



Protocolos Sanitários por Atividade Econômica e Não Econômica

PROTOCOLO GERAL

Definido pelo Anexo Único do Decreto Estadual nº 9.653, de 19 de abril de 2020.

(Vide: https://legisla.casacivil.go.gov.br/pesquisa_legislacao/103128/decreto-9653)

- 1. As atividades abaixo listadas deverão seguir as normas contidas no Protocolo Geral:**

INDÚSTRIA NÃO ESSENCIAL

CONSTRUÇÃO CIVIL

AGÊNCIAS BANCÁRIAS / LOTÉRICAS / CORRESPONDENTES BANCÁRIOS

SERVIÇOS NÃO ESSENCIAIS

SERVIÇOS ESSENCIAIS

INDÚSTRIA ESSENCIAL

- 2. As atividades abaixo listadas deverão seguir as normas contidas no Protocolo Geral acompanhadas das seguintes especificações:**

ESCRITÓRIOS EM GERAL E ATIVIDADES IMOBILIÁRIAS

Permitido acesso público desde que observado agendamento prévio e restrição do número de clientes conforme Protocolo Geral (1 a cada 12m²).

Atender o Protocolo Geral.

CONCESSIONÁRIAS

Permitido acesso público desde que observado agendamento prévio e restrição do número de clientes conforme Protocolo Geral (1 a cada 12m²).

Atender o Protocolo Geral.

BARES, RESTAURANTES E SIMILARES

- Permitido atendimento ao público pelo estabelecimento, desde que haja distanciamento mínimo de 2 m entre as mesas;
- Não será permitido o consumo no local de pessoas em pé;
- Privilegiar ambientes abertos, sem uso de ar-condicionado ou ventiladores;
- Se necessário, deverão ser utilizados exaustores de ar;
- Máximo de 4 pessoas por mesa, sendo proibido ajuntamento de mesas;
- Proibir o uso de brinquedotecas;
- Não utilizar cardápios impressos;
- Evitar o auto-atendimento (modelo self-service) ou providenciar equipamentos de proteção para aqueles que preferirem se servir;
- Adotar sistemas de escalas, revezamento de turnos e alterações de jornadas, para reduzir fluxos, contatos e aglomerações de trabalhadores;
- Implementar medidas de prevenção de contágio por COVID-19, com a oferta de material de higiene e instrumentos adequados à execução do serviço, orientando seus empregados sobre a necessidade de manutenção da limpeza dos instrumentos de trabalho;
- Garantir distância mínima de 2 metros entre seus funcionários;
- Atender o preconizado no Protocolo Geral.

Os serviços de alimentação e outros em funcionamento, com entregas por sistema de Delivery deverão cumprir, além dos itens do Protocolo Geral, todos os requisitos de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos conforme Resolução RDC nº. 216/2004, quando for o caso, e ter atenção especial e específica quanto:



- Receber pedidos preferencialmente por meio de telefone, internet ou aplicativos;
- Não disponibilizar o uso de cardápios e/ou produtos para a escolha e realização de pedidos direto em balcão/portas/mesas/janelas;
- É permitida a retirada de pedidos pelo cliente, no estabelecimento, desde que não haja a formação de filas e aglomerações em nenhum horário de funcionamento;
- É obrigatório que todos os trabalhadores usem proteção facial, como máscara de tecido, preferencialmente, ou descartável;
- Os pagamentos deverão, preferencialmente, ser realizados por métodos eletrônicos (aplicativos, cartão etc.), permitindo distância entre entregador/funcionário do caixa e clientes, a fim de evitar contato direto;
- As máquinas de cartão, e outras de uso comum, devem ser higienizadas com álcool 70% após cada uso;
- Garantir que seja realizada higienização interna e externa dos compartimentos de carga, após cada entrega, e que os mesmos não sejam apoiados em pisos ou locais não higienizados;
- Garantir que os entregadores realizem a higienização das mãos com água e sabonete líquido ou preparação alcoólica a 70%, principalmente antes e depois de realizar a entrega do pedido;
- Entregadores e funcionários do caixa devem ser orientados a evitar falar excessivamente, rir, tocar nos olhos, nariz e boca durante atendimento/entrega.

COMÉRCIO NÃO ESSENCIAL

- Permitido acesso público desde que observado a quantidade máxima de 1 cliente para cada 12 metros quadrados de área de venda;
- Higienização obrigatória das mãos ao acessar o estabelecimento;
- Prover formas de distanciamento entre clientes e entre clientes e funcionários;
- Privilegiar mostruários virtuais ou em que o contato do cliente seja minimizado;
- Providenciar álcool gel nos vestiários ou provadores.



SHOPPING CENTER, CAMELÓDROMO E GALERIAS COMERCIAIS

- Observar protocolo geral, sendo permitido acesso público desde que observado;
- Quantidade máxima de 1 cliente para cada 12 metros quadrados de área de venda, devendo adotar mecanismo eficaz para controlar o limite de clientes;
- Medir com termômetro do tipo eletrônico à distância a temperatura de todos os entrantes.
- Caso seja apontada uma temperatura superior a 37.8°C, não autorizar a entrada da pessoa, incluindo clientes, colaboradores e terceirizados;
- Higienização obrigatória das mãos ao acessar o estabelecimento;
- Prover formas de distanciamento entre clientes e entre clientes e funcionários nos diversos ambientes (escadas, elevadores, áreas de circulação), devendo ser definidos sentidos de circulação e providenciadas marcações no chão de 2,0 em 2,0 metros, para indicar o distanciamento;
- Renovar todo o ar do ambiente, de acordo com a exigência da legislação (pelo menos 7 vezes por hora), e fazer a troca dos filtros de ar, no mínimo, 1 vez por mês, usando pastilhas adequadas para higienização nas bandejas do aparelho;
- Privilegiar mostruários virtuais ou em que o contato do cliente seja minimizado; providenciar álcool gel nos corredores, sanitários, vestiários ou provadores;
- Vagas de estacionamento limitadas a 1/3 da capacidade;
- Restaurantes e praças de alimentação observado os protocolos específicos para restaurantes (distanciamento entre mesas, cadeiras, etc);
- Serviços não autorizados: locação de carrinhos, brinquedotecas, lounges, cinemas;
- Os bebedouros devem ser adaptados somente para uso com recipientes individuais;
- Adotar sistemas de escalas, revezamento de turnos e alterações de jornadas, para reduzir fluxos, contatos e aglomerações de trabalhadores;
- Implementar medidas de prevenção de contágio por COVID-19, com a oferta de material de higiene e instrumentos adequados à execução do serviço, orientando seus empregados sobre a necessidade de manutenção da limpeza dos instrumentos de trabalho;
- Garantir distância mínima de 2 metros entre seus funcionários;
- Atender o preconizado no Protocolo Geral.



SALÃO DE BELEZA E ATIVIDADES RELACIONADAS

Para estes estabelecimentos, as normas que deverão ser seguidas para funcionamento estão contidas no Protocolo Geral, acrescidas dos itens abaixo:

- Uso de jaleco ou avental por parte do trabalhador devido ao contato próximo com os clientes, bem como luvas, que deverão ser trocadas a cada cliente;
- Atender apenas com hora marcada, para evitar a aglomeração de pessoas nas recepções.

ACADEMIA

- Atender o Protocolo Geral e Limitar a quantidade de clientes que entram na academia: ocupação simultânea de 1 cliente a cada 12m² (áreas de treino, piscina e vestiário);
- Permitido somente a prática de esportes individuais, onde não haja contato físico entre alunos ou alunos e instrutor; disponibilizar recipientes com álcool em gel a 70% para uso por clientes e colaboradores em todas as áreas da academia: recepção, musculação, peso livre, sala de atividades coletivas, piscina, vestiário, etc;
- Durante o horário de funcionamento da academia, fechar cada área de 1 a 2 vezes ao dia, por pelo menos 30 minutos, para limpeza geral e desinfecção dos ambientes;
- Medir com termômetro do tipo eletrônico à distância a temperatura de todos os entrantes.
- Caso seja apontada uma temperatura superior a 37.8°C, não autorizar a entrada da pessoa na academia, incluindo clientes, colaboradores e terceirizados;
- No caso do uso de leitor de digital para entrada na academia, deve se disponibilizar um recipiente de álcool em gel a 70% ao lado da catraca.
- Além disso, o cliente deve ter a opção de acessar a academia comunicando à recepcionista seu número de matrícula ou seu CPF, para que não precise tocar no leitor digital;
- Delimitar com fita o espaço em que cada cliente deve se exercitar nas áreas de peso livre e nas salas de atividades coletivas.
- Cada cliente deve ficar a 1,5m de distância do outro;
- Utilizar apenas 50% dos aparelhos de cardio, ou seja, deixar o espaçamento de um equipamento sem uso para o outro.



- Fazer o mesmo com os armários;
- Comunicar para os clientes trazerem as suas próprias toalhas, para ajudar na manutenção da higiene dos equipamentos;
- Os bebedouros devem ser adaptados somente para uso com recipientes individuais;
- Renovar todo o ar do ambiente, de acordo com a exigência da legislação (pelo menos 7 vezes por hora), e fazer a troca dos filtros de ar, no mínimo, 1 vez por mês, usando pastilhas adequadas para higienização nas bandejas do aparelho;
- Recomendações para a área da piscina: disponibilizar, próximo à entrada da piscina, recipiente de álcool em gel a 70% para que os clientes usem antes de tocar na escada ou nas bordas da piscina;
- Exigir o uso de chinelos no ambiente de práticas aquáticas;
- Disponibilizar, na área da piscina, suportes para que cada cliente possa pendurar sua toalha de forma individual;
- Após o término de cada aula, higienizar as escadas, balizas e bordas da piscina.

FEIRAS LIVRES

- Devem observar as boas práticas de operação padronizadas pela Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento e o distanciamento de 2m entre as bancas, além de atender o Protocolo Geral.
- O funcionamento de serviços de alimentação, o consumo de produtos no local e a disponibilização de mesas e cadeiras aos frequentadores, devem atender os protocolos definidos, no que couber, para **bares, restaurantes e similares**.

FEIRAS ESPECIAIS

- Permitido funcionamento desde que garantidas as distâncias mínimas de 2 metros entre barracas, lateralmente e corredores de circulação de no mínimo 3m;



- O funcionamento de serviços de alimentação, o consumo de produtos no local e a disponibilização de mesas e cadeiras aos frequentadores, devem atender os protocolos definidos, no que couber, para **bares, restaurantes e similares**, além de atender o Protocolo Geral.

QUIOSQUES / PITDOGS / FOODTRUCK / SIMILARES

- Permitido acesso público desde que observado distanciamento mínimo de 2 m entre as mesas;
- Privilegiar ambientes abertos sem uso de ar condicionado ou ventiladores;
- Máximo de 4 pessoas por mesa, sendo proibido ajuntamento de mesas;
- Não utilizar cardápios impressos;
- Proibido auto-atendimento;
- Proibido o consumo de bebidas alcoólicas no local;
- Atender o protocolo geral;
- Implementar medidas de prevenção de contágio por COVID-19, com a oferta de material de higiene e instrumentos adequados à execução do serviço, orientando seus empregados sobre a necessidade de manutenção da limpeza dos instrumentos de trabalho;
- Garantir distância mínima de 2 metros entre seus funcionários, atender o preconizado no Protocolo Geral;

Os serviços de alimentação e outros em funcionamento, com entregas por sistema de Delivery deverão cumprir, além dos itens do Protocolo Geral, todos os requisitos de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos conforme Resolução RDC nº. 216/2004, quando for o caso, e ter atenção especial e específica quanto:

- Receber pedidos preferencialmente por meio de telefone, internet ou aplicativos;
- Não disponibilizar o uso de cardápios e/ou produtos para a escolha e realização de pedidos direto em balcão/portas/mesas/janelas;
- É obrigatório que todos os trabalhadores usem proteção facial, como máscara de tecido, preferencialmente, ou descartável;



- É permitida a retirada de pedidos pelo cliente, no estabelecimento, desde que não haja a formação de filas e aglomerações em nenhum horário de funcionamento;
- Os pagamentos deverão, preferencialmente, ser realizados por métodos eletrônicos (aplicativos, cartão etc.), permitindo distância entre entregador/funcionário do caixa e clientes, a fim de evitar contato direto;
- As máquinas de cartão, e outras de uso comum, devem ser higienizadas com álcool 70% após cada uso;
- Garantir que seja realizada higienização interna e externa dos compartimentos de carga, após cada entrega, e que os mesmos não sejam apoiados em pisos ou locais não higienizados;
- Garantir que os entregadores realizem a higienização das mãos com água e sabonete líquido ou preparação alcoólica a 70%, principalmente antes e depois de realizar a entrega do pedido;
- Entregadores e funcionários do caixa devem ser orientados a evitar falar excessivamente, rir, tocar nos olhos, nariz e boca durante atendimento/entrega.

HOTELARIA E CONGÊNERES

- Devem respeitar o limite de 65% (sessenta e cinco por cento) da capacidade de acomodação, ficando autorizado o uso de restaurantes exclusivamente para os hóspedes.
- Devem ainda adotar sistemas de escalas, revezamento de turnos e alterações de jornadas, para reduzir fluxos, contatos e aglomerações de trabalhadores;
- Implementar medidas de prevenção de contágio por COVID-19, com a oferta de material de higiene e instrumentos adequados à execução do serviço, orientando seus empregados sobre a necessidade de manutenção da limpeza dos instrumentos de trabalho;
- Garantir distância mínima de 2 metros entre seus funcionários;
- Proceder à triagem dos empregados que se encontram em grupo de risco, para avaliação da necessidade de suspensão da prestação dos serviços e adotar as medidas do Protocolo Geral.



CELEBRAÇÕES RELIGIOSAS

As atividades de organizações religiosas, sem prejuízo da observância, no que couber, das normas gerais previstas, especialmente o uso obrigatório de máscaras, deverão, preferencialmente, ser realizadas por meio de aconselhamento individual, a fim de evitar aglomerações, recomendando-se a adoção de meios virtuais nos casos de reuniões coletivas, e também observar o seguinte:

- Observar o limite de 30% da ocupação máxima, em horários alternados e intervalos entre eles de, no mínimo duas horas, de modo que não haja aglomerações interna e nas proximidades dos estabelecimentos religiosos, devendo adotar mecanismo eficaz para controlar o limite de fiéis;
- Disponibilizar local e produtos para higienização de mãos e calçados;
- Respeitar o afastamento mínimo de 2 (dois) metros entre os membros e prover formas de distanciamento entre os fiéis nos diversos ambientes (escadas, elevadores, áreas de circulação);
- Renovar todo o ar do ambiente, de acordo com a exigência da legislação (pelo menos 7 vezes por hora), e fazer a troca dos filtros de ar, no mínimo, 1 vez por mês, usando pastilhas adequadas para higienização nas bandejas do aparelho;
- Vedar o acesso de pessoas do grupo de risco ao estabelecimento, inclusive pessoas com idade superior a 60 (sessenta) anos;
- Impedir contato físico entre as pessoas;
- Suspender a entrada de fiéis sem máscara de proteção facial;
- Suspender a entrada de fiéis quando ultrapassar de 30% (trinta por cento) da capacidade máxima do estabelecimento religioso;
- Realizar a medição da temperatura, mediante termômetro infravermelho sem contato, dos fiéis na entrada do estabelecimento religioso, ficando vedado o acesso daqueles que apresentarem quadro febril;
- Atender o Protocolo Geral.



SUPERMERCADOS E CONGÊNERES

- Adotar sistemas de escalas, revezamento de turnos e alterações de jornadas, para reduzir fluxos, contatos e aglomerações de trabalhadores;
- Implementar medidas de prevenção de contágio por COVID-19, com a oferta de material de higiene e instrumentos adequados à execução do serviço, orientando seus empregados sobre a necessidade de manutenção da limpeza dos instrumentos de trabalho;
- Garantir distância mínima de 2 metros entre seus funcionários;
- Proceder à triagem dos empregados que se encontram em grupo de risco, para avaliação da necessidade de suspensão da prestação dos serviços;
- Adotar as medidas do Protocolo Geral;
- Deverá ser permitido apenas uma cliente por carrinho e a quantidade máxima de clientes permitida é de 1 cliente por 12 metros quadrados de área.

FARMÁCIAS

- Adotar sistemas de escalas, revezamento de turnos e alterações de jornadas, para reduzir fluxos, contatos e aglomerações de trabalhadores;
- Implementar medidas de prevenção de contágio por COVID-19, com a oferta de material de higiene e instrumentos adequados à execução do serviço, orientando seus empregados sobre a necessidade de manutenção da limpeza dos instrumentos de trabalho;
- Garantir distância mínima de 2 metros entre seus funcionários;
- Proceder à triagem dos empregados que se encontram em grupo de risco, para avaliação da necessidade de suspensão da prestação dos serviços;
- Adotar as medidas do Protocolo Geral.

POSTOS DE COMBUSTÍVEIS

- Adotar sistemas de escalas, revezamento de turnos e alterações de jornadas, para reduzir fluxos, contatos e aglomerações de trabalhadores;



- Implementar medidas de prevenção de contágio por COVID-19, com a oferta de material de higiene e instrumentos adequados à execução do serviço, orientando seus empregados sobre a necessidade de manutenção da limpeza dos instrumentos de trabalho;
- Garantir distância mínima de 2 metros entre seus funcionários;
- Proceder à triagem dos empregados que se encontram em grupo de risco, para avaliação da necessidade de suspensão da prestação dos serviços;
- Adotar as medidas do Protocolo Geral.

DISTRIBUIDOR DE PRODUTOS ESSENCIAIS

- Adotar sistemas de escalas, revezamento de turnos e alterações de jornadas, para reduzir fluxos, contatos e aglomerações de trabalhadores;
- Implementar medidas de prevenção de contágio por COVID-19, com a oferta de material de higiene e instrumentos adequados à execução do serviço, orientando seus empregados sobre a necessidade de manutenção da limpeza dos instrumentos de trabalho;
- Garantir distância mínima de 2 metros entre seus funcionários;
- Proceder à triagem dos empregados que se encontram em grupo de risco, para avaliação da necessidade de suspensão da prestação dos serviços;
- Adotar as medidas do Protocolo Geral.

UNIDADE DE SAÚDE PRIVADA

- Adotar sistemas de escalas, revezamento de turnos e alterações de jornadas, para reduzir fluxos, contatos e aglomerações de trabalhadores;
- Implementar medidas de prevenção de contágio por COVID-19, com a oferta de material de higiene e instrumentos adequados à execução do serviço, orientando seus empregados sobre a necessidade de manutenção da limpeza dos instrumentos de trabalho;
- Garantir distância mínima de 2 metros entre seus funcionários;



- Proceder à triagem dos empregados que se encontram em grupo de risco, para avaliação da necessidade de suspensão da prestação dos serviços;
- Adotar as medidas do Protocolo Geral;
- Vedada a oferta de serviços para fins estéticos e deve atender apenas com hora marcada, evitando assim a aglomeração de pessoas na sala de espera.

UNIDADE DE SAÚDE VETERINÁRIA

- Adotar sistemas de escalas, revezamento de turnos e alterações de jornadas, para reduzir fluxos, contatos e aglomerações de trabalhadores;
- Implementar medidas de prevenção de contágio por COVID-19, com a oferta de material de higiene e instrumentos adequados à execução do serviço, orientando seus empregados sobre a necessidade de manutenção da limpeza dos instrumentos de trabalho;
- Garantir distância mínima de 2 metros entre seus funcionários;
- Proceder à triagem dos empregados que se encontram em grupo de risco, para avaliação da necessidade de suspensão da prestação dos serviços;
- Adotar as medidas do Protocolo Geral;
- Deve atender apenas com hora marcada, evitando assim a aglomeração de pessoas na sala de espera;
- Passando a permitir o funcionamento de serviço de banho e tosa animal.

ABRIGOS E INSTITUIÇÕES DE CUIDADOS

- Adotar sistemas de escalas, revezamento de turnos e alterações de jornadas, para reduzir fluxos, contatos e aglomerações de trabalhadores;
- Implementar medidas de prevenção de contágio por COVID-19, com a oferta de material de higiene e instrumentos adequados à execução do serviço, orientando seus empregados sobre a necessidade de manutenção da limpeza dos instrumentos de trabalho;
- Garantir distância mínima de 2 metros entre seus funcionários;



- Proceder à triagem dos empregados que se encontram em grupo de risco, para avaliação da necessidade de suspensão da prestação dos serviços;
- Adotar as medidas do Protocolo Geral.

ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA

- Adotar sistemas de escalas, revezamento de turnos e alterações de jornadas, para reduzir fluxos, contatos e aglomerações de trabalhadores;
- Implementar medidas de prevenção de contágio por COVID-19, com a oferta de material de higiene e instrumentos adequados à execução do serviço, orientando seus empregados sobre a necessidade de manutenção da limpeza dos instrumentos de trabalho;
- Garantir distância mínima de 2 metros entre seus funcionários;
- Proceder à triagem dos empregados que se encontram em grupo de risco, para avaliação da necessidade de suspensão da prestação dos serviços;
- Adotar as medidas do Protocolo Geral.

PARQUES E PRAÇAS

Permitir o uso de equipamentos de uso coletivo e proibir aglomerações.

3. As atividades a seguir permanecem suspensas:

TEATRO, CINEMAS, BOATES

Para o enfrentamento da emergência de saúde decorrente do coronavírus, permanecem suspensos por período indeterminado.

EVENTOS QUE GEREM AGLOMERAÇÃO, INCLUSIVE ESPORTIVOS

Para o enfrentamento da emergência de saúde decorrente do coronavírus, permanecem suspensos por período indeterminado.

EDUCAÇÃO

Para o enfrentamento da emergência de saúde decorrente do coronavírus, permanecem suspensos por período indeterminado, exceto as atividades práticas presenciais dos cursos de saúde, conforme Nota 07/2020 COE Estadual.

4. Observações

- 1 - Os estabelecimentos comerciais, industriais e prestadores de serviço que possuam acima de 100 funcionários deverão promover a testagem para seus funcionários, assim como a busca ativa de contatos pessoais;
- 2 - Para regiões de grande adensamento comercial, como por exemplo, a "região da 44", poderão ser tomadas medidas de restrição de acesso e estacionamento através da criação de barreiras sanitárias.