das mãos deverá ocorrer imediatamente após o manuseio do dinheiro.

48.5 Comercialização de Alimentos

1. A comercialização de alimentos e bebidas deve seguir o determinado na legislação vigente;
2. É de responsabilidade dos vendedores ou responsáveis pelo ponto de vendas, em manter o controle do distanciamento mínimo entre as pessoas, conforme as Regras de Ouro;
3. Incentivar o pagamento por aproximação do cartão ou por QR Code, para evitar a manipulação da máquina.

Máquinas de pagamento com cartão deverão ser cobertas com filme plástico e higienizadas após cada utilização;

4. Deve ser priorizado o pagamento de forma digital. Em situações de pagamentos em espécie a higienização das mãos deverá ocorrer imediatamente após o manuseio do dinheiro.

48.6 Sanitários

1. Estabelecer o controle de acesso aos sanitários para que seja mantido o distanciamento físico previsto nas Regras de Ouro, no interior dos mesmos;
2. A fila dos sanitários deverá ser organizada na parte externa, preferencialmente, com marcações no piso, obedecendo também o distanciamento mínimo entre as pessoas conforme previsto nas Regras de Ouro;
3. Os banheiros devem ter lavatórios com dispensadores de sabão líquido e de toalhas descartáveis de papel não reciclado e lixeira com acionamento não manual;
4. Promover a renovação do ar através das janelas abertas ou de dispositivos mecânicos.

48.7 Força de Trabalho

1. Os colaboradores devem higienizar as mãos constantemente e utilizar máscaras ou demais EPI necessários;
2. Deve ser respeitado o distanciamento mínimo entre os colaboradores conforme estabelecido nas Regras de Ouro, inclusive no ambiente de trabalho e, onde não for possível, utilizar barreira física ou protetores adicionais ao uso da máscara (face shield);

3. O uniforme de trabalho, quando utilizado, deve ser exclusivo para utilização (inclusive a máscara) durante o expediente. É PROIBIDO circular fora do local de trabalho com o uniforme;
4. Estabelecer protocolo para a coleta e desinfecção de EPIs reutilizáveis e para seu descarte, observando o disposto na [Resolução SMS 4.342/2020](#);
5. Não é recomendado o uso de celulares no ambiente de trabalho;
6. Após cada uso, higienizar com álcool 70% os utensílios de trabalho que possam vir a ser compartilhados entre os colaboradores. Se algum auxiliar apresentar sintomas gripais ou qualquer outro indicativo da Covid-19, a gerência local deve ser imediatamente informada para que o colaborador seja encaminhado à assistência médica.

48.8 Manejo de Resíduos

1. Os resíduos comuns devem ser acondicionados em coletores com tampa, devidamente dimensionados para o volume gerado;
2. As empresas de coleta e transporte de resíduos comuns devem estar credenciadas na COMLURB;
3. O descarte de máscaras e outros EPI deve ser feito em lixeira exclusiva para esse fim, seguindo as orientações do [artigo 3º](#) da [Resolução SMS 4.342/2020](#).

48.9 Manutenção

1. Realizar a troca constante dos elementos filtrantes dos bebedouros, de acordo com as recomendações do fabricante;
2. Os bebedouros devem ter certificação dos órgãos competentes. Bebedouros de uso direto não são recomendados. Utilizar copos descartáveis ou garrafas de uso individual;
3. Sempre que possível manter os ambientes com as janelas e portas abertas para melhor circulação do ar, evitando a utilização do ar-condicionado;
4. Em ambientes com ar-condicionado, o ar deve ser renovado de acordo com o exigido na legislação (27m³/hora/pessoa);
5. Caso não haja ar-condicionado, janelas e portas devem ser mantidas abertas.

48.10 Documentação

1. Licença Sanitária de Funcionamento (LSF) para empresas sediadas no município do Rio de Janeiro;
2. Apresentação do Plano de Manutenção, Operação e Controle de Ar-condicionado (PMOC) para sistemas de climatização com capacidade igual ou superior a 60.000 BTUs (somatório da capacidade de todos os equipamentos de climatização instalados);
3. Comprovante de limpeza de ductos de ar-condicionado anual;
4. Laudo da qualidade do ar na validade (semestral);
5. Certificado de higienização dos reservatórios de água de consumo (semestral);
6. Laudo de potabilidade da água (semestral).

49. MEDIDAS PREVENTIVAS ESPECÍFICAS PARA O RETORNO DAS ATIVIDADES DE CONCURSOS

49.1 Orientações Gerais

1. A empresa responsável ou promotora do concurso e/ou processo seletivo deverá realizar capacitação interna referente às medidas de prevenção à Covid-19, extensiva ao staff e a toda força de trabalho (administrativos, staff técnico, equipe de limpeza, seguranças, recepcionistas, entre outros);
2. Não deverá ser permitido o acesso de participantes e/ou candidatos, bem como o staff, nas dependências do estabelecimento onde serão realizadas as provas sem o uso de máscara;
3. Estabelecer controle e escalonamento de horários para entrada e saída dos administrativos, staff técnico, equipe de limpeza, seguranças, recepcionistas, entre outros;
4. Aumentar o tempo de entrada dos participantes e/ou candidatos em geral, de forma a evitar a formação de aglomeração e cruzamento de fluxos;
5. Redimensionar as salas e/ou ambientes de provas, de forma a se respeitar o distanciamento social mínimo estabelecido nas regras de Ouro;
6. Priorizar a utilização de meios eletrônicos de reconhecimento do participante e/ou candidato e de sua inscrição;
7. Utilizar sinalização e marcações no piso para direcionar o sentido do deslocamento das pessoas entre os espaços físicos das salas e ambientes de prova de forma a reforçar o distanciamento social mínimo;
8. Garantir que todos os ambientes dentro do estabelecimento estejam arejados, principalmente as áreas com maior fluxo de pessoas. Manter, portas e janelas abertas, sempre que possível;
9. Disponibilizar dispensadores de álcool gel 70% em todos os espaços físicos do estabelecimento, especialmente nas salas de aula, banheiros, refeitório e cantina;
10. Os bebedouros de uso direto são proibidos. Devem ser disponibilizados copos descartáveis;
11. No caso do responsável aguardar o participante e/ou candidato, o mesmo deve observar a regra de distanciamento social e uso de máscaras;
12. Se algum participante e/ou candidato, ou colaborador apresentar sintomas gripais ou qualquer outro indicativo da Covid-19, a coordenação deve ser imediatamente informada para que sejam encaminhados à assistência médica.

49.2 Higienização das Instalações, Equipamentos e Utensílios

1. Aumentar a frequência de higienização das áreas de maior circulação, incluindo os banheiros, salas, refeitórios e áreas de alimentação. A limpeza concorrente* deve ser feita no mínimo a cada três horas e a limpeza terminal* antes ou depois do expediente. Em alguns casos, pode ser necessária a realização da limpeza imediata*;
2. Higienizar as dependências das salas e ambientes de provas a serem utilizadas, com água sanitária diluída (uma parte de água sanitária para nove partes de água), aplicando em todos os ambientes, antes do início das atividades;

3. Programar a rotina de desinfecção com álcool 70% de superfícies (carteiras, mesas, cadeiras, teclados, maçanetas e corrimão);
4. Devem ser utilizados panos multiuso descartáveis ou papel-toalha, exclusivos para cada tipo de superfície a ser higienizada;
5. Abastecer permanentemente os borrifadores e/ou dispensadores de álcool 70% previamente higienizados;
6. A divulgação das medidas de prevenção à Covid-19 deve ser feita por cartazes ou meios digitais, contendo as seguintes informações: “Para a sua segurança, não esqueça de higienizar as mãos” e “O uso da máscara é obrigatório”, em pontos estratégicos de todos os ambientes da instituição (administrativo, salas de PROVAS, Laboratórios, corredores, refeitório e outros);
7. Seguir todas as orientações descritas no Protocolo de Limpeza e Desinfecção de Superfícies, elaborado pela Subsecretaria de Vigilância, Fiscalização Sanitária e Controle de Zoonoses (SUBVISA) e publicado no Diário Oficial do Município do Rio de Janeiro em 09/06/2020.

49.3 Dimensionamento e Organização do Ambiente

1. Não permitir a saída simultânea de participantes e/ou candidatos, a fim de evitar aglomeração;
2. É obrigatório o uso de máscara para todas as pessoas, incluindo os participantes e/ou candidatos, bem como o staff;
3. Seguir as orientações preconizadas quanto ao uso, higienização, troca e descarte das máscaras no [Anexo III](#) do [Decreto RIO 47.282/2020](#);
4. Para concursos onde sejam aplicados testes de aptidão física, os mesmos deverão seguir os critérios de prevenção à COVID 19 de acordo com a atividade a ser desenvolvida pelo candidato;
5. Deve ser respeitada a capacidade máxima do ambiente, assim como o distanciamento entre pessoas conforme estabelecido nas Regras de Ouro.

49.4 Sanitários

1. Estabelecer o controle de acesso aos sanitários para que seja mantido o distanciamento físico previsto nas Regras de Ouro, no interior dos mesmos;
2. A fila para uso do sanitário deve ser organizada, preferencialmente na parte externa, com marcações no piso e obedecendo ao mesmo critério de afastamento;
3. Os sanitários devem ter lavatórios com dispensadores abastecidos com sabão líquido e papel-toalha descartável e lixeira com tampa sem acionamento manual;
4. Garantir a exaustão/renovação do ar eficiente de banheiros e vestiários, por meio de janelas abertas ou dispositivos mecânicos.

49.5 Assistência à Saúde

1. Conforme estabelecido pela Resolução SEDEC 83/2016, é obrigatória a disponibilização de serviço de assistência à saúde para os eventos com público estimado acima de 1.000 (mil) pessoas. Nesses casos devem ser adotadas as seguintes medidas de prevenção à Covid-19:

- a) Os procedimentos de limpeza e desinfecção dos ambientes, equipamentos e materiais de postos médicos e das ambulâncias utilizadas no evento devem ser intensificados com saneantes de uso hospitalar registrados na Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa).
- b) Efetuar regularmente a higienização concorrente, terminal e imediata sempre que necessário na área de assistência à saúde, por profissional capacitado e exclusivo para essa atividade.
- c) Manter o distanciamento mínimo estabelecido nas Regras de Ouro entre macas e cadeiras de hidratação nos postos médicos.
- d) Durante os atendimentos, os profissionais de saúde devem utilizar EPIs completos: gorro, máscara cirúrgica ou N95, faceshield, capote ou avental e luvas de procedimento.
- e) Os colaboradores e profissionais de limpeza também devem utilizar EPIs adequados à atividade realizada.
- f) Manter abastecidos os dispensadores de álcool 70% em gel e lavatórios equipados com sabonete líquido e papel-toalha não reciclado para uso de profissionais e pacientes.
- g) Atentar ao controle de acesso de pessoas ao interior do posto médico.

49.6 Serviços de Alimentação: Cozinhas, Refeitórios e Cantinas

1. Observar o disposto nas Regras de Ouro e no Protocolo Sanitário Específico para Serviços de Alimentação.

49.7 Manutenção das Áreas Comuns

1. Garantir que os elementos filtrantes dos bebedouros e dos aparelhos de ar-condicionado estejam no prazo de validade de acordo com o fabricante;
2. Bebedouros de uso direto são proibidos. Utilizar copos descartáveis ou garrafas de uso individual;
3. Sempre que possível manter os ambientes com as janelas e portas abertas para melhor circulação do ar, evitando a utilização do ar-condicionado;
4. Em ambientes climatizados garantir a manutenção dos aparelhos de ar-condicionado, conforme recomendações das legislações vigentes;
5. O ar ambiente deve ser renovado de acordo com o exigido na legislação (27m³/hora/pessoa);
6. Resíduos comuns devem ser acondicionados em abrigo próprio e coletores com tampa devidamente dimensionados para o volume gerado;
7. Empresas de coleta e transporte de resíduos comuns devem estar credenciadas na Comlurb;
8. O descarte das máscaras ou de outros EPIs deve ser feito em lixeira exclusiva para esse fim, seguindo as orientações do [Art. 3º](#) da [Resolução SMS 4342/2020](#).

49.8 Documentação

1. Consulta Prévia de Eventos (CPE);

2. Licença Sanitária de Funcionamento para empresas organizadoras e fornecedoras de serviços sediadas no município do Rio de Janeiro (LSF);
3. Licença Sanitária para Atividades Transitórias (LSAT) - obtida presencialmente na Superintendência de Educação da Vigilância Sanitária (Rua Maria Eugênia, 148 - Humaitá) ou outro documento específico de acordo com a atividade;
4. Empresas fora do município e/ou do estado do Rio de Janeiro devem apresentar o licenciamento sanitário do local e solicitar LSAT na Superintendência de Educação da Vigilância Sanitária;
5. ELABORAR E APRESENTAR, no ato da solicitação de emissão da LSAT, ementa do evento e o protocolo específico com as medidas de segurança biológica para prevenção à Covid-19, baseadas nas orientações contidas neste documento;
6. Certificado de Anotação de Responsabilidade Técnica (CART) e Ficha de Avaliação de Risco em Eventos (FARE) - com público a partir de 1 mil pessoas;
7. Certificado de higienização dos reservatórios de água de consumo (semestral);
8. Laudo de potabilidade da água (semestral);
9. Concursos e Processos Seletivos em locais fechados devem incluir:
 - a) Apresentação do Plano de Manutenção, Operação e Controle de Ar-condicionado (PMOC) para sistemas de climatização com capacidade igual ou superior a 60.000 BTUs (somatório da capacidade de todos os equipamentos de climatização instalados);
 - b) Comprovante de limpeza de ductos de ar-condicionado anual;
 - c) Laudo da Qualidade do Ar na validade (semestral).

50. MEDIDAS PREVENTIVAS ESPECÍFICAS PARA RETORNO DAS FEIRAS SECUNDÁRIAS (ARTESANATO/ROUPA/ALIMENTO/BEBIDA/CULTURA/ARTE/ETC)

50.1 Orientações Gerais

1. Os organizadores e responsáveis pelas feiras deverão promover capacitação interna referente às medidas de prevenção à Covid-19, extensiva ao staff, colaboradores, expositores e a toda força de trabalho (artistas, administrativos, staff técnico, equipe de limpeza, seguranças, recepcionistas, entre outros).
2. Efetuar o escalonamento de equipes, reduzindo a quantidade de pessoas participando simultaneamente das atividades desenvolvidas (ensaios, apresentações, montagem de estruturas).
3. Promover a orientação do público em geral, quanto à importância da adoção das medidas de prevenção à Covid-19.
4. As reuniões de organização, direção, participantes, expositores, convidados e outros, devem ser realizadas, preferencialmente, por videoconferência. Caso haja necessidade da reunião presencial, esta deve ser feita em local arejado, respeitando o distanciamento estabelecido nas Regras de Ouro É obrigatória a utilização das máscaras.
5. Não distribuir materiais impressos ao público, tendo em vista o compartilhamento e a impossibilidade de higienização. Priorizar os meios digitais de comunicação e divulgação.

50.2 Higienização de Instalações, Equipamentos e Utensílios

1. Programar rotina de desinfecção com álcool 70% de objetos, superfícies e itens em geral que possuam grande contato manual, seja pelos colaboradores ou pelo público, tais como máquinas de cartão, displays, mesas e bancadas de apoio, microfones e objetos que possam ser compartilhados entre os colaboradores, participantes e funcionários (canetas, pranchetas, telefones e similares), dentre outros.
2. Reforçar a limpeza e desinfecção do ambiente e em todos os pontos de maior contato, como bancadas, stands, barracas, mesas, cadeiras, toldos, recipientes de acondicionamento dos produtos.
3. Devem ser utilizados panos multiuso descartáveis ou papel toalha, exclusivos para cada tipo de superfície, para a higienização de equipamentos e utensílios.
4. Máquinas de pagamento com cartão deverão ser cobertas com filme plástico e higienizadas após cada utilização. Deve ser estimulado o pagamento por aproximação do cartão ou por QR Code, para evitar a manipulação da máquina.
5. Deve ser priorizado o pagamento de forma digital. Em situações de pagamentos em espécie a higienização das mãos deverá ocorrer imediatamente após o manuseio do dinheiro.
6. Abastecer permanentemente os borrifadores ou dispensadores de álcool à 70%, higienizando-os previamente.
7. Aumentar a frequência de higienização das áreas de maior circulação, incluindo os banheiros. É recomendado que a limpeza concorrente seja feita, no mínimo, a cada três horas, e a limpeza terminal antes ou depois do evento. Em alguns casos, pode ser necessária a realização da limpeza imediata.
8. Seguir todas as orientações descritas no Protocolo de Limpeza e Desinfecção de Superfícies elaborado pela SUBVISA e publicado no Diário Oficial do Município do Rio de Janeiro em 09/06/2020.

50.3- Dimensionamento e Organização do Ambiente

1. Quando houver controle de entrada, respeitar a taxa de ocupação máxima e o distanciamento mínimo entre as pessoas, conforme preconizados nas Regras de Ouro.
2. Promover o espaçamento correto entre as barracas e stands dos expositores, conforme o previsto nas Regras de Ouro, utilizando sinalização e marcações no piso para reforçar o distanciamento mínimo social.
3. Usar indicadores visíveis, para comunicar informações relativas às condutas necessárias aos usuários tais como: uso obrigatório de máscaras e respeito às filas.
5. Isolar os locais que estejam indisponíveis ao uso do público.
6. Estabelecer circuito de visitação do evento em fluxo contínuo, com entrada e saída demarcadas, quando se tratar de local fechado.

50.4 Comercialização de Alimentos

1. A comercialização de alimentos e bebidas deve seguir o determinado na legislação vigente.
2. É de responsabilidade dos vendedores ou responsáveis pelo ponto de vendas, em manter o controle do distanciamento mínimo entre as pessoas, conforme as Regras de Ouro.

3. Incentivar o pagamento por aproximação do cartão ou por QR Code, para evitar a manipulação da máquina.

Máquinas de pagamento com cartão deverão ser cobertas com filme plástico e higienizadas após cada utilização.

4. Deve ser priorizado o pagamento de forma digital. Em situações de pagamentos em espécie a higienização das mãos deverá ocorrer imediatamente após o manuseio do dinheiro.

5. A degustação deverá ser sempre realizada em stands, pontos, expositores ou espaços específicos.

6. Não é permitida a oferta itinerante de produtos para a degustação.

7. Manter todos os alimentos protegidos, embalados e com rotulagem completa, conforme as legislações pertinentes a cada produto.

8. Manter uma embalagem íntegra ao lado dos produtos porcionados para degustação, que deverão estar protegidos com filme plástico.

9. Organizar a fila de espera para a degustação respeitando o distanciamento entre as pessoas.

10. O funcionário responsável pela distribuição do produto a ser degustado deve fazer uso de uniforme adequado, máscara e face shield.

11. Disponibilizar álcool em gel a 70% para higienização das mãos junto à área de degustação.

50.5 Comercialização de Produtos

1. Os stands e barracas que realizarem a comercialização de produtos deverão observar as regras estabelecidas nos protocolos sanitários específicos de Lojas em Geral.

50.6 Expositores e Auxiliares

1. Os expositores e auxiliares devem higienizar as mãos constantemente e utilizar máscaras ou demais EPI necessários.

2. Deve ser respeitado o distanciamento mínimo entre os colaboradores, conforme estabelecido nas Regras de Ouro, inclusive no ambiente de trabalho e, onde não for possível, utilizar barreira física ou protetores adicionais ao uso da máscara (face shield).

3. O uniforme de trabalho, quando utilizado, deve ser exclusivo para utilização (inclusive a máscara) durante o expediente. É PROIBIDO circular fora do local de trabalho com o uniforme.

4. Estabelecer protocolo para a coleta e desinfecção de EPIs reutilizáveis e para seu descarte, observando o disposto na [Resolução SMS 4.342/2020](#).

5. Coibir atitudes que possam gerar contaminação nas áreas de trabalho como comer, fumar, tossir, cantar, assoviar ou outras anti-higiênicas. Não é recomendado o uso de celulares no ambiente de trabalho.

6. Após cada uso, higienizar com álcool 70% os utensílios de trabalho que possam vir a serem compartilhados entre os colaboradores, tais como máquinas de pagamento, telefones celulares e afins.

7. Se algum expositor ou auxiliar apresentar sintomas gripais ou qualquer outro indicativo da Covid-19, a gerência local deve ser imediatamente informada para que o colaborador seja encaminhado à assistência médica.

50.7- Sanitários

1. Estabelecer o controle de acesso aos sanitários para que seja mantido o distanciamento físico previsto nas Regras de Ouro, no interior dos mesmos.

2. A fila dos sanitários deverá ser organizada na parte externa, preferencialmente, com marcações no piso, obedecendo também o distanciamento mínimo entre as pessoas conforme previsto nas Regras de Ouro.

3. Os banheiros devem ter lavatórios com dispensadores de sabão líquido e de toalhas descartáveis de papel não reciclado e lixeira com acionamento não manual. Promover a renovação do ar através das janelas abertas ou de dispositivos mecânicos.

4. Promover a renovação do ar através das janelas abertas ou de dispositivos mecânicos.

51. MEDIDAS PREVENTIVAS ESPECÍFICAS PARA O RETORNO DAS ATIVIDADES NAS QUADRAS DE AGREMIÇÕES CARNAVALESCAS E SIMILARES

51.1 Orientações Gerais

1. A direção ou administração das Agremiações (escolas de samba, clubes, blocos) deverá promover capacitação interna referente às medidas de prevenção à Covid-19, extensiva ao staff administrativo, e a toda força de trabalho (equipe de limpeza, seguranças, recepcionistas, entre outros).

2. A venda de ingressos deverá ocorrer preferencialmente na forma on-line. No caso de bilheterias adotarem barreiras físicas para separação, como vidros protetores, divisórias, totens ou correntes e ser respeitado o distanciamento mínimo entre as pessoas conforme as Regras de Ouro,

3. Os frequentadores devem ser orientados a circular sempre com máscara. É recomendado que a máscara seja substituída a cada 03 horas ou sempre que estiver úmida ou suja.

4. Não permitir o acesso, nem a permanência de pessoas sem máscara, salvo no momento do consumo de alimentos e bebidas.

5. Sempre que possível, manter todos os ambientes abertos para propiciar ventilação natural.

6. Deve ser respeitado o distanciamento mínimo entre as pessoas previsto nas Regras de Ouro, sendo facultada a ocupação de integrantes da mesma família e/ou do mesmo convívio social em assentos ou lugares próximos.

7. Para evitar o cruzamento do fluxo de pessoas, é recomendado o escalonamento de horários de acesso ao evento, conforme o número do assento ou mesa. Deve ser feita a divisão por grupos, de acordo com o público.

8. Os camarotes e as áreas VIP somente poderão funcionar obedecendo o distanciamento mínimo previsto nas Regras de Ouro, reduzindo a lotação interna e adotando as medidas protetivas contra a Covid-19.

51.2 Higienização de Instalações, Equipamentos e Utensílios

1. Programar e estabelecer rotina de limpeza e desinfecção com álcool 70% ou saneante específico das áreas de maior circulação e dos pontos de maior contato manual seja por colaboradores ou pelo público, incluindo guichês, máquinas de cartão, teclados, catracas de acesso, balcões de atendimento, corredores, corrimãos, maçanetas, escadas, mesas, bancos, cadeiras, banheiros, pias, torneiras e botões de descargas.
2. Devem ser utilizados panos multiuso descartáveis ou papel toalha, exclusivos para cada tipo de superfície, para a higienização de equipamentos e utensílios.
3. Máquinas de pagamento com cartão deverão ser cobertas com filme plástico e higienizadas após cada utilização. Deve ser estimulado o pagamento por aproximação do cartão ou por QR Code, para evitar a manipulação da máquina.
4. Abastecer permanentemente os borrifadores ou dispensadores de álcool à 70%, higienizando-os previamente.
5. Aumentar a frequência de higienização das áreas de maior circulação, incluindo os banheiros. É recomendado que a limpeza concorrente seja feita, no mínimo, a cada três horas, e a limpeza terminal antes ou depois do evento. Em alguns casos, pode ser necessária a realização da limpeza imediata.
6. Seguir todas as orientações descritas no Protocolo de Limpeza e Desinfecção de Superfícies elaborado pela SUBVISA e publicado no Diário Oficial do Município do Rio de Janeiro em 09/06/2020.

51.3 Sinalização

1. Utilizar sinalização e marcações no piso para direcionar o sentido do deslocamento e reforçar o distanciamento mínimo previsto nas Regras de Ouro nas diversas áreas da Agremiação, como entradas, pontos para a higienização de mãos e de informação, postos de segurança, guichês de pagamento, acesso aos estacionamentos, sanitários e escadas.
2. Organizar as filas em sentido único e ordenado, de modo a não comprometer a circulação de público nas áreas comuns, com marcação no piso para sinalizar a distância de precaução prevista nas Regras de Ouro, inclusive no momento de distribuição de alimentos / bebidas.
3. Implantar sinalizações em pontos estratégicos para divulgar informações relativas às medidas a serem adotadas pelos usuários, como o uso obrigatório de máscaras e respeito às filas.
4. Isolar locais que estejam indisponíveis ao uso do público.

51.4 Controle de Acesso

1. Adotar medidas de controle no acesso dos frequentadores respeitando a taxa de ocupação conforme as Regras de Ouro.
2. Para melhor controle da capacidade ocupada, limitar as entradas e saídas de público, restringindo a passagem aos portões principais.
3. Disponibilizar funcionários controlando os acessos e direcionando adequadamente o público.
4. Estabelecer controle e escalonamento de horários para entrada e saída de staff, força de trabalho, fornecedores e público em geral, assim evitando a formação de aglomeração e cruzamento de fluxos.

51.5 Sanitários

1. Estabelecer o controle de acesso aos sanitários para que seja mantido o distanciamento físico previsto nas Regras de Ouro, no interior dos mesmos.
2. A fila para uso do sanitário deve ser organizada, preferencialmente na parte externa, com marcações no piso e obedecendo ao mesmo critério de afastamento.
3. Os sanitários devem ter lavatórios com dispensadores abastecidos com sabão líquido e papel-toalha descartável e lixeira com tampa sem acionamento manual.
4. Garantir a exaustão/renovação do ar eficiente de banheiros e vestiários, por meio de janelas abertas ou dispositivos mecânicos.

51.6 Área de Alimentação

1. As mesas e cadeiras devem ser reorganizadas, respeitando o espaçamento mínimo de acordo com as Regras de Ouro.
2. Em cada mesa deve ser respeitada a ocupação de pessoas da mesma família ou convívio social.
3. É proibido aos clientes reposicionarem o mobiliário.
4. As mesas e cadeiras devem ser higienizadas após a utilização de cada cliente. É recomendado o uso da identificação com o aviso "HIGIENIZADA".
5. Em locais onde existe sistema de Buffet, para o autosserviço (sistema self-service), é necessário que os utensílios sejam substituídos a cada 20 minutos, com registro em planilha específica. O cliente deve ser orientado a higienizar as mãos antes de se servir. Devem ser disponibilizados próximos ao buffet lavatório e/ou dispenser de álcool gel a 70%. O uso de máscara deverá ser obrigatório.
6. Os funcionários para servirem a alimentação e bebida aos clientes no balcão devem usar máscaras e ter acesso a dispensadores de álcool a 70% para a higienização das mãos. Deve ser respeitado o distanciamento mínimo previsto nas Regras de Ouro entre as áreas disponíveis para os clientes e funcionários no momento da entrega da alimentação/bebida. Caso necessário utilizar barreira física ou protetores adicionais ao uso da máscara (face shield).
7. Retirar dos balcões e mesas todo o material que possa ser compartilhado ou tocado por diferentes clientes (como recipientes com sachês e guardanapos e objetos de decoração), para evitar fontes de contaminação e facilitar a higienização.
8. Deve ser priorizado o pagamento de forma digital. Em situações de pagamentos em espécie a higienização das mãos deverá ocorrer imediatamente após o manuseio do dinheiro.
9. Devem ser mantidos dispensadores com álcool em gel 70% abastecidos para uso do operador do caixa e clientes.
10. Reforçar a limpeza concorrente e imediata das instalações, durante todo o horário de funcionamento e a limpeza terminal após o término do expediente, conforme as Regras de Ouro.

51.7 Assistência à Saúde

1. Caso exista prestação de serviços de assistência à saúde no local, deverão ser atendidas as medidas de prevenção definidas no protocolo sanitário específico.

51.8 Força de Trabalho

1. Os colaboradores devem higienizar as mãos constantemente e utilizar máscaras ou demais EPIs necessários, inclusive nas cozinhas, durante o preparo das refeições. É proibido o uso de adornos nos ambientes de trabalho.
2. Ampliar o período de funcionamento do refeitório e distribuir os funcionários em horários distintos para evitar aglomerações durante as refeições.
3. Manter o distanciamento mínimo previsto nas Regras de Ouro nas filas para escolha do alimento. Podem ser utilizadas marcações no piso.
4. Reforçar a higienização de mesas, cadeiras, pias, banheiros, entre outros.
5. Se algum colaborador apresentar sintomas gripais ou qualquer outro indicativo da Covid-19, a gerência local deve ser imediatamente informada para que o colaborador seja encaminhado à assistência médica.
6. Garantir a renovação do ar dos vestiários de funcionários através de janelas abertas ou dispositivos mecânicos.

51.9 Manejo de Resíduos

1. Os resíduos comuns devem ser acondicionados em coletores com tampa, devidamente dimensionados para o volume gerado.
2. As empresas de coleta e transporte de resíduos comuns devem estar credenciadas na COMLURB.
3. O descarte de máscaras e outros EPI deve ser feito em lixeira exclusiva para esse fim, seguindo as orientações do [artigo 3º](#) da [Resolução SMS 4.342/2020](#).

51.10 Manutenção de Áreas Comuns

1. Realizar a troca constante dos elementos filtrantes dos bebedouros e dos aparelhos de ar-condicionado, de acordo com o fabricante.
2. Bebedouros de uso direto não são recomendados.
3. Sempre que possível manter os ambientes com as janelas e portas abertas para melhor circulação do ar, evitando a utilização do ar-condicionado.
4. Caso não haja ar-condicionado, as portas e janelas devem ser mantidas abertas.
5. O ar ambiente deve ser renovado de acordo com o exigido na legislação (27m³/hora/pessoa).

51.11 Documentação

1. Consulta Prévia de Eventos (CPE).
2. Licença Sanitária de Funcionamento para empresas organizadoras e fornecedoras de serviços sediadas no município do Rio de Janeiro (LSF).
3. Licença Sanitária para Atividades Transitórias (LSAT), obtida presencialmente na Superintendência de Educação da Vigilância Sanitária (Rua Maria Eugênia, 148 - Humaitá).

4. Empresas fora do município e/ou do estado do Rio de Janeiro devem apresentar o licenciamento sanitário do local e solicitar LSAT na Superintendência de Educação da Vigilância Sanitária.
5. ELABORAR E APRESENTAR, no ato da emissão da LSAT, o protocolo específico do evento com medidas de segurança biológica para prevenção à Covid-19, com base nas orientações contidas neste documento.
6. Certificado de Anotação de Responsabilidade Técnica (CART) e Ficha de Avaliação de Risco em Eventos (FARE) - com público a partir de 1 mil pessoas.
7. Certificado de higienização dos reservatórios de água de consumo (semestral).
8. Laudo de potabilidade da água (semestral).

Eventos em locais fechados devem incluir:

1. Apresentação do Plano de Manutenção, Operação e Controle de Ar-condicionado (PMOC) para sistemas de climatização com capacidade igual ou superior a 60.000 BTUs (somatório da capacidade de todos os equipamentos de climatização instalados).
2. Comprovante de limpeza de ductos de ar-condicionado anual.
3. Laudo da Qualidade do Ar na validade (semestral).

52. MEDIDAS PREVENTIVAS ESPECÍFICAS PARA RETORNO DAS ATIVIDADES ESPORTIVAS DE RUA (CORRIDAS, CICLISMO, TRIATLO E SIMILARES)

52.1 Orientações Gerais

1. A divulgação das medidas de prevenção à Covid-19 deve ser feita por cartazes e informações verbais, para o público ao longo de todo o percurso, como: "Para sua segurança, não esqueça de higienizar as mãos" e "O uso da máscara é obrigatório".
2. Divulgar em pontos estratégicos os materiais educativos e outros meios de informação sobre as medidas de prevenção à Covid-19, como as Regras de Ouro e a Central 1746.
3. Os funcionários, colaboradores e terceirizados devem ser capacitados sobre os protocolos e procedimentos de funcionamento e higienização que fazem parte das medidas de prevenção à disseminação da Covid-19.
4. Se algum funcionário, colaborador ou terceirizado apresentar sintomas gripais ou qualquer outro indicativo da Covid-19, o responsável local deve ser imediatamente informado para que o colaborador seja encaminhado à assistência médica.

52.2 Recomendações Específicas

1. As inscrições devem ser online ou por aplicativo, não sendo permitidas no local da competição.
2. A entrada dos atletas no evento deve ser realizada pelo check-in online.
3. Os kits (camiseta oficial do evento, garrafa d'água, toalha, pulseira, boné, viseira e placas de identificação) devem ser distribuídos em sacos plásticos higienizados e em local específico, sendo proibida a sua distribuição no momento da competição, para evitar aglomerações.

4. Todos devem estar usando máscara, mesmo os atletas enquanto no local, arena ou similar, na largada e na chegada, exceção apenas aos de atividades aquáticas.
5. Devem ser feitas diversas largadas para evitar aglomerações, restringindo poucos atletas por largada.
6. As instalações para descanso e suprimento das necessidades de alimentação e hidratação devem ser amplas, ventiladas e higienizadas. Deve ser obedecido o distanciamento previsto nas regras de Ouro entre competidores.
7. Os pontos de distribuição de itens de hidratação - como água e isotônicos - e de alimentação devem estar higienizados.
8. Nos pontos ou tenda de distribuição de frutas, estas devem estar lavadas e higienizadas. Outros alimentos (biscoitos, barras de cereais, sanduíches, iogurte etc) devem ser entregues em sacos plásticos higienizados.
9. Adotar, caso necessário, sinalização flutuante a fim de demarcar a área que deverá ser utilizada por cada pessoa.
10. A utilização de espaços de concentração, como arenas, áreas demarcadas e similares, deve ter ocupação de acordo com o previsto nas Regras de Ouro.
11. O uso de máscara é obrigatório para todos que estiverem fora da água, o uso de face shield deve ser utilizado pelas pessoas que estiverem acompanhando estas competições.
12. Evitar o compartilhamento de boias, nadadeiras, pranchas, palmares, pesos, braçadeiras e outros materiais.
13. No caso de aluguel de bicicletas, estas devem estar higienizadas com álcool 70%.
14. As cerimônias de premiação devem ser restritas aos três primeiros colocados e as medalhas ou troféus devem ser entregues em sacos plásticos higienizados
15. Evitar confraternizações com contato físico estreito, como beijos, abraços e cumprimentos.

52.3 Higienização de Instalações, Equipamentos e Utensílios

1. Programar rotina de desinfecção com álcool 70% de objetos, superfícies e itens em geral que possuam grande contato manual, seja pelos colaboradores, atletas ou público, tais como: mesas e bancadas de apoio na área de espera e na distribuição de alimentos e/ou de premiações, microfones e objetos que possam ser compartilhados entre os colaboradores, participantes e funcionários (canetas, pranchetas, telefones e similares), dentre outros.
2. Devem ser utilizados panos multiuso descartáveis ou papel toalha, exclusivos para cada tipo de superfície, para a higienização de equipamentos e utensílios.
3. Abastecer permanentemente os borrifadores ou dispensadores de álcool à 70%, higienizando-os previamente.
4. Aumentar a frequência de higienização das áreas de maior circulação, incluindo os banheiros. É recomendado que a limpeza concorrente seja feita, no mínimo, a cada três horas, e a limpeza terminal antes ou depois do evento. Em alguns casos, pode ser necessária a realização da limpeza imediata.

5. Seguir todas as orientações descritas no Protocolo de Limpeza e Desinfecção de Superfícies elaborado pela SUBVISA e publicado no Diário Oficial do Município do Rio de Janeiro em 09/06/2020.

52.4 Sanitários

1. Estabelecer o controle de acesso aos sanitários para que seja mantido o distanciamento físico de dois metros no interior dos mesmos.
2. A fila dos sanitários deverá ser organizada na parte externa, preferencialmente, com marcações no piso, obedecendo também o distanciamento entre as pessoas, previsto nas Regras de Ouro.
3. Os banheiros devem ter lavatórios com dispensadores de sabão líquido e de toalhas descartáveis de papel não reciclado e lixeira com acionamento não manual. Na ausência de pontos de água corrente, será exigido o uso de pontos com solução alternativa.
4. Promover a renovação do ar através das janelas abertas ou de dispositivos mecânicos.

52.5 Assistência à Saúde

1. Conforme estabelecido pela Resolução SEDEC 83/2016, é obrigatória a disponibilização de serviço de assistência à saúde para os eventos com público estimado acima de 1.000 (mil) pessoas. Nesses casos devem ser adotadas as seguintes medidas de prevenção à Covid-19:

- a) Os procedimentos de limpeza e desinfecção dos ambientes, equipamentos e materiais de postos médicos e das ambulâncias utilizadas no evento devem ser intensificados com saneantes de uso hospitalar registrados na Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa).
- b) Efetuar regularmente a higienização concorrente, terminal e imediata sempre que necessário na área de assistência à saúde, por profissional capacitado e exclusivo para essa atividade.
- c) Manter o distanciamento mínimo estabelecido pelas Regras de Ouro entre macas e cadeiras de hidratação nos postos médicos.
- d) Durante os atendimentos, os profissionais de saúde devem utilizar EPIs completos: gorro, máscara cirúrgica ou N95, face shield, capote ou avental e luvas de procedimento.
- e) Os colaboradores e profissionais de limpeza também devem utilizar EPIs adequados à atividade realizada.
- f) Manter abastecidos os dispensadores de álcool 70% em gel e lavatórios equipados com sabonete líquido e papel-toalha não reciclado para uso de profissionais e pacientes.
- g) Atentar ao controle de acesso de pessoas ao interior do posto médico.

52.6 Documentação

1. Consulta Prévia de Eventos (CPE).
2. Licença Sanitária de Funcionamento para empresas organizadoras e fornecedoras de serviços sediadas no município do Rio de Janeiro (LSF).
3. Licença Sanitária para Atividades Transitórias (LSAT) - obtida presencialmente na Superintendência de Educação da Vigilância Sanitária (Rua Maria Eugênia, 148 - Humaitá) ou outro documento específico de acordo com a atividade.

4. Empresas fora do município e/ou do estado do Rio de Janeiro devem apresentar o licenciamento sanitário do local e solicitar LSAT na Superintendência de Educação da Vigilância Sanitária.

5. ELABORAR E APRESENTAR, no ato da solicitação de emissão da LSAT, ementa do evento e o protocolo específico com as medidas de segurança biológica para prevenção à Covid-19, baseadas nas orientações contidas neste documento.

6. Certificado de Anotação de Responsabilidade Técnica (CART) e Ficha de Avaliação de Risco em Eventos (FARE) - com público a partir de 1 mil pessoas.

7. Certificado de higienização dos reservatórios de água de consumo (semestral).

8. Laudo de potabilidade da água (semestral).

53. PROTOCOLO DE PREVENÇÃO À COVID-19 MEDIDAS PREVENTIVAS ESPECÍFICAS PARA ESTABELECIMENTOS PET FRIENDLY

Segundo a Portaria "N" S/IVISA-RIO N° 001, de 11 de novembro de 2020 em seu Art. 20 entende-se como pet friendly os locais/estabelecimentos onde a permanência de caninos e ou felinos é aceita, podendo os mesmos possuir ou não espaços exclusivos para tal.

53.1 Orientações Gerais

1. A empresa deverá promover capacitação interna referente às medidas de prevenção à Covid-19 aos colaboradores e a toda força de trabalho (administrativos, equipe de limpeza, seguranças, recepcionistas, entre outros);

2. Orientar o público em geral sobre a importância da adoção das medidas de prevenção à Covid-19;

3. Não permitir acesso nem permanência de pessoas sem máscara em nenhum dos ambientes, com exceção na hora de consumir as refeições;

4. Não permitir acesso nem permanência de animais sem guia/coleira;

5. Manter sempre que possível, todos os ambientes abertos para propiciar a ventilação natural;

6. Os animais devem ser tocados e manipulados apenas por seus tutores;

7. Proibido o compartilhamento de utensílios e brinquedos entre os animais;

8. Proibido o acesso ou permanência de qualquer animal nas áreas de alimentação e/ou Praças de alimentação de shoppings, bem como nas áreas dos serviços de alimentação onde haja preparo, manipulação, fracionamento, acondicionamento, venda e ou consumo, conservação e depósito de alimentos.

53.2 Higienização de Instalações, Equipamentos e Utensílios

1. Aumentar a frequência de higienização das áreas de maior circulação, incluindo os banheiros. É recomendada que seja feita a limpeza concorrente*, no mínimo, a cada três horas; e a limpeza terminal* antes ou depois da programação do dia. Em alguns casos, pode ser necessária a realização da limpeza imediata*;

2. Piso, teto, paredes e divisórias devem estar em adequado estado de conservação, revestidos em matéria de fácil higienização e resistentes ao uso de saneantes;

3. Ambientes de estadia, circulação ou permanência dos animais constantemente higienizados, fazendo o uso de produtos saneantes regularizados pelo Ministério da Saúde;
4. Os tutores devem se responsabilizar pelas necessidades dos seus animais, realizando o correto descarte e a higienização do local;
5. Reforçar a limpeza e desinfecção em todos os pontos de maior contato, como bancadas, mesas, cadeiras, stands ou barracas, piso, paredes, corrimãos, maçanetas, pias, torneiras, entre outros;
6. Para a higienização de equipamentos e utensílios devem ser utilizados panos multiuso descartáveis ou papel-toalha, exclusivos para cada tipo de superfície;
7. Disponibilizar e abastecer permanentemente borrifadores ou dispensadores de álcool 70% em gel, higienizando-os previamente;
8. Disponibilizar coletores exclusivos para descarte de máscaras e de outros EPIs e resíduos;
9. Seguir todas as orientações descritas no Protocolo de Limpeza e Desinfecção de Superfícies, elaborado pela Subsecretaria de Vigilância, Fiscalização Sanitária e Controle de Zoonoses (Subvisa).

53.3 Dimensionamento e Organização do Ambiente

1. LIMITAR A CAPACIDADE MÁXIMA DO AMBIENTE, respeitando a área por pessoa, de acordo com as Regras de Ouro;
2. Utilizar sinalização e marcações no piso para reforçar o distanciamento mínimo social estabelecido nas Regras de Ouro em áreas, como entradas, pontos de informação, bares, sanitários, entre outras. Caso seja necessário, utilizar barreiras físicas para separar o espaço;
3. Promover orientações escritas, verbais e sonoras com informações relativas às condutas necessárias aos clientes, tais como: “O uso de máscara é obrigatório”, “Respeite o distanciamento” e “Capacidade máxima do local”;
4. Isolar locais que estejam indisponíveis aos animais;
5. Dispor de ambientes com dimensões proporcionais ao número de animais em circulação, dotados de dispositivos que impeçam fugas, e com estrutura para separação entre espécies caso tenha intenção de receber mais de uma espécie;
6. Estabelecer fluxo contínuo de visitação do ambiente, com entrada e saída demarcadas.

53.4 Tópicos Específicos para o Tipo de Atividade

1. Os tutores dos animais, quando em uso dos ambientes Pet Friendly devem estar cientes de que:
 - a) Deverão portar certificado de vacinação e comprovante de vermifugação, em cópia física ou digital, para apresentação à autoridade competente, caso solicitado;
 - b) Os animais deverão estar vermifugados e livres de ectoparasitas, com a vacina antirrábica e demais vacinas atualizadas e não podem ser portadores de infecção ou doenças infecciosas transmissíveis (zoonoses);

c) Quando os animais estiverem utilizando os ambientes destinados à circulação do público os mesmos deverão permanecer contidos por coleiras, guias ou mantidos em transporte adequado;

d) Por serem de uso individual, os vasilhames destinados ao fornecimento de água ou alimento aos animais deverão ser providenciados pelos proprietários;

e) Disponibilizar água potável em quantidade suficiente para os animais;

2. O portador de deficiência visual tem direito, garantido pela Lei Federal nº 11.126, de 27/06/2005, de ingressar e permanecer com seu cão-guia em qualquer área de uso público e privado de uso coletivo.

53.5 Sanitários

1. Estabelecer o controle de acesso aos sanitários para manter o distanciamento previsto nas Regras de Ouro, especialmente durante as etapas de entrada, intervalos e de saída dos eventos;

2. A fila para uso do sanitário deve ser organizada, preferencialmente na parte externa, com marcações no piso e obedecendo ao mesmo critério de afastamento;

3. Os sanitários devem ter lavatórios com dispensadores abastecidos com sabão líquido e papel-toalha descartável e lixeira com tampa sem acionamento manual;

4. Garantir a exaustão/renovação do ar eficiente de banheiros e vestiários, por meio de janelas abertas ou dispositivos mecânicos.

53.6 Manutenção das Áreas Comuns

1. Bebedouros de uso direto não são recomendados;

2. O ar ambiente deve ser renovado de acordo com o exigido na legislação (27m³/hora/pessoa);

3. Possuir condições de manter o ambiente de permanência dos animais livre de ectoparasitos, insetos, roedores ou seus vestígios, adotando medidas preventivas para impedir acesso e ou proliferação de vetores e pragas urbanas e ordem de serviço atualizada para comprovação do controle integrado de pragas, emitida por empresa credenciada com registro no INEA;

53.7 Manejo de Resíduos

1. Realizar o descarte de resíduos em recipientes de fácil higienização e transporte, dotados de tampas acionadas sem contato manual e higienizados constantemente;

2. Resíduos comuns devem ser acondicionados em abrigo próprio e coletores com tampa devidamente dimensionada para o volume gerado;

3. Empresas de coleta e transporte de resíduos devem estar credenciadas na Comlurb;

4. O descarte das máscaras ou de outros EPIs deve ser feito em lixeira exclusiva para esse fim, seguindo as orientações do [artigo 3º](#) da [Resolução SMS 4.342/2020](#).

53.8 Manutenção

1. Realizar a troca constante dos elementos filtrantes dos bebedouros e dos aparelhos de ar-condicionado, de acordo com o fabricante.

53.9 Documentação

1. Apresentação do Plano de Manutenção, Operação e Controle de Ar-condicionado (PMOC).
2. Comprovante de limpeza de ductos de ar-condicionado anual.
3. Laudo da Qualidade do Ar na validade (semestral).
4. Certificado de higienização dos reservatórios de água de consumo (semestral)
5. Laudo de potabilidade da água (semestral).
6. Licença Sanitária de acordo com o tipo de atividade do estabelecimento.

54. MEDIDAS PREVENTIVAS ESPECÍFICAS PARA AS ATIVIDADES DOS QUIOSQUES DA ORLA NO RÉVEILLON

54.1 Orientações Gerais

1. O responsável / organizador do evento deverá promover capacitação interna referente às medidas de prevenção à Covid-19 aos colaboradores e a toda força de trabalho (staff técnico, equipe de limpeza, seguranças, recepcionistas, entre outros).
2. As vendas de ingressos devem ser feitas, preferencialmente on-line para evitar aglomeração no local.
3. A área utilizada deve estar delimitada respeitando a distância entre as pessoas de acordo com as Regras de Ouro.
4. Utilizar sinalização e marcações no piso para reforçar o distanciamento mínimo social conforme previsto nas Regras de Ouro. Caso seja necessário, utilizar barreiras físicas para separar o espaço.
5. Escalonar os horários de acesso ao evento para evitar o cruzamento do fluxo de pessoas.
6. Para melhor controle da capacidade ocupada, limitar a entrada e saída, evitando o cruzamento de fluxo e aglomerações.
7. Implantar sinalizações em pontos estratégicos para divulgar informações relativas às medidas a serem adotadas pelos usuários, como o uso obrigatório de máscaras, distanciamento e respeito às filas.
8. Isolar locais que estejam indisponíveis ao uso do público.

54.2 Higienização de Instalações, Equipamentos e Utensílios

1. Aumentar a frequência de higienização das áreas de maior circulação, incluindo os banheiros. É recomendada que seja feita a limpeza concorrente*, no mínimo, a cada três horas; e a limpeza terminal* antes ou depois da programação do dia. Em alguns casos, pode ser necessária a realização da limpeza imediata*.
2. Programar rotina de desinfecção com álcool 70% de objetos, superfícies e itens em geral que possuam grande contato manual, seja pelos colaboradores ou pelo público, como,

máquinas de cartão, dispositivos utilizados para coleta de pedidos, displays, mesas, bancadas, cadeiras, piso, pias, torneiras, totens de autoatendimento, teclados, microfones (lapela e boom), telas de monitor, canetas, pranchetas, telefones e similares, entre outros.

3. Para a higienização de equipamentos e utensílios devem ser utilizados panos multiuso descartáveis ou papel-toalha, exclusivos para cada tipo de superfície.
4. Disponibilizar e abastecer permanentemente borrifadores ou dispensadores de álcool 70% em gel, higienizando-os previamente.
5. Disponibilizar coletores exclusivos para descarte de máscaras e de outros EPIs.
6. Seguir todas as orientações descritas no Protocolo de Limpeza e Desinfecção de Superfícies, elaborado pela Subsecretaria de Vigilância, Fiscalização Sanitária e Controle de Zoonoses (Subvisa).

54.3 Uso dos Sanitários

1. Estabelecer o controle de acesso aos sanitários para manter o distanciamento social mínimo estabelecido nas Regras de Ouro.
2. A fila para uso do sanitário deve ser organizada, preferencialmente na parte externa, com marcações no piso e obedecendo ao mesmo critério de afastamento.
3. Os sanitários devem ter lavatórios com dispensadores abastecidos com sabão líquido e papel-toalha descartável e lixeira com tampa sem acionamento manual.
4. Garantir a exaustão/renovação do ar eficiente de banheiros e vestiários, por meio de janelas abertas ou dispositivos mecânicos.

54.4 Serviço de Alimentação

1. O uso da máscara é obrigatório por todos (permissionários, funcionários e colaboradores). A proteção facial deve ser substituída a cada três horas ou sempre que estiver suja ou úmida.
2. Todos os manipuladores de alimentos devem higienizar as mãos com frequência e usar uniforme completo. É PROIBIDO o uso de adornos.
3. O álcool 70% em gel deve ser disponibilizado para a higienização das mãos de todos os funcionários e clientes.
4. Higienizar utensílios, como talheres, coqueteleiras, abridor de coco, entre outros, com detergente apropriado e mantê-los protegidos.
5. Itens compartilhados, como bandejas, baldes com gelo, entre outros, devem ser devidamente higienizados.
6. Os produtos saneantes (para a desinfecção) devem ser adequados à finalidade e devidamente aprovados pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa).
7. O distanciamento mínimo entre os manipuladores deve ser respeitado e estar de acordo com as Regras de Ouro. Quando não for possível, utilizar face shield em complemento à máscara.
8. Manter a integridade das embalagens, conservação adequada, procedência, prazo de validade e demais informações do fabricante no rótulo do produto.

9. Os cocos verdes devem ser previamente higienizados com água e sabão neutro.
10. As frutas, verduras e legumes utilizados in natura no preparo de drinques, saladas ou sobremesas devem ser higienizados antes do uso. A recomendação é deixar em imersão por 20 minutos em água sanitária diluída (uma colher de sopa de água sanitária para um litro de água) ou produto comercial aprovado, de acordo com as recomendações do fabricante no rótulo da embalagem.
11. Armazenar adequadamente, em local limpo e seco, os descartáveis a serem utilizados, como pratos, travessas, bandejas, copos e canudos.
12. Os operadores que fazem entregas diretamente aos clientes devem usar máscaras e ter acesso a dispensadores de álcool 70% em gel, que devem estar sempre abastecidos para a higienização constante das mãos.
13. No momento da entrega deve ser mantido o distanciamento entre o cliente e o operador.
14. Priorizar o pagamento com cartão. Em caso de troco em dinheiro, a entrega deve ser feita sem que haja contato direto com as mãos. Se possível, dar preferência à utilização de aplicativos para solicitação de pedidos e pagamento por QR code ou por aproximação.
15. As máquinas de pagamento com cartão devem ser cobertas com plástico filme e higienizadas após cada utilização.
16. Atentar para o descarte adequado dos EPIs utilizados, de acordo com a [Resolução SMS 4.342/2020](#).
17. Coibir atitudes que possam gerar contaminação no interior das barracas e/ou quiosques, como comer fumar, tossir, cantar, assoviar ou outras situações anti-higiênicas. Não é recomendado o uso de celulares no ambiente de trabalho.
18. Manter os resíduos adequadamente acondicionados em recipientes com tampa e acionamento não manual.
19. Nos procedimentos de higienização devem ser observadas as orientações descritas no Protocolo de Limpeza e Desinfecção de Superfícies, elaborado pela Subsecretaria de Vigilância Sanitária (Subvisa).
20. Para maiores informações consultar o Protocolo de Serviços de Alimentação.

54.5 Força de Trabalho

1. Os colaboradores devem higienizar as mãos constantemente e utilizar máscaras ou demais EPIs necessários, inclusive nas cozinhas, durante o preparo das refeições.
2. Deve ser respeitado o distanciamento mínimo entre os colaboradores conforme descrito nas Regras de Ouro, inclusive no ambiente de trabalho e em locais que não seja possível utilizar barreira física ou protetores adicionais ao uso da máscara, como o face shield.
3. O uniforme deve ser exclusivo para utilização no espaço de trabalho, inclusive a máscara.
4. Estabelecer protocolo para a coleta e desinfecção de EPIs reutilizáveis e para seu descarte, observando o disposto na [Resolução SMS 4342/20](#).
5. Organizar turnos de trabalho, alternando dias/horário de comparecimento entre as equipes para evitar maior fluxo de pessoas nos transportes e aglomeração no local.

6. Coibir atitudes que possam gerar contaminação nas áreas de trabalho, como comer, fumar, tossir, cantar, assoviar ou outras situações anti-higiênicas. Não é recomendado o uso de celulares no ambiente de trabalho.

7. Após cada uso, higienizar com álcool 70% os utensílios de trabalho que possam vir a ser compartilhados entre os colaboradores, tais como rádios, contadores e telefones celulares.

8. Se algum colaborador apresentar sintomas gripais ou qualquer outro indicativo da Covid-19, a gerência local deve ser imediatamente informada para que ele seja encaminhado à assistência médica.

54.6 Apresentações Artísticas e Shows

1. Mesas e cadeiras devem ser reorganizadas, respeitando o espaçamento mínimo entre elas, conforme o previsto nas Regras de Ouro.

2. Artistas devem utilizar máscara durante todo o tempo, exceto quando estiverem se apresentando.

3. Todas as pessoas envolvidas no backstage e staff artístico devem usar máscara e demais EPIs necessários à atividade, respeitando a distância de precaução prevista nas Regras de Ouro. (com exceção para instrumentos de sopro).

54.7 Manutenção das Áreas Comuns

1. Realizar a troca periódica dos elementos filtrantes dos bebedouros e dos aparelhos de ar-condicionado na existência dos mesmos.

2. Bebedouros de uso direto devem ser evitados.

54.8 Manejo de Resíduos

1. Os resíduos comuns devem ser acondicionados em coletores com tampa, devidamente dimensionados para o volume gerado.

2. As empresas de coleta e transporte de resíduos comuns devem estar credenciadas na COMLURB.

3. O descarte de máscaras e outros EPI deve ser feito em lixeira exclusiva para esse fim, seguindo as orientações do [artigo 3º](#) da [Resolução SMS 4.342/2020](#).

54.9 Documentação

1. Consulta Prévia de Eventos (CPE).

2. Licença Sanitária de Funcionamento para empresas organizadoras e fornecedoras de serviços sediadas no município do Rio de Janeiro (LSF).

3. Licença Sanitária para Atividades Transitórias (LSAT), obtida presencialmente na Coordenadoria Geral de Inovação, Projetos, Pesquisa e Educação Sanitária (Rua Maria Eugênia, 148 - Humaitá).

4. ELABORAR E APRESENTAR, no ato da emissão da LSAT, o protocolo específico do evento com medidas de segurança biológica para prevenção à Covid-19, com base nas orientações contidas neste documento.

5. Certificado de higienização dos reservatórios de água de consumo (semestral).
6. Laudo de potabilidade da água (semestral).
7. Certificados de desinsetização e desratização atualizados.