

COMÉRCIO

Este protocolo se destina a toda atividade econômica, envolvendo o comércio (varejista e atacadista), não contemplada nos protocolos específicos, visando orientar empreendedores, trabalhadores e população quanto às medidas efetivas no enfrentamento da disseminação da Covid-19. Nele há orientações quanto à higienização, à manutenção do distanciamento e ao comportamento sanitário necessário.

CUIDADOS RELACIONADOS AOS COLABORADORES/TRABALHADORES

- Pessoas do grupo de risco¹ devem permanecer em casa e realizar serviço em regime de home-office ou teletrabalho;
- Caso residam com pessoas do grupo de risco, a critério do empregador, realizar preferencialmente serviço em regime de home-office;
- Se apresentar sinais ou sintomas de resfriado ou gripe, afastar-se imediatamente das atividades presenciais pelo período mínimo de 14 dias, ou mais, no caso persistência dos sinais/sintomas, até a completa melhora.

(1) Grupos de risco: Idade igual ou superior a 60 anos; Cardiopatias graves ou descompensados (insuficiência cardíaca, cardiopatia isquêmica); Pneumopatias graves ou descompensados (asma moderada/grave, DPOC); Doenças renais crônicas em estágio avançado (graus 3, 4 e 5); Diabetes mellitus, conforme juízo clínico; Doenças cromossômicas com estado de fragilidade imunológica; Gestação e Puerpério; Pessoas com deficiências e cognitivas físicas; Estados de imunocomprometimento, devido ao uso de medicamentos ou doenças, incluindo os portadores de HIV/Aids e neoplasias; Doenças neurológicas.

MEDIDAS DE PROTEÇÃO ESPECÍFICAS

- Disponibilizar meios para higienização das mãos com água e sabão ou álcool gel a 70% com periodicidade mínima de a cada 2 horas, ou a qualquer momento dependendo da atividade realizada ou quando em contato com o cliente, incluindo antes e após a utilizar máquinas de cartões de crédito;
- Fornecer Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) adequados para a atividade exercida e em quantidade suficiente. Caso a atividade não possua protocolo específico deverá ser fornecido no mínimo máscara;
- Providenciar barreira de proteção física quando em contato com o cliente;
- Não utilizar ou compartilhar itens de uso pessoal com os colegas de trabalho, como EPIs, fones, aparelhos de telefone, e outros, fornecendo esses materiais para cada trabalhador;
- Não realizar reuniões presenciais, priorizando reuniões à distância (videoconferência), caso não seja possível, fornecer máscaras.

CUIDADOS GERAIS RELACIONADOS AO AMBIENTE DE TRABALHO

- Nas áreas de circulação interna dos estabelecimentos sempre demarcar com sinalização a distância de 2 metros que deve ser mantida entre um cliente e outro, incluindo quando forem pegar produtos em prateleiras, ou afins e filas de qualquer natureza;

- Só permitir a entrada de clientes se estiverem utilizando máscaras;
- Reduzir o fluxo e permanência de pessoas (clientes e colaboradores) dentro do estabelecimento para uma ocupação de 2m² por pessoa (Exemplo: área livre de 32m² / 4 m² = 8 pessoas no máximo);
- Limitar o número de funcionários ao estritamente e necessário para o funcionamento do serviço;
- Os elevadores devem operar sempre com 1/3 de sua capacidade oficial. Se necessário, deve ser designado colaborador utilizando máscara para organização da fila e entrada de pessoas, mantendo a distância mínima de 2 metros entre os usuários;
- Disponibilizar na entrada do estabelecimento lavatório com dispensador de sabonete líquido e papel toalha ou dispensador com álcool gel a 70%, bem como nos sanitários;
- Realizar a higienização frequente, pelo menos antes e após uso, dos fones, dos aparelhos de telefone, das mesas, e outros;
- Realizar a higienização frequente das maçanetas, torneiras, corrimãos, mesas, cadeiras, teclados, computadores, botões de elevadores, telefones e todas as superfícies metálicas constantemente com álcool a 70%;
- Reforçar os procedimentos de higiene de todos os ambientes, como depósitos, sanitários e áreas de circulação de clientes;

- Sistematizar a limpeza local (piso, balcão e outras superfícies) com desinfetantes a base de cloro para piso e álcool a 70% para as demais superfícies, no mínimo, duas vezes ao dia, ou conforme necessidade;
- Intensificar a higienização dos sanitários existentes, sendo que o funcionário deverá utilizar os equipamentos de proteção apropriados (luva de borracha, avental, calça comprida, sapato fechado);
- Realizar a limpeza e desinfecção das luvas utilizadas com água e sabão seguido de fricção com álcool a 70% por 20 segundos, reforçando o correto uso das mesmas (não tocar com as mãos enluvasadas em maçanetas, telefones, botões de elevadores, etc.)
- Manter o ambiente de trabalho com ventilação adequada, sempre que possível, deixando portas e janelas abertas;
- Evitar o uso de ar condicionado;
- Não utilizar bebedouros coletivos;
- Caso possua bebedouro, os mesmos devem ser lacrados e não utilizados por trabalhadores ou clientes;
- Oferecer o álcool 70% para os clientes higienizarem as mãos antes e após tocar em máquinas de cartão de crédito, caixas eletrônicos de autoatendimento, entre outros equipamentos;
- Priorizar métodos eletrônicos de pagamento.

Caso haja manuseio e/ou preparo de alimentos, seguir a orientação abaixo:

- Intensificar a atenção e o cuidado no cumprimento das boas práticas de manipulação de alimentos de acordo com a legislação em vigor (RDC ANVISA 216/04);
- Não disponibilizar alimentos e bebidas para degustação;
- Eliminar galheteiros, saleiros, açucareiros, ou qualquer outro alimento/tempero que seja acondicionado dessa forma, provendo sachês para uso individual;
- Higienizar quando do início das atividades, e após cada uso, durante o período de funcionamento, as superfícies de toque, com álcool 70% (setenta por cento), solução de hipoclorito de sódio ou outro produto adequado;
- Proibir a entrada de pessoas externas, como entregadores, no local de manipulação dos alimentos;
- Limitar o número de funcionários ao estritamente necessário para o funcionamento do serviço;
- Em relação ao comércio por delivery, o transporte de refeições prontas para o consumo imediato deverá ser realizado logo após o seu acondicionamento em equipamento de conservação a quente ou a frio e sob temperatura que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária do produto. (Resolução SES/MG no 6.458/18);

- As refeições deverão ser acondicionadas em embalagens de entrega lacradas e de material adequado ao contato com alimentos e, conforme legislação específica, devidamente identificadas com o nome e o endereço do estabelecimento produtor e a informação de que o consumo deverá ser imediato. (Resolução SES/MG no 6.458/18);
- Lavar com água e sabão os utensílios do serviço, como espátulas, pegadores, conchas e similares, a cada 30 minutos, higienizando-os completamente, inclusive os cabos;
- Intensificar a atenção e o cuidado no cumprimento das boas práticas de manipulação de alimentos de acordo com a legislação em vigor (RDC ANVISA 216/04);

Caso haja manipulação dos produtos, peças ou insumos do cliente no local, seguir as seguintes orientações:

- Só permitir a entrada de clientes se estiverem utilizando máscaras;
- Se o cliente for experimentar mercadoria, Orientar a retirada correta da máscara e solicitar que os mesmos higienizem as mãos antes de experimentar as mercadorias;
- Higienização e antisepsia de lentes e armações antes e depois de cada uso;
- Realizar a higienização frequente, pelo menos antes e após uso, dos fones, dos aparelhos de telefone, das mesas, e outros;
- Realizar a higienização frequente das maçanetas, torneiras, corrimãos, mesas, cadeiras, teclados, computadores, botões de elevadores, telefones e todas as superfícies metálicas constantemente com álcool a 70%;

- Higienização e antissepsia de cadeiras, balcões, espelhos, aparelhos e equipamentos manuseados no atendimento de cada cliente;
- Oferecer o álcool 70% para os clientes higienizarem as mãos antes e após tocar em máquinas de cartão de crédito, caixas eletrônicos de autoatendimento, entre outros equipamentos;

**Caso haja consumo de alimentos no local.
seguir as seguintes orientações:**

- Fica proibido o serviço de self service, bem como rodízio, adotar o atendimento em mesa ou marmitex;
- Determinar funcionários para servirem a comida aos clientes de forma individual, respeitando a distância mínima de 2m;
- Suspender o auto serviço de pães e similares com a proibição do cliente em servir o próprio pão, cabendo ao colaborador servir e embalar o produto solicitado;
- Manter as mesas dispostas de forma a haver 2 (dois) metros de distância entre os clientes, orientando a sentar na mesma mesa apenas pessoas de convívio próximo (que residam na mesma casa);
- Não disponibilizar alimentos e bebidas para degustação;
- Eliminar galheteiros, saleiros, açucareiros, ou qualquer outro alimento/tempero que seja acondicionado dessa forma, provendo sachês para uso individual;
- Higienizar quando do início das atividades, e após cada uso, durante o período de funcionamento, as superfícies de toque, com álcool 70% (setenta por cento), solução de hipoclorito de sódio ou outro produto adequado;

- Os estabelecimentos deverão fornecer copos descartáveis aos clientes e funcionários. Também é permitido aos funcionários copos ou canecas não descartáveis, desde que de uso individual e higienizadas com regularidade;

Caso haja delivery. seguir as seguintes orientações:

- Em relação ao comércio por delivery, o transporte de refeições prontas para o consumo imediato deverá ser realizado logo após o seu acondicionamento em equipamento de conservação a quente ou a frio e sob temperatura que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária do produto. (Resolução SES/MG no 6.458/18);

- As refeições deverão ser acondicionadas em embalagens de entrega lacradas e de material adequado ao contato com alimentos e, conforme legislação específica, devidamente identificadas com o nome e o endereço do estabelecimento produtor e a informação de que o consumo deverá ser imediato. (Resolução SES/MG no 6.458/18);

- Higienizar as mãos com água e sabão ou álcool gel a 70% com periodicidade mínima de a cada 2 horas, e sempre que for pegar o produto para entrega e ao entrega-lo após o recebimento;

- Utilizar os equipamentos de proteção individual disponibilizados pelo empregador, da forma correta, sendo obrigatória a utilização de máscara;

- Não compartilhar capacetes ou outros itens de uso pessoal. Higienizar com álcool a 70% a caixa de transporte antes de colocar o produto;

- Não cumprimentar os colegas trabalhadores/colaboradores ou clientes, com apertos de mãos, abraços, beijos ou outro tipo de contato físico;

- Caso utilize uniforme da empresa, não retornar para casa diariamente vestindo o uniforme;

ORIENTAÇÕES PARA COLABORADORES/ TRABALHADORES NO AMBIENTE DE TRABALHO

- Higienizar as mãos com água e sabão ou álcool gel a 70% com periodicidade mínima de a cada 2 horas, ou a qualquer momento dependendo da atividade realizada ou quando em contato com o cliente;
- Utilizar os equipamentos de proteção individual disponibilizados pelo empregador, da forma correta, sendo obrigatória a utilização de máscara em todas as atividades;
- Higienizar os equipamentos com álcool a 70% ou conforme orientação do fabricante;
- Não cumprimentar as pessoas, sejam colegas trabalhadores/colaboradores ou clientes, com apertos de mãos, abraços, beijos ou outro tipo de contato físico;
- Ao tossir ou espirrar, deve-se cobrir o nariz e boca com lenços descartáveis e evitar tocar os olhos, nariz e boca;
- Manter distância mínima de pelo menos 2,0 metros, entre os colaboradores/trabalhadores e entre estes e os clientes. Quando isto não for possível, utilizar máscara cirúrgica e respeitar a barreira de proteção física para contato com o cliente;
- Manter os cabelos presos e não utilizar bijuterias, joias, anéis, relógios e outros adereços, para assegurar a correta higienização das mãos;

Este protocolo está em constante atualização, desta forma é necessário acompanhar o site oficial.

MINAS CONSCIENTE

RETOMANDO A ECONOMIA DO JEITO CERTO

ORIENTAÇÕES PARA OS CLIENTES

- Fique em casa sempre que possível;
- Caso tenha sintomas de gripe ou resfriado, não saia de casa;
- Utilize máscara, de preferência caseira, durante todo período de permanência fora de casa;
- Prefira solicitar serviço por delivery, compra por telefone ou internet;
- Se for do grupo de risco não saia de casa! Peça ajuda a um familiar, amigo ou vizinho sem ter contato físico com a pessoa;
- Não utilizar bebedouros coletivos;
- Não permitir que outras pessoas toquem em seus cartões de crédito ou débito na hora do pagamento. Evite pagar com dinheiro;
- Permaneça no estabelecimento o menor tempo possível, dessa forma, planeje sua compra ou atividade antes de sair de casa;
- Realize a higienização das mãos ao entrar e no estabelecimento, acessar balcões de atendimento e “caixas” e ao sair do estabelecimento;
- Evitar rir, conversar, manusear o telefone celular, ou tocar no rosto, nariz, olhos e boca, durante sua permanência no interior do estabelecimento;
- Ao tossir ou espirrar cobrir o nariz e boca com um lenço descartável, descartá-lo imediatamente e realizar higienização das mãos. Caso não tenha disponível um lenço descartável cobrir o nariz e boca com o braço flexionado;
- Ao chegar em casa, higienizar as mãos e antebraços com água e sabão;
- Ao chegar em casa, higienizar, adequadamente, todos os produtos e as embalagens dos produtos comprados nos estabelecimentos comerciais.

Essa página deve ser impressa e afixada em local visível no estabelecimento



**MINAS
GERAIS**

GOVERNO
DIFERENTE.
ESTADO
EFICIENTE.