



**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 opativa 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, desinfectadas 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) Desinfectar 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 papeladeiras 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 corrente 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 ($27\text{m}^3/\text{hora}/\text{pessoa}$).

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 higieniza-



ção. 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 ($27\text{m}^3/\text{hora}/\text{pessoa}$).

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).









RIO 
PREFEITURA

SAÚDE

