



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, coqueleiras, 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 drinks (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 baraqueiros 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.







