

**DECRETO Nº 175, DE 18 DE AGOSTO DE 2020.**

*“Dispõe sobre a flexibilização da atividade turística, no âmbito do Município de Três Ranchos, Estado de Goiás e dá outras providências.”*

O PREFEITO MUNICIPAL DE TRÊS RANCHOS, Estado de Goiás, no uso de suas atribuições constitucionais e legais, e

Considerando que a saúde é direito de todos e dever do Estado, garantido mediante políticas sociais e econômicas que visem à redução do risco de doença e de outros agravos e ao acesso universal e igualitário às ações e serviços para sua promoção, proteção e recuperação, na forma do art. 196, da Constituição da República;

Considerando a classificação pela Organização Mundial de Saúde, no dia 11 de março de 2020, como pandemia, a proliferação do Novo Coronavírus;

Considerando que o Governo do Estado de Goiás adotou medidas para a prevenção e enfrentamento da Pandemia, por meio do Decreto 9.633, de 13 de março de 2020;

Considerando que o Governo do Estado de Goiás decretou situação de emergência na saúde pública, no Estado de Goiás, pelo prazo de 150 (cento e cinquenta) dias, por meio do Decreto 9.653, de 19 de abril de 2020;

Considerando a decisão do Supremo Tribunal Federal (STF), na Medida Cautelar na Ação Direta de Inconstitucionalidade 6.341 DF, que reconheceu a competência concorrente da União, Estados, DF e Municípios, para legislar sobre saúde pública, nos termos do art. 23, inciso II, da Carta Magna;

Considerando que o Governo do Estado de Goiás, por meio do Decreto 9.653, de 19 de abril de 2020, estabeleceu que os Municípios Goianos poderão impor restrições adicionais ou flexibilizar as existentes para a abertura de atividades econômicas, ou sociais, ou particulares, estabelecidas nos arts. 2º e 3º, do referido Decreto, desde que se refiram à atividade econômica exercida por microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedores individuais; e observem as restrições previstas no art. 6º do referido Decreto;

Considerando que o turismo é a base da economia do Município e que foram adotadas medidas restritivas desde março de 2020;

Considerando a necessidade de reabertura da economia no âmbito do Município, porém, observando todas as normas sanitárias, de forma a inibir a disseminação da covid-19;

Considerando que a restrição ou flexibilização das atividades econômicas devem ocorrer de forma fundamentada em nota técnica da autoridade sanitária local, respaldada em avaliação de risco epidemiológico diário de ameaças e vulnerabilidade do sistema de saúde do Município;

Considerando a Nota Técnica nº 02, de 18 de agosto de 2020, da Secretaria Municipal de Saúde / Vigilância Sanitária;

**DECRETA:**

**Art. 1º** – Fica autorizada, no Município de Três Ranchos, a partir do dia 20 de agosto de 2020, o funcionamento das atividades econômicas, referentes ao sistema hoteleiro, pousadas e locação de casas de veraneio, desde que adotadas as normas sanitárias para o enfrentamento do covid-19, bem como as disposições / normas estabelecidos no presente Decreto.

**Art. 2º** – Nenhuma das atividades descritas no artigo anterior poderá dispensar o cuidado sanitário necessário para prevenir o contágio e a propagação da covid-19, notadamente a obrigatoriedade de que as pessoas utilizem, a todo momento, máscaras cobrindo totalmente a boca e o nariz e que estejam bem ajustadas ao rosto.

**Parágrafo Único.** As pessoas jurídicas e físicas que realizarem as respectivas atividades econômicas são diretamente responsáveis por todos que estiverem participando destas.

**Art. 3º** – Todos os empregados, colaboradores e membros destas atividades econômicas, quando apresentarem sinais gripais, como coriza, febre, tosse ou dor de garganta, devem afastar-se imediatamente das atividades presenciais, de acordo com orientação da Secretaria de Saúde, e no caso de persistência dos sinais/sintomas, até a completa melhora.

**§1º.** O responsável pela atividade fica obrigado a notificar à Autoridade Sanitária, pelo telefone (64) 3967-8014 ou (64) 9 9951-8814, todos os casos suspeitos em seu estabelecimento.

**§2º.** As notificações devem ficar devidamente registradas em livro próprio e arquivadas pelo notificante, para controle da fiscalização.

**§3º.** Na notificação deve constar o nome completo do suspeito de contaminação, endereço, meios de contato e número de inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas – CPF, da Receita Federal.

**Art. 4º** – As referidas atividades econômicas poderão ser restringidas, de acordo com os indicadores epidemiológicos e assistenciais, podendo o funcionamento destas ser suspenso a qualquer momento.

**Art. 5º** – Aplicam-se às atividades econômicas tratadas neste decreto todas as regras sanitárias, ambientais e de segurança do trabalho preconizadas na legislação federal, estadual e municipal específicas, sem prejuízo das normas complementares, previstas neste Decreto.

**§1º.** Os funcionários que se enquadram no grupo de risco do covid-19 devem ser mantidos em trabalho remoto ou concedidas suas férias antecipadamente.

**§2º.** A flexibilização das atividades econômicas seguirá os seguintes critérios gerais, obrigatórios para todos os tipos de atividades e estabelecimentos, além das regras dispostas no Protocolo de Turismo para casas de veraneio, hotéis e afins de Três Ranchos/GO, para enfrentamento do covid-19 (Anexo I):

**I** – treinamento de todos os colaboradores e funcionários, sobre os novos requisitos e diretrizes para o trabalho e realizar, periodicamente, o reforço;

**II** – para os trabalhadores ou colaboradores, manutenção dos cabelos presos e não utilização bijuterias, joias, anéis, relógios e outros adereços, para assegurar a correta higienização das mãos;

- III** – disponibilização aos clientes e funcionários, na entrada do estabelecimento e em pontos estratégicos, de meios de higienização, como água e sabão ou álcool na concentração de 70% (setenta por cento), para lavagem de mãos e rosto;
- IV** – obrigatoriedade do uso de máscara no estabelecimento, podendo ser retiradas somente durante a refeição;
- V** – sistematização da limpeza local (áreas de uso coletivo, piso, balcão e outras superfícies) 02 (duas) vezes ao dia, com desinfetantes a base de cloro para piso e álcool 70% (setenta por cento) para as demais superfícies, ou conforme necessidade;
- VI** – higienização, quando do início das atividades, e após cada uso, durante o período de funcionamento, das superfícies de toque, com álcool 70% (setenta por cento), solução de hipoclorito de sódio ou outro produto adequado;
- VII** – higienização das máquinas de pagamento de cartão com álcool 70% (setenta por cento), após cada uso;
- VIII** – proibição do uso de bebedouros, devendo estes ser lacrados e não utilizados por clientes, trabalhadores ou membros, que devem trazer recipiente de água de sua casa;
- IX** – evitar o uso de ar-condicionado, substituindo por ventilação ambiente;
- X** – respeitar o limite de ocupação de 50% (cinquenta por cento), da capacidade do estabelecimento;
- XI** – proibir cumprimentos entre as pessoas, sejam colegas, trabalhadores, colaboradores ou clientes, com apertos de mãos, abraços, beijos ou outro tipo de contato físico;
- XII** – disponibilização de cartazes ou similares, em local visível, com as informações acerca dos sintomas da doença e meios de prevenção;
- XIII** – os estabelecimentos que possuem refeitórios para seus funcionários ou colaboradores devem ampliar o período de funcionamento destes e organizar os horários de refeições de forma a evitar a aglomeração e ainda, oferecer pratos prontos, evitando-se o autosserviço;
- XIV** – disponibilização, na entrada do estabelecimento, de lavatório com dispensador de sabonete líquido e papel toalha ou dispensador com álcool gel 70% (setenta por cento), bem como nos sanitários;
- XV** – reforço dos procedimentos de higiene de todos os ambientes, como depósitos, sanitários e áreas de circulação;
- XVI** – manutenção da distância mínima de pelo menos 2,0 (dois) metros, entre os colaboradores/trabalhadores e entre estes e os clientes (exceto no caso de grupo familiar que coabita), inclusive entre as mesas em locais em que são servidas as refeições, salvo, quando for absolutamente imprescindível para a prestação do serviço, menor distanciamento momentâneo;
- XVII** – fornecimento de alimentação preferencialmente nos quartos, por profissional dos hotéis ou similares;
- XVIII** – a utilização de toucas, luvas descartáveis e máscaras é obrigatória para atividades que envolvam a preparação e distribuição de alimentos, inclusive para garçons;
- XIX** – na hipótese de o trabalhador ou colaborador utilizar uniforme, este não poderá ser utilizado fora do ambiente de trabalho;
- XX** – proibição de várias pessoas no mesmo quarto, salvo nos casos de pessoas da mesma família;
- XXI** – utilização, de forma preferencial, de termômetros digitais para medição de temperatura dos associados ao entrarem, impedindo o acesso daqueles com alteração de temperatura;
- XXII** – para as piscinas, deverá ser disponibilizado tratamento adequado da água, com solução de cloro, e disponibilizado meios de higienização, como água e sabão ou álcool na concentração de 70% (setenta por cento), para lavagem de mãos antes do acesso à escada de entrada, devendo ain-

da os usuários utilizar chinelos no ambiente onde fica a piscina. Também é obrigatória a higienização das escadas, bordas e balizas de forma constante.

**Art. 6º** – Os responsáveis pelos estabelecimentos de que trata o presente Decreto deverão emitir, assinar, **junto à Secretaria Municipal do Meio Ambiente de Três Ranchos**, bem como cumprir e disponibilizar, em local visível e de fácil acesso, cópia do Termo de Adesão e Responsabilidade, previsto no Anexo II, deste Decreto, além de disponibilizar para todos os funcionários, o Protocolo de Turismo para casas de veraneio, hotéis e afins de Três Ranchos/GO, para enfrentamento do covid-19, disposto no Anexo I, preenchendo e colhendo a assinatura destes no Termo de Responsabilidade (Anexo III).

**§1º.** Os responsáveis pelos estabelecimentos de que trata o presente Decreto deverão providenciar para que seja entregue a todos os clientes, as Orientações e Recomendações ao Cliente, dispostas no Anexo IV.

**§2º.** Os estabelecimentos serão periodicamente fiscalizados, quanto ao cumprimento das regras e normas estabelecidas neste decreto, momento no qual será preenchido o *check list* disposto no Anexo V.

**§3º.** Os responsáveis pelos estabelecimentos deverão manter em arquivo, para apresentação em eventual fiscalização, o Termo de Responsabilidade (Anexo III), devidamente assinado pelos funcionários / colaboradores do estabelecimento.

**Art. 7º** – O descumprimento das normas previstas neste Decreto ensejará, após regular autuação pelos Agentes de Fiscalização do Município, na aplicação de multa, no valor de R\$ 1.500,00 (um mil e quinhentos Reais).

**Art. 8º** – Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, podendo ser alterado ou revogado, conforme necessário.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE TRÊS RANCHOS, AOS 18 DE AGOSTO DE 2020.

**HUGO DELEON DE CARVALHO COSTA**  
**PREFEITO MUNICIPAL**

## ANEXO I

### PROTOCOLO DE TURISMO PARA CASAS DE VERANEIO, HOTÉIS E AFINS DE TRÊS RANCHOS/GO, PARA ENFRENTAMENTO DO COVID-19

01	Capacitar e informar todos os funcionários (caseiros) sobre os protocolos de prevenção do covid-19.
02	Fazer uma tabela diária com horário e valor da medição de febre, verificação de tosse, dificuldade em respirar de todos os funcionários. Caso, algum deles apresente febre acima de 37,8° e/ou quadro gripal, encaminhá-lo à Unidade Básica de Saúde. A temperatura corporal varia de 36° a 37,4°, acima desta medida pode-se considerar febrícula. A partir de 37,8° considera-se febre.
03	Orientar os funcionários a respeito da forma correta de lavar as mãos com água e sabão, durante pelo menos 20 segundos ou usar desinfetante que tenha pelo menos 70% de álcool, cobrindo todas as superfícies das mãos.
04	Orientar funcionários que ao tossir ou espirrar, não deve ser tirada, nem levantada a máscara; evitar tocar nos olhos, nariz e boca com as mãos.
05	Alertar os funcionários para evitarem o contato físico, apertos de mão, beijos, abraço, postos de trabalhos compartilhados, partilha de alimentos, utensílios, copos, toalhas e objetos. Evitar o contato direto com os visitantes sempre que possível.
06	É obrigatório aos funcionários o uso de máscaras e demais EPI's (caso estes sejam necessários), e os visitantes também devem ser orientados sobre a obrigatoriedade do uso de máscaras no município.
07	Os colaboradores devem ser bem treinados para tomar precauções eficazes com o uso de EPIs, especialmente a paramentação e desparamentação.
08	Ficará a cargo da Secretaria de Turismo, Secretaria de Saúde e Vigilância Sanitária, a distribuição de material informativo com orientações sobre as práticas preventivas do covid-19, que deverão ser expostos em locais visíveis ao público (cartazes de orientação para banheiros e áreas de circulação comum e envio de banner de forma digital sobre a capacidade máxima de lotação).
09	Providenciar um local da casa, hotel ou pousada, um espaço reservado somente para uso de pessoa suspeita infectada. No caso de algum visitante se sentir mal, ele deve ser conduzido a esse local onde ficará isolado dos demais turistas, não devendo sair deste local. O proprietário, ou funcionário destacado previamente para isto pelo proprietário, deverá contatar o médico do paciente ou o sistema de saúde do Município (telefones: (64) 3967-8014 ou (64) 9 9951-8814) e seguir rigorosamente as orientações.
10	O proprietário deverá ser orientado que, caso algum turista apresente sintomas de mal estar, deverá ser encaminhado para o local já previamente reservado, e em seguida ligar para a UBS – Contato: (64) 3967-8014 e a seguir as orientações passadas. Após a saída do visitante, o proprietário da casa deve ser informado, para que, obrigatoriamente providencie imediatamente a higienização do local, e devendo durante todo o procedimento evitar o contato físico e usar todos os EPI's.
11	Os locais em que houver contato de pessoas suspeitas de estarem contaminadas deverão ter sua higienização reforçada, bem como descontaminação da área.
12	Disponibilizar máscaras que são de uso obrigatório e EPI'S para funcionários/caseiros (luvas, jalecos, óculos de proteção, enfim o que for necessário para segurança).
13	Todos os funcionários devem informar e cobrar o uso de máscaras, pelos clientes, quando não

	estiverem se alimentando ou bebendo, tendo máscaras para venda ou para distribuição gratuita no local, caso estes cheguem sem.
14	Disponibilizar materiais para higiene nos banheiros: sabão líquido, toalhas de papel descartáveis, álcool 70% ou outro produto adequado para higienização das mãos.
15	Usar lixeiras de abertura não manual para evitar o contato e esvaziá-las várias vezes ao dia (se necessário), ou pelo menos diariamente.
16	Manter nos pontos de entrada/saída, sala de estar e balcão de atendimento, álcool em gel 70% ou outro produto adequado para uso comum, para uso de clientes e funcionários.
17	Antes e após cada aluguel deverá ser feita a higienização (lavagem) de todas as superfícies onde haja toque, e a desinfecção com álcool ou produto adequado (mesas, equipamentos, teclados, cadeiras, interruptores, maçanetas, telefones etc.)
18	Também deverá ser feita uma higienização (lavagem) rigorosa nos pisos, paredes, e teto dos banheiros e em ambientes internos fechados, e a desinfecção com água sanitária, álcool ou outro produto adequado.
19	Realizar a limpeza, várias vezes ao dia, das superfícies e objetos de utilização comum (incluindo balcões, interruptores de luz, maçanetas, telefones, puxadores de armários, entre outros);
20	Utilizar somente desinfetantes para uso geral (normalmente à base de cloro, álcoois, fenóis, quaternário de amônio) devidamente registrados junto à ANVISA.
21	O empregador ou proprietário dos imóveis é orientado a manter os funcionários do grupo de risco afastados das atividades, bem como, quando possível, fazer regime de escala, revezamento de turno ou diminuição de jornada de trabalho, a fim de garantir a redução do fluxo e contato de funcionários.
22	Nas áreas de cozinha e de alimentação deve-se fazer o reforço da higienização dos utensílios, equipamentos e superfícies, evitando ao máximo a manipulação direta dos alimentos por clientes e colaboradores. No caso da possibilidade de reunião em família ou pequenos eventos, o buffet deverá manter um atendente para servir o alimento aos visitantes convidados.
23	Manter mesas e estações de trabalho com espaçamento de 2 metros entre elas, e diminuir a capacidade máxima de lotação do estabelecimento para 50% (cinquenta por cento), garantindo o distanciamento pessoal.
24	O empreendimento deve garantir um distanciamento de 2 metros entre os clientes que aguardam para ingressar no estabelecimento e mesmo dentro deste (em balcões, etc), seja por meio de fila, com marcação no chão, ou de alguma outra forma que indique o local em que o cliente deve ficar (para o caso de hotéis).
25	Ao limpar o estabelecimento, dar preferência para limpeza úmida, passando pano ao invés de varrer evitando que a poeira espalhe o vírus.
26	Possibilitar atendimento preferencial às pessoas de grupo de risco (idosos, hipertensos, diabéticos e gestantes), em todos os setores, como: recepção, restaurantes, etc, garantindo um fluxo ágil para que as pessoas permaneçam o mínimo de tempo possível nos espaços compartilhados do estabelecimento. Esta informação deve estar disponível aos clientes a fim de facilitar a compreensão dos demais hóspedes.
27	Dar preferência para entrada e circulação de ar natural, mantendo portas e janelas abertas; caso não seja possível, manter os filtros e dutos de ar condicionado limpos.
28	Reduzir a quantidade de móveis como sofás, mesas, cadeiras ou espreguiçadeiras, diminuindo o número de pessoas no local;
29	Remover jornais, revistas, livros e Ficha Nacional de Registro de Hóspedes (FNRH) em papel de todos os espaços para evitar a contaminação indireta.
30	Intensificar as ações nos canais de comunicação online se possível: no ato da reserva (online)

	estimular a realização do pré check-in contendo informações cadastrais, anexando dados específicos sobre a saúde do hóspede, ou seja, se o mesmo se enquadra no grupo de risco e se possui plano de saúde, seguro viagem, no caso de emergência a quem deve ser contatado. Estes dados são importantes não só para fins estatísticos do turismo nacional, mas, sobretudo, para prevenção do estabelecimento no caso de o hóspede ter algum problema de saúde durante sua estada.
31	Realizar a desinfecção sempre após o uso de piscinas, jacuzzis e equipamentos existentes, de acordo com o protocolo interno do estabelecimento.
32	Orientar os funcionários que a remoção da roupa de cama e toalhas deve ser feita sem agitar ou sacudir, enrolando-a no sentido de fora para dentro, sem encostar ao corpo e transportando-a diretamente para a máquina de lavar. Lavagem em separado à máquina e à temperatura elevada, a roupa de cama/toalhas (cerca de 60°C) e orientá-los também a seguir o mesmo procedimento com os seus uniformes.
33	Ao proprietário do imóvel, cabe no ato do aluguel, a obrigatoriedade de enviar antecipadamente ao locatário/turista as orientações e informações das regras que estão sendo aplicadas no Município, dispostas neste anexo, bem como das regras do seu estabelecimento.
34	Os proprietários dos imóveis também deverão observar se seus parceiros envolvidos nos passeios vendidos (barcos, flutuantes) estão seguindo as recomendações e protocolos de higienização, para garantir a proteção dos turistas.

Esses procedimentos foram orientados conforme Decretos e Normas Técnicas do Município, além dos protocolos do Ministério da Saúde, e poderão ser alterados de acordo com a evolução dos casos de Coronavírus/covid-19.

## ANEXO II

### Termo de Adesão e Responsabilidade

O Compromissário \_\_\_\_\_, portador do RG nº \_\_\_\_\_, inscrito no CPF sob o nº \_\_\_\_\_, residente e domiciliado na Rua/Avenida/Alameda \_\_\_\_\_, nº \_\_\_\_\_, Bairro/Setor \_\_\_\_\_, no Município de \_\_\_\_\_, Estado de \_\_\_\_\_, telefone \_\_\_\_\_, adere na integralidade às normas, instituídas pelo Decreto Municipal nº 175, de 18 de agosto de 2020, como também declara plena ciência de seus termos e requisitos para o funcionamento da atividade sob sua responsabilidade, estando ciente das cominações previstas neste.

Três Ranchos, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

---

*COMPROMISSÁRIO*

**ANEXO III**

***TERMO DE RESPONSABILIDADE***

Eu, \_\_\_\_\_, portador do RG nº \_\_\_\_\_, inscrito no CPF sob o nº \_\_\_\_\_, responsável pelo empreendimento \_\_\_\_\_,

declaro que todos os funcionários da empresa receberam as orientações e o protocolo interno, com os passos a passo para implementação das ações de enfrentamento ao covid-19, conforme comprova a assinatura dos colaboradores abaixo. Comprometo-me a manter este documento em arquivo, para apresentação em eventual fiscalização.

Assinatura: \_\_\_\_\_

Data: \_\_\_\_/\_\_\_\_/20\_\_\_\_

<b>NOME DO FUNCIONÁRIO</b>	<b>DATA</b>	<b>ASSINATURA</b>

## ANEXO IV

### ORIENTAÇÕES E RECOMENDAÇÕES AO CLIENTE

Ao chegar ao Município de Três Ranchos, atente-se às seguintes recomendações:

- Em nosso Município é obrigatório o uso de máscara;
- Lembre-se sempre de lavar as mãos com água e sabão ou de higienizá-las com álcool em gel 70%;
- Antes de se servir, nas refeições, higienize as mãos;
- Evite falar próximo aos locais onde estão as comidas;
- Procure não tocar ou encostar em balcões;
- Não compartilhe objetos de uso pessoal;
- Ao tossir ou espirrar, não tire, nem levante sua máscara;
- Nossos empreendimentos estão com a capacidade máxima de lotação reduzida para garantir o distanciamento seguro;
- Respeite as marcações de filas, elas existem para garantir a sua segurança;
- Mantenha um distanciamento de 2 metros entre pessoas;
- Caso não se sinta bem, procure um funcionário (no caso de hotéis) ou dirija-se à Unidade Básica de Saúde (caso esteja hospedado em casa de veraneio), para lhe auxiliar;
- Atenção ao uso das piscinas, elas precisam estar limpas e higienizadas;
- Observe a Lei Municipal nº 1.099/15, que dispõe a respeito de Poluição Sonora, sendo que é proibido perturbar o sossego e o bem estar público com sons, ruídos e vibrações.

Telefone da Unidade Básica de Saúde: (64) 3967-8014 ou (64) 9 9951-8814.

**ANEXO V**

**EMPREENDIMENTO (HOTÉIS OU IMÓVEIS):** \_\_\_\_\_

**SELO “Três Ranchos seguro”: CHECKLIST EMPREENDIMENTOS TURÍSTICOS**

Avaliação		Sim	Não	NA (* )
<b>Orientação aos colaboradores</b>				
01	Protocolo interno relativo ao surto de coronavírus COVID-19			
02	Monitoramento diário para avaliação e medição de febre, verificação de tosse ou dificuldade em respirar			
03	Precauções básicas de prevenção e controle de infecção relativo ao coronavírus, incluindo os procedimentos: <u>higienização das mãos</u>			
04	<u>Etiqueta respiratória</u> : ao tossir ou espirrar			
05	<u>Conduta social</u> : evitar o contato próximo, apertos de mão, beijos, postos de trabalhos compartilhados, partilha de alimentos, utensílios, copos e toalhas. Evitar contato direto com clientes sempre que possível			
06	<u>Uso obrigatório de máscaras</u>			
<b>Informação aos clientes</b>				
07	Cartazes e avisos disponibilizados pela Secretaria de Turismo com informações e precauções básicas de prevenção e controle de infecção, e com capacidade de lotação do local			
<b>O estabelecimento</b>				
08	Disponibilizar um local para atender pessoas que possam ser detectadas com suspeita para aguardarem atendimento e auxílio de protocolos que devem ser seguidos			
09	Equipamentos de proteção individual que se fizerem necessários para todos os funcionários, incluindo máscaras que são de uso obrigatório			
10	Informar e cobrar o uso de máscaras pelos clientes, bem como disponibilizar para compra caso o cliente chegue sem e queira adquirir, ou até mesmo disponibilizando para doação, caso prefira			
11	Disponibilização de materiais para higiene e limpeza, incluindo papel toalha, sabão líquido e álcool 70% ou outro produto adequado, nas instalações sanitárias			
12	Lixeiras com abertura não manual e saco plástico			
13	Disponibilizar solução à base de álcool 70% ou outro produto adequado junto aos pontos de entrada/saída e instalações sanitárias, e balcão de atendimento			
14	Higienização após cada uso, durante o período de funcionamento das superfícies de toque			

15	Higienização preferencialmente após cada utilização ou no mínimo, a cada 3 horas, de pisos, paredes, tetos, do banheiro e em ambientes internos preferencialmente com água sanitária ou outro produto adequado			
16	Afastamento dos funcionários do grupo de risco das atividades, bem como quando possível regime de escala, revezamento de turnos, e diminuição das jornadas de trabalho			
17	Nos restaurantes e áreas de alimentação o reforço da higienização dos utensílios, equipamentos e superfícies e evitando ao máximo a manipulação direta dos alimentos por clientes e colaboradores, no caso de existir Buffet deverá manter um atendente para servir o alimento ao cliente.			
18	Diminuição de mesas ou estações de trabalho com espaçamento de 2m entre elas, e capacidade máxima de lotação de 50% do estabelecimento.			
19	Garantir um distanciamento de 2m entre os clientes que aguardam para ingressar no estabelecimento, seja através de fila, de marcação no chão indicando o local.			
20	Ser dada a preferência à limpeza úmida.			
21	Manter as janelas abertas para renovação de ar natural, e os sistemas de ar-condicionado limpos (filtros e dutos).			
22	A desinfecção da piscina e jacuzzi, ou outros equipamentos existentes é realizada como definido em protocolo interno.			
23	Protocolo de limpeza e higienização orienta a remoção da roupa de cama e atalhados feita sem agitar ou sacudir, enrolando-a no sentido de fora para dentro, sem encostar ao corpo e transportando-a diretamente para a máquina de lavar. Lavagem em separado à máquina e a temperaturas elevadas do uniforme dos colaboradores e da roupa de cama/atalhados (cerca de 60°C).			
24	Colaborador responsável por acionar os procedimentos em caso de suspeita de infecção contatando o serviço de saúde pelo telefone da Unidade Básica de Saúde.			
25	A descontaminação de área sempre que haja casos suspeitos de infecção e reforço da limpeza nas superfícies e principalmente nas frequentemente manuseadas			

**Esses procedimentos foram orientados conforme Decreto Municipal e protocolos do Ministério da Saúde e poderão ser alterados de acordo com a evolução dos casos de coronavírus/covid-19.**

<b>Resp. Inspeção:</b>	<b>Resp. Estabelecimento:</b>
<b>Assinatura:</b>	<b>Assinatura:</b>
<b>Local:</b>	<b>Data:</b>