

ATO DA SECRETÁRIA**RESOLUÇÃO SMS N° 4424 DE 03 DE JUNHO DE 2020**

Estabelece medidas de prevenção específicas para o funcionamento dos estabelecimentos e atividades que menciona e medidas necessárias à obtenção, utilização e suspensão de uso do Selo de Conformidade com as Medidas Preventivas da Covid-19.

A SECRETÁRIA MUNICIPAL DE SAÚDE, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela legislação em vigor,

CONSIDERANDO o disposto nos arts. 17, § 2º, e 21 do Decreto Rio nº 47.488, de 02 de junho de 2020, que *Institui o Comitê Estratégico para desenvolvimento, aprimoramento, e acompanhamento do Plano de Retomada, em decorrência dos impactos da pandemia da COVID-19, e dá outras providências.*

RESOLVE:

Art. 1º Ficam estabelecidas no Anexo desta Resolução, na forma prevista no art. 21 do Decreto Rio nº 47.488, de 02 de junho de 2020, as medidas de prevenção específicas para o funcionamento dos estabelecimentos e atividades que menciona.

Art. 2º Para obtenção do Selo de Conformidade com as Medidas Preventivas da Covid-19, na forma prevista no art. 17 do Decreto Rio nº 47.488, de 2020, os estabelecimentos comerciais, industriais e prestadores de serviços deverão:

I - estar licenciados junto à Subsecretaria de Vigilância, Fiscalização Sanitária e Controle de Zoonoses, da Secretaria Municipal de Saúde - S/SUBVISA;

II - cumprir, além das *Regras de Ouro* definidas no art. 16 do Decreto Rio nº 47.488, de 2020, as medidas de prevenção específicas para sua atividade.

§ 1º Para utilização adequada do selo de que trata o caput, o estabelecimento usuário deverá mantê-lo em local visível para os seus clientes, os quais poderão comunicar à Prefeitura, por meio da Central de Atendimento 1746, eventuais descumprimentos às *Regras de Ouro* ou às medidas de prevenção específicas.

§ 2º A infração a quaisquer *Regras de Ouro* ou medidas de prevenção específicas constantes no Anexo desta Resolução acarretará a suspensão do uso do Selo de Conformidade com as Medidas Preventivas da Covid-19.

Art. 3º As ações fiscalizatórias com vistas a dar cumprimento ao disposto nesta Resolução serão executadas pela Subsecretaria de Vigilância, Fiscalização Sanitária e Controle de Zoonoses - S/SUBVISA.

§ 1º A inobservância às medidas preventivas estabelecidas no Anexo desta Resolução será considerada infração de natureza sanitária, na forma prevista no inciso IX, do art. 30 do Decreto-Rio nº 45.585, de 27 de dezembro de 2018, bem como poderá ensejar a configuração do crime previsto no art. 268 do Código Penal Brasileiro.

§ 2º O descumprimento reiterado dessas medidas preventivas acarretará, além da infração prevista no § 1º, a propositura de cassação do licenciamento sanitário do estabelecimento.

Art. 4º As medidas preventivas estabelecidas no Anexo desta Resolução não implicam a revogação da suspensão de funcionamento dos estabelecimentos abrangidos pelo Decreto Rio nº 47.282, de 21 de março de 2020, os quais, para voltar a funcionar, devem aguardar a publicação dos atos normativos municipais que autorizem a retomada de suas atividades.

Art. 5º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

Rio de Janeiro, 03 de junho de 2020.

ANA BEATRIZ BUSCH ARAUJO
Secretária Municipal de Saúde

ANEXO

PROTOCOLOS ESPECÍFICOS DE PREVENÇÃO À COVID-19 COMPLEMENTARES ÀS REGRAS DE OURO

REGRAS DE OURO

(art. 16 do Decreto Rio nº 47.488, de 02 de junho de 2020)

1. Higienizar as mãos antes e depois de cada atividade.
2. Disponibilizar álcool 70% em gel em áreas de circulação, dispensadores de sabão líquido e de papel-toalha descartável e lixeiras com tampa sem acionamento manual nos banheiros e próximo aos lavatórios.
3. Usar obrigatoriamente máscara em todas as áreas comuns, e só retirar durante as refeições.
4. Obedecer ao distanciamento de dois metros ou quatro metros quadrados por pessoa, evitando o uso do elevador.
5. Manter os ambientes arejados com as janelas e portas abertas e a limpeza dos aparelhos de ar-condicionado em dia.
6. Providenciar máscaras, luvas de borracha, toucas e outros equipamentos de proteção individual (EPIs) para as equipes de limpeza e demais funcionários, de acordo com a atividade exercida.
7. Reforçar a sensibilização quanto à etiqueta respiratória em caso de tosse ou espirros.
8. Encaminhar à assistência médica o funcionário ou colaborador que apresente sintomas da Covid-19.
9. Fazer a limpeza concorrente a cada três horas e a limpeza terminal após o expediente, com atenção à necessidade da limpeza imediata*.
10. 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.

* Entende-se por limpeza concorrente o processo para a manutenção da limpeza realizado durante o funcionamento do estabelecimento. A frequência recomendada é, no mínimo, a cada três horas 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.

PONTOS ESSENCIAIS PARA A EFICÁCIA DAS REGRAS DE OURO:

1. O comprometimento de todos os estabelecimentos comerciais, industriais e de prestação de serviço em cumprir as medidas estabelecidas nas Regras de Ouro;
2. A colaboração da população em geral;

3. A fiscalização dos órgãos públicos e dos consumidores.

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. 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 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 da Subsecretaria de Vigilância, Fiscalização Sanitária e Controle de Zoonoses (SUBVISA).
4. Reforçar a limpeza e a higienização 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% previamente higienizados.
7. Os talheres, pratos e copos e xícaras deverão ser higienizados com água quente e detergente. Os talheres devem ser embalados individualmente.

1.2. Dimensionamento dos Ambientes

1. Sempre que possível e aplicável, promover e incentivar o agendamento prévio para reserva de lugares pelos clientes.
2. Mesas e cadeiras dos restaurantes e bares devem ser reorganizadas, respeitando o espaçamento mínimo de dois metros de distância entre elas, conforme determinado no Decreto RIO N° 47.282.
3. Em cada mesa deve ser respeitada a ocupação de, no máximo, 50%.
4. É PROIBIDO aos clientes reposicionar o mobiliário.
5. As mesas e cadeiras devem ser higienizadas após a utilização de cada cliente. Recomenda-se a identificação com o aviso "HIGIENIZADA".
6. 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 de dois metros e a capacidade máxima no ambiente, de acordo com o limite de quatro metros quadrados por cliente. Recomenda-se a marcação do piso com o distanciamento mínimo.
7. Nos estabelecimentos com sistema de buffet deve haver uma rotina de distribuição para que o cliente seja servido por um funcionário e se dirija à mesa, sem gerar aglomeração ou cruzamento de fluxo.
8. O sistema self service está PROIBIDO durante o período da pandemia, bem como desgustações nos estabelecimentos.

9. 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.

10. 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.

11. 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.

12. 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.

13. Retirar todo o material que pode ser compartilhado ou tocado por diferentes clientes, como jornais, revistas, informativos e objetos decorativos da recepção. Além de evitar as fontes de contaminação, esta medida facilita a higienização.

14. Devem ser mantidos 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 da operação com distanciamento de, pelo menos, dois metros.

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.

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);

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 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. Nos serviços de buffet o manuseio da refeição deve ser feito por um funcionário utilizando os equipamentos de proteção individual (EPIs) necessários: gorro e máscara. O sistema self service está proibido durante o período da pandemia.

4. 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.
5. 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.
6. Refeições empratadas e 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. É proibido o uso de guardanapos, jogos americanos e toalhas de mesa de tecido durante o período de pandemia.
9. 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.
10. 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. É recomendado que a máscara seja substituída ao término da refeição.
11. 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 porcionado em recipientes.
4. Por conta do risco de contaminação, as embalagens de transporte (isotérmicas, popularmente conhecidas como bags) NUNCA devem ser colocadas diretamente no chão.
5. A integridade da bag e sua condição de higiene e conservação devem ser verificadas antes da entrega.
6. O transporte das mercadorias nesse período de pandemia deve ser feito em recipientes fechados, sendo PROIBIDO o uso de recipientes vazados ou fenestrados.
7. Os entregadores deverão utilizar máscaras para realizar as entregas aos clientes.
8. No momento da entrega, os entregadores devem manter o distanciamento mínimo de dois metros do cliente. 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.
9. 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.
10. 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 porções 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 Quiosques da Orla

1. Os quiosques de alimentação da orla marítima seguem com autorização de funcionamento para o sistema take-way.
2. O consumo nos quiosques continua proibido, inclusive, o de bebida alcoólica, que pode ser comercializada no sistema take-way.
3. Para evitar aglomerações, não é permitida a oferta de mesas e cadeiras.
4. As restrições estão detalhadas no Decreto RIO Nº 47.356, de 8 de abril de 2020.

1.9 Padarias, Confeitarias, Lojas de Conveniência e Afins

1. Verificar as condições de exposição dos alimentos, bem como suas características e prazos de validade.
2. É recomendado manter prateleiras, vitrines expositoras e geladeiras com pequenas quantidades de itens, fazendo a reposição de acordo com a necessidade de consumo.

1.10 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. É PROIBIDO o uso de adornos nos ambientes de trabalho.
2. Deve ser respeitado o distanciamento mínimo de dois metros 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 coleta e desinfecção de EPIs reutilizáveis e para seu descarte.
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. É PROIBIDO 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, a gerência local deve ser imediatamente informada para que o colaborador seja afastado.

1.11 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 de dois metros nas filas para escolha do alimento. Podem ser utilizadas marcações no piso.
3. Estimular que os funcionários sentem sempre em posições fixas, respeitando o distanciamento mínimo de dois metros para, em caso de transmissão, possibilitar a identificação de quem teve contato próximo.
4. Reforçar a higienização de mesas, cadeiras e pontos de limpeza dos funcionários, como pias e banheiros.

1.12 Manutenção e Documentação

1. Medidas a serem adotadas:

- Realizar a troca constante dos elementos filtrantes dos bebedouros, de acordo com as recomendações do fabricante.
- Os bebedouros devem ter certificação dos órgãos competentes.
- 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.

2. O que deve ser apresentado:

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

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

As Regras de Ouro são pré-requisitos para o retorno das atividades esportivas em ambientes abertos com restrição, que começam com as práticas individuais em praias, parques e praças na Fase 1 do Plano de Retomada, e em vilas olímpicas e vias públicas na Fase 3.

2.1 Orientações Gerais

1. As praias estão abertas apenas para práticas esportivas na água e no calçadão, sem restrição de horários, mas sendo vedada a permanência na areia.
2. Para evitar aglomeração, não será permitida a realização de competições esportivas.
3. Parques e praças estão liberados apenas para a prática de atividades físicas.
4. Estão PROIBIDAS as práticas de piquenique, comemorações e eventos.
5. É recomendado não compartilhar equipamentos, que devem ser de uso individual.

6. 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 disponibilizado no site da Subsecretaria de Vigilância, Fiscalização Sanitária e Controle de Zoonoses (SUBVISA).
7. Os treinos em todas as modalidades esportivas em área aberta devem ser previamente agendados e realizados de forma individualizada.
8. Deve ser mantido o distanciamento social mínimo de dois metros, extensivo às áreas de repouso e descanso, como bancos e gramados.
9. Não compartilhar utensílios de hidratação e alimentação.
10. Disponibilizar dispensadores de álcool 70% para a higiene das mãos dos alunos e colaboradores.
11. Não é permitido o uso de equipamentos para atividades físicas instalados em áreas públicas.
12. 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 de dois metros entre os atletas.
13. Fica proibido o advento do vácuo para a modalidade de ciclismo.
14. O uso de máscaras e de bandanas ou balaclavas é obrigatório em deslocamento e durante os treinamentos.
15. Após os treinos, os atletas deverão deixar imediatamente o local, evitando aglomerações.
16. Somente estão autorizados os voos livres individuais.

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, com a recomendação de não utilização dos vestiários.
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 de dois metros.
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:

- Organizar as filas na área externa para manter o distanciamento social mínimo de dois metros, preferencialmente com o uso de sinalização.
- 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:

- Realizar a troca constante dos elementos filtrantes dos bebedouros, de acordo com as recomendações do fabricante.
- Disponibilizar coletores de resíduos com tampa e em quantidade suficiente para o volume gerado.
- Manter bebedouros que tenham certificação dos órgãos competentes.
- Apresentar certificado de higienização dos reservatórios de água de consumo (semestral).
- Apresentar laudo de potabilidade da água (semestral).

3. MEDIDAS PREVENTIVAS ESPECÍFICAS PARA O RETORNO DAS ATIVIDADES DESPORTIVAS

As Regras de Ouro são pré-requisitos para o retorno dos treinamentos, que começam sem a presença de público e de imprensa na Fase 1 do Plano de Retomada.

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. A entrada nos locais de treinos e de atividades esportivas será autorizada apenas para os atletas, equipes técnicas e funcionários de apoio.
2. 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 de dois metros ou de quatro metros quadrados por pessoa.
3. 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.
4. O álcool 70% em gel deve ser disponibilizado já na recepção para todos que acessarem o local.
5. O mobiliário deve ser reduzido para facilitar a higienização e a organização do acesso e da circulação, respeitando o distanciamento mínimo de dois metros, de acordo com o Decreto RIO 47.282.

6. 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.

7. 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”.

8. 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 de dois metros ou quatro metros quadrados 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 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. Aumentar a frequência de higienização (de acordo com o item 8 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.

9. Durante o horário de funcionamento do local de treino ou de atividades esportivas, os equipamentos e demais produtos (como colchonetes, alteres, 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:

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

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

- As porções devem ser individualizadas e protegidas por filme plástico;

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

- O distanciamento mínimo de dois metros ou quatro metros quadrados por pessoa também deve ser mantido nessas áreas;

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

- 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;

- Proibir a realização de procedimentos de limpeza e preparo de alimentos por um mesmo profissional simultaneamente;

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

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

- Adotar rotina frequente de desinfecção de superfícies, como balcões, vitrines, pisos, maçanetas, corrimãos, mobiliário, torneiras, porta papel-toalha e de sabonete líquido. É recomendado fazer a limpeza com a solução de detergente e desinfecção com água sanitária, com a diluição de uma parte em nove de água;

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

- 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:

- Selecionar e lavar cuidadosamente em água corrente;

- 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;

- Enxaguar em água corrente;

- 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.

2. As exigências devem constar de sinalização:

- Saunas: fechadas.

- Piscinas e banheiras, inclusive, as de hidromassagem: fechadas.

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:

- 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.

- 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).

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

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

- 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.

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

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

- 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, 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.

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:

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

- Os bebedouros devem ter certificação dos órgãos competentes.

- 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.

2. O que deve ser apresentado:

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

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

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

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

- Laudo de potabilidade da água (semestral).

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

As Regras de Ouro são pré-requisitos para o retorno dos eventos e atividades culturais, que começam com drive-in na Fase 1 do Plano de Retomada

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:

- 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.
- Somente poderão ingressar no evento veículos de passeio, com os modelos conversíveis ou de teto solar mantendo as coberturas fechadas.
- É proibido o acesso de vans ou outros utilitários.
- O distanciamento entre os veículos estacionados deverá respeitar o mínimo de dois metros.
- 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.
- 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.
- Os serviços de alimentação serão oferecidos, exclusivamente, no formato delivery, de acordo com as normas estabelecidas no título específico deste Protocolo.
- 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 disponibilizado da Subsecretaria de Vigilância, Fiscalização Sanitária e Controle de Zoonoses (SUBVISA).

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 mínimo de dois metros 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 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 de dois metros ou quatro metros 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 de dois metros 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 de dois metros 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 de dois metros 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 aos dois metros de distanciamento 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. Durante o período da pandemia da Covid-19, não será autorizada a venda em pontos móveis de distribuição.
2. Os procedimentos de produção de alimentos no local do evento devem ser restringidos neste período, sendo recomendada apenas a comercialização de:
 - Lanches rápidos, preferencialmente, à base de alimentos industrializados embalados;
 - Alimentos transportados, somente para a finalização no local por meio de fornos combinados ou micro-ondas;
 - Pipoca;
 - Bebidas industrializadas;
 - Produtos em máquinas automáticas para autosserviço.
3. 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 de dois metros entre as pessoas.
4. Os fornecedores devem ser recebidos em horários pré-estabelecidos, observando os procedimentos de higiene e o distanciamento mínimo de dois metros.
5. Adotar protocolos de higienização para o transporte, mercadorias e embalagens.
6. Efetuar a higienização das embalagens recebidas de acordo com suas características:
 - 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).
 - Embalagens sensíveis (açúcar, arroz, biscoitos, entre outros): higienização com álcool 70%.
7. 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, as mesas e cadeiras devem ser reorganizadas, respeitando o distanciamento de dois metros entre elas.
2. Em cada mesa deve ser respeitada a ocupação de, no máximo, 50%.
3. É proibido aos clientes reposicionarem o mobiliário.
4. As mesas e cadeiras devem ser higienizadas após a utilização de cada cliente, sendo recomendada a 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 permitam evitar as aglomerações nos pontos de venda e pagamento.
6. Para agilizar o atendimento, é recomendado o incentivo de vendas pelos sistemas de delivery, take away e grab & go.
7. 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.
8. No momento da entrega deve ser mantido o distanciamento de precaução de dois metros entre o cliente e o operador.
9. As embalagens descartáveis devem estar protegidas e devidamente armazenadas até o seu uso.
10. Os alimentos devem ser disponibilizados porcionados e protegidos adequadamente, de preferência, lacrados e identificados.
11. Temperos devem ser disponibilizados em sachês individuais. Quando essa opção não for possível, oferecer o produto aos clientes em porções individualizadas e identificadas.
12. 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.
13. 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.
14. Todos os materiais usados pelo cliente devem ser higienizados entre um atendimento e outro.
15. 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 de dois metros 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. Deve ser respeitado o distanciamento mínimo de dois metros 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 de dois metros nas filas para escolha do alimento, podendo ser utilizadas marcações no piso.
3. Estimular que funcionários sentem sempre em posições fixas, respeitando o distanciamento mínimo de dois metros, para possibilitar a identificação de quem teve contato próximo em caso de transmissão de Covid-19.
4. 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:

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

2. O que deve ser apresentado:

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

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

As Regras de Ouro são pré-requisitos para as atividades de hotéis e demais meios de hospedagem na Fase 1 do Plano de Retomada.

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: porções individualizadas embaladas por filme plástico.
2. Nos serviços de buffet o manuseio da refeição deve ser feito por um funcionário do meio de hospedagem com os equipamentos de proteção individual (EPIs) necessários: gorro e máscara.
3. Os talheres, pratos e copos deverão ser higienizados com água quente e detergente, com os talheres embalados individualmente.
4. As mesas devem ser preparadas (pratos, talheres, copos e guardanapos) na hora do atendimento ao cliente, nunca antes.
5. Refeições empratadas devem ser levadas à mesa protegidas por cloche (tampa prato).
6. 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.
7. Mesas e cadeiras dos restaurantes e bares devem ser reorganizadas, respeitando o espaçamento mínimo de dois metros de distância entre elas, conforme determinado no Decreto RIO Nº 47.282.
8. As mesas e cadeiras devem ser higienizadas após a utilização de cada cliente. Recomenda-se a identificação com o aviso “HIGIENIZADA”.
9. Os colaboradores devem higienizar as mãos constantemente e utilizar máscaras, inclusive nas cozinhas e durante o preparo das refeições.
10. Devem ser disponibilizados dispensadores com álcool gel 70% para os clientes nos restaurantes e bares.
11. Quando possível, devem ser disponibilizados lavatórios para que todos os clientes higienizem suas mãos na entrada das áreas de alimentação.
12. 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.
13. Os hóspedes devem ser orientados a circular sempre usando máscara, a ser retirada somente na mesa para a refeição.
14. Sempre que possível manter os restaurantes com as janelas e portas abertas para melhor circulação do ar, sem utilização do ar-condicionado.
15. É proibido o uso de guardanapos, jogos americanos e toalhas de mesa de tecido durante o período de pandemia.
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: É recomendado que a Ficha Nacional de Registro do Hóspede (FNRH) seja 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: É recomendado que o extrato seja 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.

5.4 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 higienizados 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 de dois metros, de acordo com o Decreto RIO Nº 47.282.

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 um minucioso processo de higienização após cada uso.

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

5.5 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.
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.

5.6 Áreas de Lazer

1. As áreas fechadas devem acompanhar as fases de reabertura previstas no Plano Rio de Novo para cada atividade:

- Saunas: fechadas.
- Piscinas: fechadas.
- Jacuzzi: fechada.
- Parques infantis: fechados.
- Salas de jogos: fechadas.
- Playground: fechado.
- Espaço para eventos: fechado.
- Salão de beleza: fechado.
- SPA: fechado.
- Academia: fechada.

2. 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 de dois metros.

3. Bar da piscina: Pode ser utilizado, desde que o garçom use EPIs (máscara) e os hóspedes respeitem as regras de distanciamento mínimo de dois metros. Nesse período, os copos de acrílico devem ser substituídos por copos descartáveis.

4. Business Center: Os espaços reservados para reuniões devem respeitar o distanciamento de dois metros ou quatro metros quadrados por pessoa, e passarem pela limpeza terminal antes de serem reutilizados. O uso de máscara é obrigatório.

5. 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.

5.7 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:

- Limpeza concorrente: a cada viagem.

- Limpeza terminal: uma vez ao dia.

- Limpeza imediata: sempre que necessário.

3. Procedimentos:

- 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.

- 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).

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

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

- 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.

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

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

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

5.8 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.

5.9 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.

5.10 Manutenção e Documentação

1. Medidas a serem adotadas:

- Realizar a troca constante dos elementos filtrantes dos bebedouros, de acordo com as recomendações do fabricante.
- Os bebedouros devem ter certificação dos órgãos competentes.
- 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.

2. O que deve ser apresentado:

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

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

As Regras de Ouro são pré-requisitos para o retorno das atividades deste segmento que, na Fase 1 do Plano de Retomada, volta a funcionar com as lojas de móveis, decoração, concessionárias e agências de automóveis.

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 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).

6.3 Sinalização

1. Utilizar sinalização e marcações no piso para direcionar o sentido do deslocamento e reforçar o distanciamento de dois metros 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 a distância de precaução de dois metros.
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 as regras estabelecidas nas diferentes fases do Plano de Retomada referentes à ocupação máxima do estacionamento, público máximo permitido e horários de funcionamento.
2. Não permitir o acesso de clientes fora do horário de funcionamento determinado.
3. 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.
4. Sinalizar sentido de entrada e de saída no interior das lojas para impedir o contrafluxo.
5. Estabelecer controle de acesso aos elevadores e o distanciamento de precaução nas escadas rolantes, quando a loja dispuser destes equipamentos.
6. Disponibilizar funcionários controlando os acessos e direcionando adequadamente o público.
7. Não permitir o acesso nem a permanência das pessoas sem máscara em nenhum dos ambientes da loja, salvo no momento do consumo de refeições.
8. Sempre que possível, manter as portas abertas para propiciar ventilação natural.
9. Para a organização do fluxo de serviço e evitar a aglomeração de clientes, os serviços de banho e tosa de animais deverão ser agendados.
10. 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 de dois metros 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 necessário.
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 de precaução de dois metros.
13. Efetuar sinalização nas cabines como forma de identificar as disponíveis para uso e as não liberadas, de acordo com o distanciamento de dois metros.
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 social mínimo de dois metros no 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. Manter abastecidos os dispensadores de sabonete líquido, toalhas descartáveis de papel não reciclado e álcool 70% em gel.

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 dois 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. Deve ser respeitado o distanciamento mínimo de dois metros 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 de dois metros nas filas para escolha do alimento, podendo ser utilizadas marcações no piso.
3. Estimular que funcionários sentem sempre em posições fixas, respeitando o distanciamento mínimo de dois metros, para possibilitar a identificação de quem teve contato próximo em caso de transmissão.
4. 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:

- Realizar a troca constante dos elementos filtrantes dos bebedouros, de acordo com as recomendações do fabricante.
- Os bebedouros devem ter certificação dos órgãos competentes.
- 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.

2. O que deve ser apresentado:

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

7. MEDIDAS PREVENTIVAS ESPECÍFICAS PARA O RETORNO DOS SHOPPING CENTER

As Regras de Ouro são pré-requisitos para o retorno das atividades em shoppings, que seguem com os serviços de delivery e de pet na Fase 1 do Plano de Retomada.

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 de dois metros 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 de dois metros.
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 referentes à ocupação máxima do estacionamento, público máximo permitido e horários de funcionamento.
2. Seguir o horário estabelecido para o funcionamento. Não será permitido o acesso de clientes fora do horário determinado.
3. Suspender o serviço de manobrista (vallet) e o empréstimo de carrinhos para bebê.
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.
5. Não permitir o acesso nem a permanência das pessoas sem máscara em nenhum dos ambientes do shopping, salvo no momento do consumo das refeições.
6. O distanciamento social mínimo de dois metros deverá ser respeitado durante a circulação de pessoas nas áreas comuns, como lojas, corredores, mezaninos e capelas.
7. 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 social mínimo de dois metros 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% em gel e forros de papel descartável para os trocadores de bebês (banheiros família).

7.6 Serviços de Alimentação e Bebidas (A&B)

Os estabelecimentos de alimentação deverão atender as restrições definidas para cada fase do Plano de Retomada. No caso das praças de alimentação, a reabertura está prevista para a Fase 3.

1. Procedimentos para a Praça de Alimentação:

As mesas e cadeiras devem ser reorganizadas, respeitando o espaçamento mínimo de dois metros entre elas.

Em cada mesa deve ser respeitada a ocupação de, no máximo, 50%.

É proibido aos clientes reposicionarem o mobiliário.

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

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.

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

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 de dois metros entre cliente e operador no momento da entrega da refeição.

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.

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.

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.

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

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.

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.

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.

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 Áreas de Convivência, Repouso e Lazer

1. Nas fases iniciais de reabertura, considerando a possibilidade de aglomerações e a dificuldade de higienização adequada de alguns materiais, permanecerão com restrição de uso:

Lounges com poltronas e sofás que propiciem aglomeração de pessoas em espera ou descanso;

Áreas kids, que devem retirar brinquedos como piscinas de bolas, escorregadores e pula-pulas que favorecem a aglomeração;

Áreas de jogos eletrônicos;

Espaços para festas;

Palcos para teatro, apresentações e shows;

Feiras, exposições e eventos promocionais ou comerciais.

7.8 Áreas Pet Friendly

1. A circulação de animais pelas dependências do shopping deverá ocorrer estritamente para o acesso aos serviços de pet shop.
2. Não é recomendado o empréstimo de carrinhos para circulação de animais de companhia.

7.9 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 de dois metros 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 de dois metros 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. 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 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 de dois metros nas filas para escolha do alimento, podendo ser utilizadas marcações no piso.

3. Estimular que funcionários sentem sempre em posições fixas, respeitando o distanciamento mínimo de dois metros, para possibilitar a identificação de quem teve contato próximo em caso de transmissão.

4. 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.

7.15 Manutenção e Documentação

1. Medidas a serem adotadas:

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

- Os bebedouros devem ter certificação dos órgãos competentes.

- Em ambientes com ar-condicionado, o ar deve ser renovado de acordo com o exigido na legislação ($27\text{m}^3/\text{hora}/\text{pessoa}$).

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

2. O que deve ser apresentado:

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

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

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

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

- Laudo de potabilidade da água (semestral).

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

As Regras de Ouro são pré-requisitos para o retorno das atividades em estabelecimentos de assistência à saúde.

8.1 Recepção e Portaria

1. A entrada nos estabelecimentos de assistência médica será autorizada apenas para os pacientes com hora marcada, que pode ser feita por telefone, aplicativos de mensagens e formulários eletrônicos, entre outros.

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

3. 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 de dois metros ou de quatro metros quadrados entre os pacientes.

4. 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 de dois metros, para evitar a aglomeração de pacientes na recepção dos consultórios e a manipulação de papéis e canetas que são riscos de fontes de contaminação.

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

7. O mobiliário não essencial deve ser reduzido para facilitar a higienização e a organização dos atendimentos, respeitando o distanciamento físico de dois metros, de acordo com o Decreto RIO Nº 47.282.

8. 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.

9. 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”.

10. 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.

8.2 Áreas de Circulação

1. O distanciamento mínimo de dois metros 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 de dois metros.

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. 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.
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. 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. 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.
9. 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°.
10. Afixar cartazes informativos em diversas áreas dos consultórios e clínicas, com orientações sobre a forma de contágio e prevenção à Covid-19.
11. 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.
12. 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.

8.3 Áreas de Atendimento

1. A limpeza e a desinfecção das superfícies ambientais e dos equipamentos devem ser feitas sem a presença de pacientes, entre um atendimento e outro.
2. 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.
3. Nos atendimentos de assistência médica e fisioterapia, o lençol da maca de exames deve ser trocado a cada atendimento.
4. Após a realização de procedimentos que produzam aerossóis, deve ser realizada limpeza terminal da área de atendimento.

8.4 Uso de Equipamentos de Proteção Individual (EPIS)

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 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.

8.5 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 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 do artigo 3º da Resolução SMS 4.342/2020.

8.6 Manutenção e Documentação

1. Medidas a serem adotadas:

- Realizar a troca constante dos elementos filtrantes dos bebedouros, de acordo com as recomendações do fabricante.
- Os bebedouros devem ter certificação dos órgãos competentes.
- 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.

2. O que deve ser apresentado:

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

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

As Regras de Ouro são pré-requisitos para o retorno das atividades em consultórios e clínicas odontológicas, a partir da Fase 1 do Plano de Retomada.

9.1 Recepção e Portaria

1. Não atender pacientes sintomáticos de Covid-19.
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 quatro metros de distância entre os pacientes.
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 de dois metros, 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. O mobiliário não essencial deve ser reduzido para facilitar a higienização e a organização dos atendimentos, respeitando o distanciamento físico de dois metros, de acordo com o Decreto RIO Nº 47.282.
10. 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.
11. Os objetos imprescindíveis, como canetas, grampeadores e telefone, devem ser higienizados após o uso de cada pessoa.
12. 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”.
13. Divulgar em pontos estratégicos os materiais educativos e outros meios de informações acerca das medidas de prevenção à Covid-19 bem como o contido nas Regras de Ouro.

9.2 Áreas de Circulação

1. O distanciamento mínimo de dois metros 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 de dois metros.
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. 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.

10. 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.

9.3 Áreas de Atendimento

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 70º 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.

9.4 Uso de Equipamentos de Proteção Individual (EPIS)

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.

2. Após cada consulta, se o profissional seguir utilizando EPIS, deve aguardar por, pelo menos, uma hora a deposição dos aerossóis nas superfícies.

3. Desparamentar dos EPIS antes de sair da área de atendimento, mantendo a máscara N95 ou similar para evitar contaminação pelas vias aéreas.

4. O profissional responsável pelas operações de limpeza deve ser treinado de acordo com o Protocolo de Limpeza e Desinfecção de Superfícies, disponível no site da Subsecretaria de Vigilância, Fiscalização Sanitária e Controle de Zoonoses (SUBVISA), e usar os EPIS recomendados à atividade: gorro, luvas emborrachadas, avental impermeável, sapato fechado, óculos de proteção, máscara cirúrgica e face shield.

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.

9.5 Tratamento de Resíduos

1. 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. O saco branco leitoso com o símbolo de resíduo infectante é adquirido em comércio de materiais médicos-dentários.

9.6 Reprocessamento de Materiais

1. Atenção ao processo de reprocessamento dos materiais, equipamentos e instrumentais utilizados nos atendimentos odontológicos.
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.
3. Os materiais devem passar por esterilização a vapor úmido (autoclave).
4. O processo de esterilização deve ser controlado, bem como monitorado periodicamente com testes de validações químicos e biológicos.
5. As pontas dos equipamentos odontológicos deverão obrigatoriamente ser autoclavadas.

9.7 Manutenção e Documentação

1. Medidas a serem adotadas:

- Realizar a troca constante dos elementos filtrantes dos bebedouros, de acordo com as recomendações do fabricante.
- Os bebedouros devem ter certificação dos órgãos competentes.
- 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.

2. O que deve ser apresentado:

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

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

As Regras de Ouro são pré-requisitos para o retorno das atividades Comunidades Terapêuticas e Unidades De Reinserção Social, a partir da Fase 1 do Plano de Retomada.

10.1 Recepção e Sala de Acolhimento

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 Alojamento

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- Disponibilizar sabão em barra, toalha e material de higiene pessoal de uso exclusivamente individual.

4- Manter o ambiente limpo e arejado, permitindo a circulação do ar no local e com distanciamento entre os leitos de, no mínimo, dois metros.

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

6- Providenciar a troca de roupas de cama e toalhas semanalmente.

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

10.3 Áreas de Circulação

1. O distanciamento mínimo de dois metros entre os acolhidos e funcionários deve ser respeitado em todas as dependências e na realização de todas as atividades.

2. Manter rodízio nas áreas de grande circulação, pátios e campos.

3. Alternar horários no refeitório e atividades de grupos, respeitando o distanciamento de dois metros.

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

10.4 Serviço de Alimentação

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

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

- 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;

- 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);

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

- 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.

10.5 Manutenção e Documentação

1. Medidas a serem adotadas:

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

2. O que deve ser apresentado:

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