

PROTOCOLO DE PREVENÇÃO À COVID-19



PARA O RETORNO DOS ESPAÇOS DE DIVERSÕES, GAMES E BOLICHE



PREFEITURA
DA CIDADE DO
RIO DE JANEIRO

SECRETARIA MUNICIPAL
DE SAÚDE

Subsecretaria de Vigilância, Fiscalização e Controle de Zoonoses

Regras de **Ouro**

PARA ENTENDER AS REGRAS DE OURO*



1

Higienizar as mãos **antes** e **depois** de cada atividade usando água e sabão líquido ou, quando não for possível, álcool 70% em gel.



2

Em áreas de circulação, incluindo banheiros, disponibilizar **álcool 70% em gel**, dispensadores de sabão líquido e de papel-toalha descartável e lixeiras com tampa, sem acionamento manual.



3

Usar **obrigatoriamente máscara** em todas as áreas comuns.



4

Obedecer ao **distanciamento** de dois metros ou quatro metros quadrados por pessoa.



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 sobre a **etiqueta respiratória**, a ser adotada em caso de tosse ou espirros: proteger a boca e o nariz com lenço de papel descartável ou o braço, evitando tocar o rosto.



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.

*Art. 16 do Decreto Rio nº 47.488, de 02 de junho de 2020. As Regras de Ouro são pré-requisitos para a retomada das atividades.

Entende-se por **limpeza concorrente o processo realizado para a manutenção da limpeza durante o funcionamento do estabelecimento. A frequência recomendada é, no mínimo, a cada três horas ou sempre que preciso. A **limpeza terminal** é mais completa, uma faxina geral antes ou após o encerramento das atividades. A **limpeza imediata** deve ser feita no momento da ocorrência, quando há, por exemplo, o derramamento accidental 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 espaços em cumprir as medidas estabelecidas nas Regras de Ouro.
2. A colaboração da população em geral.
3. A fiscalização dos órgãos públicos e dos frequentadores.

1. ORIENTAÇÕES GERAIS

1. A administração dos espaços de diversões, games e boliche deverá promover capacitação interna referente às medidas de prevenção à Covid-19, extensiva ao staff administrativo e a toda força de trabalho (equipes de limpeza, seguranças, receptionistas, entre outros).
2. A administração dos espaços de diversões, games e boliche deverá treinar seus colaboradores para orientação ao público em geral sobre a importância da adoção das medidas de prevenção à Covid-19: controle de filas, manutenção de distanciamento e uso obrigatório de máscaras.
3. Orientar o público em geral quanto à importância da adoção das medidas de prevenção à Covid-19.
4. Não permitir o acesso nem a permanência de pessoas sem máscara em nenhum dos ambientes, exceto em locais destinados à alimentação.
5. Manter, sempre que possível, todos os ambientes abertos para propiciar ventilação natural.
6. Reduzir a capacidade de visitantes para o mínimo de 50%, respeitando o protocolo de distanciamento social.
7. Nas filas das atrações, instalar marcação no piso para garantir o mínimo de dois metros distância entre os frequentadores.
8. Instalar sinalização em frente aos balcões de atendimento para manter o distanciamento entre frequentadores e funcionários.
9. Manter fechadas as atrações com interações entre os frequentadores que não propiciem condições para manutenção do distanciamento social.

10. Reduzir a capacidade de assentos nas atrações e equipamentos para garantir o distanciamento, exceto para membros da mesma família ou do mesmo convívio.
11. A venda de ingressos deve ser realizada, preferencialmente, pelo autoatendimento para evitar filas na bilheteria. Caso haja venda no local, incentivar que o pagamento seja feito por cartão ou outro meio digital de aproximação.
12. Fechar áreas de convivência.
13. Evitar o contato físico entre visitantes e funcionários no momento de embarque e desembarque dos equipamentos.
14. Nas atrações, em que é oferecida assistência para embarque e desembarque aos visitantes, como crianças ou pessoas com mobilidade reduzida, ela deve ser realizada, preferencialmente, pelos membros da família.

2. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

1. Aumentar a frequência de higienização nas áreas de maior circulação, incluindo os banheiros, sanitários, vestiários, corredores, elevadores, setores administrativos, salas de treinamento. É recomendado que seja feita a limpeza concorrente no mínimo a cada três horas, e a limpeza terminal antes ou depois do funcionamento. Em alguns casos, a realização da limpeza imediata pode ser necessária.
2. Implementar rotina de desinfecção com álcool 70% de objetos, superfícies e itens em geral que tenham grande contato manual, seja por colaboradores ou pelo público (máquinas de cartão, displays, mesas e bancadas de apoio, totens de autoatendimento, telas touch screen, teclados, aparelhos de rádios HTs, contadores numéricos, maçanetas, corrimãos, grades, mesas e assentos das instalações) e demais itens que possam ser compartilhados, como canetas, pranchetas e telefones.
3. Reforçar a desinfecção logo após o uso nas superfícies e nos equipamentos de jogos, como óculos, comandos, gôndolas, esteiras, cabines, travas de segurança e assentos.
4. Na higienização de equipamentos e utensílios é recomendado o uso de papel-toalha ou panos multiuso descartáveis exclusivos para cada tipo de superfície.
5. Abastecer permanentemente os borrifadores ou dispensadores de álcool 70%, que devem ser previamente higienizados.

6. Seguir todas as orientações descritas no Protocolo de Limpeza e Desinfecção de Superfícies, elaborado pela Subsecretaria de Vigilância, Fiscalização Sanitária e Controle de Zoonoses (Subvisa).
7. Programar sanitização do carpete com produto regulamentado e registrado pelo órgão competente e na periodicidade necessária.

3. SINALIZAÇÃO

1. Utilizar sinalização no piso ou na altura do busto para direcionar o sentido do deslocamento e reforçar o distanciamento mínimo de dois metros em áreas, como entradas, pontos para a higienização de mãos e de informação, postos de segurança, guichês de pagamento, sanitários, elevadores e escadas, incluindo as 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 maneira que não comprometa a circulação de público nas áreas comuns, com marcação adequada 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 ao distanciamento”.
4. Nas áreas comuns, delimitar mesas e assentos que não estejam disponíveis para o uso do público.

4. ACESSO AOS ESPAÇOS DE DIVERSÕES, GAMES E BOLICHE

1. Seguir o horário estabelecido para o funcionamento. Não será permitido o acesso de clientes fora do horário determinado.
2. Estabelecer controle e escalonamento de horários para entrada e saída de staff, força de trabalho, fornecedores e público em geral, evitando a formação de aglomeração e cruzamento de fluxos.
3. Manter as portas abertas para propiciar a ventilação natural.

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, toa-lhas descartáveis de papel não reciclado, álcool 70% e forros de papel descartável para os trocadores de bebês (banheiros família).
3. Prover os sanitários de lixeiras com tampa sem acionamento manual.

6. SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E BEBIDAS

1. Os serviços de alimentação deverão seguir os protocolos específicos.
2. Os clientes devem ser orientados a circularem sempre com máscara, só podendo retirá-la no momento da refeição e nunca colocá-la sobre a mesa. O acondiciona-mento 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.

7. ASSISTÊNCIA À SAÚDE

Na existência de sala de urgências, posto médico ou ambulatório de uso exclusivo dos frequentadores e/ou colaboradores, deverão ser seguidos protocolos específicos para serviço de saúde.

8. FORÇA DE TRABALHO

1. Os colaboradores devem higienizar as mãos constantemente e utilizar máscaras ou demais EPIs necessários, inclusive nas cozinhas, durante o preparo das refeições. É proibido o uso de adornos nos ambientes de trabalho.
2. É recomendado o distanciamento mínimo 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, como o *face shield*.

3. O uniforme de trabalho deve ser exclusivo para uso no estabelecimento (inclusive a máscara) durante o expediente. É proibido circular fora do estabelecimento com o uniforme de trabalho.
4. Estabelecer protocolo para a coleta e desinfecção de EPIs reutilizáveis e para seu descarte.
5. Organizar turnos de trabalho, alternando dias/horário de comparecimento entre os funcionários das equipes, evitando o maior fluxo de pessoas nos transportes e a aglomeração no local de trabalho.
6. Coibir atitudes que possam gerar contaminação nas áreas de trabalho como comer, fumar, tossir, cantar, assoviar ou outras anti-higiênicas. Não é recomendado o uso de celulares no ambiente de trabalho.
7. Após cada uso, higienizar com álcool 70% os utensílios de trabalho que possam vir a ser compartilhados entre os colaboradores, como rádios, contadores e telefones celulares.
8. Se algum colaborador apresentar sintomas gripais ou qualquer outro indicativo da Covid-19, a gerência local deve ser imediatamente informada para que o colaborador seja encaminhado à assistência médica.
9. Garantir a renovação do ar dos vestiários, banheiros e sanitários de funcionários através de janelas abertas ou dispositivos mecânicos.

9. REFEITÓRIO DA FORÇA DE TRABALHO

1. Ampliar o período de funcionamento e distribuir os funcionários em horários de refeição distintos para evitar aglomerações.
2. Manter o distanciamento mínimo 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, como pias e banheiros dos funcionários.

10. MANUTENÇÃO DAS ÁREAS COMUNS

1. Realizar troca constante dos elementos filtrantes dos bebedouros e dos aparelhos de ar-condicionado, de acordo com o fabricante.
2. Bebedouros de uso direto são proibidos.
3. Manter, sempre que possível, os ambientes com as janelas e portas abertas para melhor circulação do ar, mesmo com a utilização do ar-condicionado.
4. Caso não haja ar-condicionado, as portas e janelas devem ser mantidas abertas.
5. O ar ambiente deve ser renovado de acordo com o exigido na legislação (27m³/hora/pessoa).
6. Os resíduos comuns devem ser acondicionados separadamente em coletores com tampa e devidamente dimensionados para o volume gerado.
7. Empresas de coleta e transporte de resíduos devem estar credenciadas na Comlurb.
8. O descarte das máscaras ou de outros EPIs deve ser feito em lixeira exclusiva para esse fim, seguindo as orientações do artigo 3º da Resolução SMS 4.342/2020 e RDC/Anvisa 222/2018.

11. DOCUMENTAÇÃO

1. Licença Sanitária de Funcionamento (LSF) para empresas organizadoras e fornecedoras de serviços sediadas no município do Rio de Janeiro.
2. Certificado de higienização dos reservatórios de água de consumo (semestral).
3. Laudo de potabilidade da água (semestral).
4. Apresentação do Plano de Manutenção, Operação e Controle de Ar-condicionado (PMOC) para sistemas de climatização com capacidade igual ou superior a 60.000 BTUs (somatório da capacidade de todos os equipamentos de climatização instalados).
5. Comprovante de limpeza de ductos de ar-condicionado anual.
6. Laudo da Qualidade do Ar na validade (semestral).

TERMO DE CIÊNCIA DA LEGISLAÇÃO

Declaro ser conhecedor da legislação sanitária em vigor e, em especial, dos procedimentos de prevenção à Covid-19. Declaro estar ciente de que a prestação de declaração falsa configura crime previsto no Código Penal Brasileiro, passível de sanções penais, sem exclusão das sanções administrativas e civis cabíveis. Declaro estar ciente da legislação referente ao funcionamento da atividade que se pleiteia a obtenção do Selo de Conformidade de Prevenção à Covid-19. Declaro que a atividade a ser exercida observará com rigor toda a legislação sanitária afeta, sobretudo, os regulamentos técnicos específicos editados pelo órgão sanitário municipal do Rio de Janeiro. Declaro estar ciente da obrigação de apresentar, a qualquer tempo, toda a documentação exigida para o funcionamento da atividade e de prestar todas as informações referentes ao funcionamento do estabelecimento para assegurar os controles necessários a serem exercidos pelo órgão sanitário municipal. Declaro que me responsabilizo por providenciar, a qualquer tempo, todas as adequações necessárias ao perfeito atendimento das normas sanitárias. Declaro comprometer-me com a preservação das melhores condições higiênico-sanitárias de instalações, equipamentos, procedimentos e fluxos, notadamente, as boas práticas para o exercício da atividade e a adequada conservação dos produtos utilizados. Declaro comprometer-me com o exercício da atividade em plena observância aos requisitos indispensáveis à proteção e preservação da saúde individual e coletiva. Declaro estar ciente de que qualquer ação ou omissão em desacordo com as normas sanitárias, mesmo as de menor risco, frequência ou impacto, sujeitará o estabelecimento a sanções de natureza administrativa, civil e penal, sem prejuízo de medidas complementares, entre as quais a cassação do licenciamento sanitário do estabelecimento, a cassação do alvará de funcionamento e outras necessárias à cessação e punição da irregularidade.

TERMO DE RESPONSABILIDADE

Declaro que são VERDADEIRAS e EXATAS todas as informações apresentadas por meio do portal Carioca Digital para fim de requerimento do Selo de Conformidade de Prevenção à Covid-19, em todas as suas modalidades, junto a Subsecretaria de Vigilância, Fiscalização Sanitária e Controle de Zoonoses – SUBVISA. Declaro ainda estar ciente de que a prestação de declaração falsa configura crime previsto no Código Penal Brasileiro, passível de sanções penais, sem prejuízo das sanções administrativas e civis cabíveis.

Atualizado em 02/09/2020.



PREFEITURA
DA C I D A D E D O
RIO DE JANEIRO

**SECRETARIA MUNICIPAL
DE SAÚDE**

**Subsecretaria de Vigilância, Fiscalização
e Controle de Zoonoses**