



25. PROTOCOLO DE PREVENÇÃO À COVID-19 PARA O RETORNO DO CENTRO LUIZ GONZAGA DE TRADIÇÕES NORDESTINAS (GLGTN)



**Instituto Municipal de Vigilância Sanitária, Vigilância de Zoonoses
e de Inspeção Agropecuária – IVISA-RIO**



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

