

DECRETO Nº. 96.699, DE 08 DE JULHO DE 2020.
Publicado no DOM nº 14.031, de 08/07/2020.

Altera o Decreto nº 96.340, de 25 de maio de 2020, que dispõe sobre as medidas de distanciamento social controlado, visando a prevenção e o enfrentamento à pandemia da COVID-19, em regime de cooperação com o Estado do Pará.

O PREFEITO MUNICIPAL DE BELÉM, no uso de suas atribuições legais,

Considerando a competência que lhe é outorgada pelo inciso VII do art. 94 da Lei Orgânica do Município de Belém - LOMB, para dispor sobre a estruturação, organização e funcionamento da administração municipal;

Considerando que também incumbe ao Chefe do Poder Executivo expedir atos próprios da atividade administrativa, a teor do inciso XX do art. 94 da LOMB;

Considerando as disposições do Decreto nº 95.955, de 18 de março de 2020, que declarou emergência no âmbito do Município de Belém, estabelecendo medidas de prevenção, controle e contenção de riscos, a fim de refrear a disseminação da COVID-19, evitando danos e agravos à saúde pública e mantendo a regular prestação dos serviços públicos essenciais no período da pandemia declarada pela Organização Mundial de Saúde – OMS;

Considerando a decisão do Supremo Tribunal Federal – STF, proferida em 24 de março de 2020, nos autos da Medida Cautelar na Ação Direta de Inconstitucionalidade nº 6.341 – Distrito Federal, da lavra do Ministro Relator Marco Aurélio;

Considerando a competência concorrente normativa e administrativa municipal, por se tratar de questão de saúde pública voltada ao coletivo, objetivando a proteção de todos os cidadãos, indistintamente;

Considerando a necessidade de adequar as medidas de distanciamento social controlado previstas no Decreto nº 96.340, de 25 de maio de 2020, conforme plano de retomada econômica, em regime de cooperação com o Estado do Pará, visando o enfrentamento à pandemia da COVID-19, no âmbito do Município de Belém;

Considerando, ainda, a necessidade de garantir tratamento isonômico aos estabelecimentos da área continental e da área insular do Município de Belém, diante da decisão proferida nos autos da Ação Civil Pública ajuizada pelo Ministério Público Estadual (Processo nº 0800293-24.2020.8.14.0501), que autorizou restaurantes, barracas de praia, lanchonetes e bancas de comida a funcionarem no Distrito de Mosqueiro nas mesmas condições estabelecidas pelo Decreto nº 96.542/2020, de 24 de junho de 2020.

DECRETA:

Art. 1º O Decreto nº 96.340, de 25 de maio de 2020, passa a vigorar com as seguintes alterações:

I – O §7º do art. 6º, passa a ter a seguinte redação:

“Art. 6º

§ 7º. A Coordenadoria da Ordem Pública e a Guarda Municipal fiscalizarão o comércio da Rua João Alfredo, com possibilidade de bloqueio da via pública caso haja aglomeração ou não sejam observados os protocolos gerais e específicos de higiene e precaução, constantes dos Anexos deste Decreto. (NR)

II - Fica acrescentado § 10 ao art. 6º, com a seguinte redação:

“Art. 6º

§10. Os estabelecimentos referidos no caput deverão afixar material com as orientações para prevenção ao contágio da COVID-19, disponibilizando as informações em locais visíveis aos clientes e usuários, como balcões de atendimento, caixas, portas de acesso ao local e sanitários. (AC)

III – O art. 7º passa a ter a seguinte redação:

“Art. 7º

I – clínicas de estética;

II – praias, balneários e igarapés, para atividades que gerem aglomeração de pessoas, como excursões, piqueniques, circulação e fixação de food trucks, armação de tendas, barracas, brinquedos infláveis e outras formas de entretenimento não autorizadas;

III – bares, casas noturnas e estabelecimentos similares;

IV – clubes, exceto para as atividades definidas nos §8º e §9º do art. 6º desde Decreto.

Parágrafo único. Fica permitido:

I – o acesso de empregados e fornecedores aos estabelecimentos, observadas as regras de prevenção e higiene previstas nos protocolos estabelecidos nos Anexos deste Decreto;

II – o serviço de entrega em domicílio (delivery) de produtos e serviços, sem restrição de horário;

III – oferecer serviço de alimentação fora dos horários definidos no Anexo II, desde que os produtos sejam embalados e vendidos na modalidade de retirada para consumo domiciliar, nos sistemas pegue e leve (take away) e no carro (drive thru), sem aglomerações na hora da entrega, ficando proibida disponibilização de mesas e cadeiras aos clientes;

IV – nas praias, balneários e igarapés, o acesso de grupos familiares de no máximo 10 (dez) pessoas e a circulação de ambulantes autorizados pelas Agências Distritais, exclusivamente para o comércio de produtos alimentícios, devidamente embalados e identificados, proibidas amostras e degustações. (NR)

IV – O inciso XI do art. 9º passa a ter a seguinte redação:

“Art. 9º

XI – restaurantes, lanchonetes e similares, incluídas praças de alimentação de shopping centers e restaurantes credenciados pelo Município (boeiras), na forma do Anexo IX.” (NR)

V – Fica acrescentado inciso XIII ao art. 9º, com a seguinte redação:

“Art. 9º

XIII – praias, balneários e igarapés, na forma do inciso IV do parágrafo único do art. 7º.” (AC)

VI – Os Anexos II e IX passam a vigorar na forma prevista neste Decreto;

VII – Acrescenta-se um Anexo, numerado como XI.

Art. 2º Permanecem inalteradas e em plena vigência as demais disposições dos Decretos nº 96.340, de 25 de maio de 2020.

Art. 3º O Poder Executivo fará republicar o Decreto nº 96.340, de 25 de maio de 2020, com as alterações que lhe foram introduzidas pelo presente Decreto.

Art. 4º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

PALÁCIO ANTONIO LEMOS, 08 DE JULHO DE 2020.

ZENALDO RODRIGUES COUTINHO JÚNIOR
Prefeito Municipal de Belém

ANEXO II

ATIVIDADES	ESSENCIAL	AUTORIZADO	AUTORIZADO COM RESTRIÇÃO	NÃO AUTORIZADO	HORÁRIOS	
					ABERTURA	FECHAMENTO
Academias			Protocolo geral e específico		06h	22h
Agências Bancárias e casas lotéricas	Protocolo geral				07h	19h
Alimentação + produção e delivery	Protocolo geral e específico				24h	
Alimentação + Restaurantes			Protocolo geral e específico		11h	23h
Alimentação + Barracas e quiosques de praias, ilhas e balneários			Protocolo geral e específico		06h	20h
Alimentação – LANCHONETES, CASAS DE CHÁS, PADARIAS E SIMILARES			Protocolo geral e específico		06h	20h
Clínica de Estética e Estúdio de Tatuagem						
Bares, Casas de Show e Eventos, Buffet						
Comércio de gás GLP e Lavanderias	Protocolo geral				10h	19h
Comércio de lojas de rua			Protocolo geral		09h	17h
Comércio de materiais de construção	Protocolo geral				09h	18h
Comércio de veículos, oficinas e auto peças		Protocolo geral			08h	17h
Comércio por atacado		Protocolo geral			09h	17h
Comércio varejista		Protocolo geral			09h	17h
Construção Civil			Protocolo Geral e Decreto nº 96.024 – PMB		07h	17h
Depósitos e distribuidoras	Protocolo Geral				06h	16h
Empregadas Domésticas		Protocolo Geral			24 HORAS	

Escritório Geral		Protocolo Geral			08h	18h
Estabelecimento de Ensino						
Farmácias e Drogarias	Protocolo Geral				24 HORAS	
Feiras, Eventos e Congressos						
Feiras, Aviários, Açougues, Peixarias e Hortifruits	Protocolo Geral e Especifico				06h	16h
Hotéis, Motéis e Pousadas			Protocolo Geral e Especifico		24 HORAS	
Hipermercados, Supermercados, Mercados e Mercenarias	Protocolo Geral e Especifico				24 HORAS	
Igrejas/Templos Religiosos			Protocolo Geral		24 HORAS	
Indústria	Protocolo Geral				07h	17h
Informação e Comunicação	Protocolo Geral				10h	19h
Laboratórios de Análise Clínica	Protocolo Geral				06h	19h
Lojas de Conveniência sem consumo no salão ou no posto em que se localiza			Protocolo Geral		24 HORAS	
Museus, Cinemas, Teatros e outras atividades culturais						
Parques, Arenas Esportivas e Clubes Sociais						
Pet Shops, lojas de produtos para animais, medicamentos veterinários e comércios de insumos agrícolas considerados essenciais	Protocolo Geral e Especifico				09h	17h
Postos de Combustíveis	Protocolo Geral e Especifico				24 HORAS	
Salões de beleza e barbearias			Protocolo Geral e Especifico		09h	20h
Serviços para edifícios e atividades paisagísticas	Protocolo Geral				09h	17h
Shopping Center			Protocolo Geral e Especifico		12h	20h
Os serviços de alimentação localizados em Shoppings Center:						
1. Lanchonetes, confeitarias, padarias e similares: poderão funcionar no horário do shopping Center.						
2. Restaurantes poderão funcionar no horário estabelecido para esse segmento, poderão exceder até às 23h desde que convencionado com a administração do Condomínio.						

ANEXO IX

PROTOCOLO SANITÁRIO ESPECÍFICO - RESTAURANTES, LANCHONETES, CASAS DE CHÁ, PADARIAS, BARRACAS E QUIOSQUES EM PRAIAS E BALNEÁRIOS E SIMILARES

A Prefeitura Municipal de Belém, através da Secretaria Municipal de Saúde/ Vigilância Sanitária, objetivando a retomada da economia com a reabertura gradual dos

estabelecimentos comerciais de Belém, conforme Decreto no 96.378/2020-PMB, de 1º de junho de 2020, através do presente instrumento, estabelece Protocolo Sanitário Específico para RESTAURANTES, LANCHONETES, CASAS DE CHÁ, PADARIAS, BARRACAS E QUIOSQUES EM PRAIAS E BALNEÁRIOS E SIMILARES como medida de segurança e saúde a trabalhadores e clientes no enfrentamento à Covid-19.

Âmbito: Clientes, Colaboradores e Funcionários de Restaurantes, Lanchonetes, Casas de Chá, Padarias, Barracas e Quiosques em Praias e Balneários e Similares.

1 - REGRAS GERAIS E DE DISTANCIAMENTO SOCIAL

- Colaboradores do grupo de risco devem permanecer em casa e realizar serviço em regime de home-office ou teletrabalho, áreas administrativas;
- Caso residam com pessoas do grupo de risco, realizar preferencialmente serviço em regime de home-office, e/ou readaptados a serviços que não tenha contato próximo e obedecer rigorosamente as regras de distanciamento social e etiquetas de higiene;
- Qualquer cliente, trabalhador ou colaborador que apresente sintomas de síndrome gripal (febre aferida ou referida + tosse ou dificuldade respiratória ou dor de garganta) deverá ser afastado imediatamente das atividades presenciais pelo período mínimo de 14 dias, ou mais, no caso de persistência dos sintomas, até a completa recuperação;
- Designar funcionários devidamente equipados com máscaras e/ou luvas e/ou faceshield quando necessário, para: organização da entrada (evitando aglomerações), orientações aos clientes/colaboradores, borrifação de álcool 70% na entrada, ou indicação da obrigatoriedade de seu uso na entrada, uso de totens com álcool 70% ou dispensadores, fiscalização do uso correto da máscara e aferição de temperatura dos clientes e colaboradores na entrada do estabelecimento (considera-se febre temperaturas acima de 37,8º);
- Fica estabelecido o horário de funcionamento para os estabelecimentos integrantes do segmento:
 - o Restaurantes: 11 às 23h;
 - o Lanchonetes, casa de chás, padarias e similares: 06 às 20h;
 - o Estabelecimentos localizados em orlas de praias, balneários e ilhas (restaurantes, lanchonetes, barracas, quiosques e similares): 07 às 19h;
- Não realizar exposições de bebidas, venda em baldes, promoções, happy hour, música ao vivo e música eletrônica que exceda o níveis de volume que extrapolem a legislação e etc;
- Continua vedado o exercício da atividade econômica de Bares e outros estabelecimentos especializados em servir bebidas alcoólicas, com ou sem entretenimento;
- Realizar controle de pessoas, mantendo a lotação máxima à 40% da capacidade do espaço, contemplando somente pessoas sentadas;
- Ajustar o layout do salão de forma a manter distância mínima de 2m (dois metros) entre as mesas, limitadas ao número de 4 cadeiras, ocupadas preferencialmente pelo mesmo grupo familiar;
- O Balcão servirá apenas de apoio, não devendo haver consumo por clientes no mesmo;
- Fazer demarcação de distanciamento de 1,5 m no balcão da lanchonete, padaria, casas de chá e similares, disponibilizando alimentos prontos, devidamente protegidos e embalados para consumo;
- Restringir, máximo possível, os serviços de atendimento a mesa do cliente;
- Manter a distância mínima de 1,5m (um metro e meio) entre pessoas, nas filas de acesso ao elevador, escadas, balcões, caixa eletrônico, guichê de pagamento e outros;

- Não permitir pessoas transitando nas áreas comuns (fora das mesas) sem o uso de máscaras de proteção;
- Organizar pessoas em filas na parte externa do estabelecimento, para que não haja aglomeração, recomenda-se a fixação de indicadores visuais que possibilitem organização dessas filas com distanciamento de 1,5 m;
- Priorizar pagamento com cartões de crédito ou débito, de preferência utilizando a tecnologia de aproximação ou que o cliente insira o próprio cartão.

2 - HIGIENE PESSOAL PARA CLIENTES, COLABORADORES E FORNECEDORES

- Incentivar uma boa higiene respiratória (etiqueta respiratória: deve-se cobrir o nariz e a boca com lenços descartáveis ou toalha de papel), evitando tocar os olhos, nariz e boca e higienizando as mãos na sequência;
- Disponibilizar a todos os clientes e funcionários, acesso fácil a pias providas de água corrente, sabonete líquido, toalhas descartáveis não recicláveis, lixeiras com tampa acionada por pedal, na indisponibilidade de pias manter frascos com álcool 70% gel para uso de funcionários e clientes;
- O uso de luvas é recomendado somente para operações específicas, quando não for possível o uso de um utensílio. Não é recomendado o uso de luvas em todas as atividades, pois as mesmas não garantem mais proteção do que a lavagem e higienização das mãos;
- Evitar erros de manipulação e contaminação cruzada na hora de vestir luvas e máscaras, porém a higienização das mãos e a etiqueta respiratória sem a higienização das mãos pode prejudicar a eficácia na redução do risco de transmissão.
- Os colaboradores devem ser orientados a evitar conversar, tocar o rosto, nariz, boca e olhos durante o atendimento aos clientes, durante as atividades de manipulação de alimentos e nos atendimentos dos caixas ou qualquer outra atividade;
- Incentivar a lavagem constantes das mãos ou higienização com álcool a 70%;
- Disponibilizar frascos com álcool 70% gel para uso individual em cada mesa de atendimento ao público. Orientar para que seja realizada a fricção das mãos com o álcool 70 % a cada atendimento/manipulação de documentos.

3 - SANITIZAÇÃO DE AMBIENTES

- Manter todos os ambientes ventilados;
- Reforçar o serviço de limpeza e higienização no estabelecimento, com frequência mínima a cada 2 h nas mesas, maçanetas, banheiros, pisos e paredes, sendo que o trabalhador da higienização deverá utilizar EPIs (luva de borracha, avental, calça comprida, sapato fechado). Realizar a limpeza e desinfecção das luvas de borracha com água e sabão seguido de fricção com álcool a 70%, por 20 segundos. Obs.: recomenda-se guardar os EPIs em armários com compartimento duplo ou armário separado dos pertences pessoais;
- Disponibilizar álcool em gel a 70% na entrada do estabelecimento e orientar os clientes para a sua utilização;
- Ao fim de cada troca de cliente realizar a desinfecção dos mobiliários e equipamentos utilizados no atendimento, friccionando por 20 segundos com pano seco e limpo embebido com álcool 70% ou outro desinfetante apropriado para o uso;
- Manter os pratos e talheres higienizados e devidamente embalados individualmente de forma a evitar a contaminação;
- Proibir o uso de bebedouros de uso comum.

4 - COMUNICAÇÃO

- Fica proibida a realização de propaganda de quaisquer eventos que gerem aglomerações;
- É proibido o uso de buffet self service, sendo autorizado somente a comercialização de pratos a Lá Carte;
- Caso o estabelecimento possua “espaço Kids”, o mesmo deverá permanecer fechado.

5 - MONITORAMENTO

- Realizar orientações para clientes, funcionários e colaboradores sobre as ações de controle e prevenção da COVID-19 a fim de sensibilizá-los sobre a importância do cumprimento dessas ações;
- É de inteira responsabilidade do estabelecimento o rigoroso cumprimento das medidas de segurança no controle da COVID-19;
- Restringir aos clientes a permanência máxima de 2 (duas) horas nos serviços de alimentação;
- Os proprietários dos estabelecimentos comerciais que estiverem autorizados a utilizar calçadas de orla e faixas de areia das praias ficarão responsáveis pela limpeza da área em que são colocadas suas mesas e cadeiras;
- Estabelecer no interior do estabelecimento informativos sobre a importância do cuidado e atenção as medidas de saúde para combater a Covid-19, bem como, os procedimentos implantados.

6 - DESTINAÇÃO ADEQUADA DE RESÍDUOS SÓLIDOS

- Para o descarte de luvas e máscaras descartáveis, é preciso usar sacos duplos, fechados com lacre ou nó, com até dois terços de sua capacidade;
- É importante armazenar de forma adequada todo lixo produzido no estabelecimento e removê-lo adequadamente;
- O lixo deve ser armazenado e ensacado em recipientes apropriados com tampa;
- O profissional responsável pelo recolhimento do lixo, deve estar paramentado com máscara e luvas emborrachadas reutilizáveis, adequadas para higienização com produtos de limpeza.

7 - NO SISTEMA DE CLIMATIZAÇÃO (AR CONDICIONADO)

- O Estabelecimento deve cumprir todas as etapas do Plano de Manutenção, Operação e Controle do Sistema de Climatização (Lei Federal 13.586/2018);
- Manter limpos os componentes do sistema de climatização (bandejas, serpentinas, umidificadores, ventiladores e dutos) dos equipamentos de ar condicionado de forma a evitar a difusão ou multiplicação de agentes nocivos à saúde humana e manter a qualidade interna do ar;
- Manter a renovação de ar exigida das áreas comuns; Realizar a manutenção periódica dos aparelhos de ar condicionados de uso comum, limpar os filtros dos equipamentos pelo menos uma vez a cada quinze dias.

Belém, 08 de julho de 2020.

LAURO CÉSAR CASTRO DO NASCIMENTO ASSESSOR SUPERIOR -
DEVISA/SESMA

RAIMUNDO NONATO BITENCOURT DE SENA ASSESSOR TÉCNICO – SESMA
SÉRGIO DE AMORIM FIGUEIREDO SECRETÁRIO MUNICIPAL DE SAÚDE

PROTOCOLO SANITÁRIO ESPECÍFICO – HOTEL, MOTEL E POUSADA

A Prefeitura Municipal de Belém, através da Secretaria Municipal de Saúde/Vigilância Sanitária, objetivando a retomada da economia com a reabertura gradual dos estabelecimentos comerciais de Belém, conforme Decreto no 96.378/2020-PMB, de 1º de junho de 2020, através do presente instrumento, estabelece Protocolo Sanitário Específico para HOTEL, MOTEL E POUSADA como medida de segurança e saúde a trabalhadores e clientes no enfrentamento à Covid-19.

Âmbito: Clientes, Colaboradores e Funcionários de Serviços de Hotelaria e Similares.

1 - REGRAS GERAIS E DE DISTANCIAMENTO SOCIAL

- Colaboradores do grupo de risco devem permanecer em casa e realizar serviço em regime de home-office ou teletrabalho, áreas administrativas;
- Caso residam com pessoas do grupo de risco, realizar preferencialmente serviço em regime de home-office, e/ou readaptados a serviços que não tenha contato próximo e obedecer rigorosamente as regras de distanciamento social e etiquetas de higiene;
- Qualquer trabalhador ou colaborador que apresente sintomas de síndrome gripal (febre aferida ou referida + tosse ou dificuldade respiratória ou dor de garganta) deverá ser afastado imediatamente das atividades presenciais pelo período mínimo de 14 dias, ou mais, no caso de persistência dos sintomas, até a completa recuperação;
- Recomendar realização de testagem para coronavírus dos colaboradores e funcionários;
- Recomendar a realização de medição da temperatura dos clientes e trabalhadores/colaboradores na entrada do estabelecimento. A medição deverá ser realizada com termômetro a laser de testa (considera-se febre temperaturas acima de 37,8°);
- Os funcionários da recepção, lobby, restaurante e outros devem estar equipados com máscaras e/ou luvas e/ou faceshield quando necessário, para: organização da entrada (evitando aglomerações), orientações aos clientes/colaboradores, borrifação de álcool 70% na entrada, ou indicação da obrigatoriedade de seu uso na entrada, uso de totens com álcool 70% ou dispensadores, fiscalização do uso correto da máscara e aferição de temperatura dos clientes e colaboradores na entrada do estabelecimento. Importante: é considerado febre temperaturas acima de 37,6°. A medição deverá ser realizada com termômetro a laser de testa;
- Evitar o contato físico, mantendo a distância mínima de 1,50 metros entre as pessoas, sejam hóspedes ou trabalhadores;
- Atendimento preferencial para os hóspedes que pertencem ao Grupo de Maior Risco de modo que os mesmos permaneçam o mínimo de tempo possível na recepção dos estabelecimentos;
- Na recepção, reservar canetas para preenchimento de alguma documentação, e orientar o hóspede a higienizar as mãos antes e depois de manusear a caneta ou qualquer objeto ou superfície do local;
- Orientar os hóspedes que evitem as áreas comuns do hotel, salvo quando a presença nestes locais for de extrema necessidade;
- As áreas comuns como bar, piscina e/ou spa devem estar fechadas, a fim de evitar aglomeração de hóspedes;

- Os serviços de alimentação, incluindo café da manhã, localizados dentro dos estabelecimentos de hospedagens devem obedecer o PROTOCOLO SANITÁRIO ESPECÍFICO – RESTAURANTE E LANCHONETES;

Obs: Fica proibida a disponibilização de café da manhã no sistema de self service (buffet). Este poderá ser servido no sistema a lá carte no salão (Kit pronto);

- Estabelecimentos que possuem academias, devem obedecer o PROTOCOLO SANITÁRIO ESPECÍFICO – ACADEMIAS
- Manter a distância mínima de 1,5m (um metro e meio) entre pessoas, nas filas de acesso ao elevador, escadas, balcões, caixa eletrônico, guichê de pagamento e outros;
- É proibida a permanência nas áreas comuns e de circulação de pessoas sem o uso de máscaras de proteção;
- É proibida a modalidade de hospedagem em quartos compartilhados;
- Existindo elevadores, deve-se utilizar 1/3 da sua capacidade;
- Evitar distribuir materiais gráficos diversos aos hóspedes, tais como revistas, jornais, folders, informativos, cartões de visita, etc;
- Recomenda-se a suspensão dos serviços de manobrista, priorizando que o próprio hóspede estacione seu veículo;
- Deverá ser evitado o compartilhamento de sofás diversos, entre hóspedes e/ou trabalhadores;
- Fica vedada a utilização dos espaços de eventos dos estabelecimentos de hospedagens até que a autorização seja feita expressamente por meio de instrumentos normativos editados pela Prefeitura Municipal de Belém;
- Reduzir, ao máximo, o número de visitantes, assim como a frequência e a duração da visita. Questionar os visitantes na chegada da instituição sobre sintomas de infecção respiratória (tosse, dificuldade para respirar, batimento das asas do nariz, entre outros) e sobre contato prévio com pessoas com suspeita ou diagnóstico de COVID-19. Não permitir a visita de pessoas que apresentem qualquer sintoma;
- Nos motéis, a chave de acesso do hóspede deverá permanecer na entrada e saída do quarto, após, ser higienizada pela equipe de limpeza;
- Priorizar pagamento com cartões de crédito ou débito, de preferência utilizando a tecnologia de aproximação ou que o cliente insira o próprio cartão.

2 - HIGIENE PESSOAL PARA CLIENTES E COLABORADORES

- Disponibilizar a todos os clientes e funcionários acesso fácil a pias providas de água corrente, sabonete líquido, toalhas descartáveis não recicláveis, lixeiras com tampa acionada por pedal, na indisponibilidade de pias manter frascos com álcool 70% gel para uso de funcionários e clientes;
- Incentivar a lavagem constantes das mãos ou higienização com álcool a 70%;
- Posicionar kits de limpeza em pontos estratégicos do estabelecimento (elevadores, escadas, na recepção e em todos os corredores de acesso aos quartos);
- Incentivar uma boa higiene respiratória (etiqueta respiratória: deve-se cobrir o nariz e a boca com lenços descartáveis ou toalha de papel), evitando tocar os olhos, nariz e boca e higienizando as mãos na sequência;
- O uso de luvas é recomendado somente para operações específicas, quando não for possível o uso de um utensílio. Não é recomendado o uso de luvas em todas as atividades, pois as mesmas não garantem mais proteção do que a lavagem e higienização das mãos;
- Evitar erros de manipulação e contaminação cruzada na hora de vestir luvas e máscaras, sem a higienização das mãos pode prejudicar a eficácia na redução do risco de transmissão;

- Os colaboradores devem ser orientados a evitar conversar, tocar o rosto, nariz, boca e olhos durante o atendimento aos clientes, durante as atividades de manipulação de alimentos e nos atendimentos dos caixas ou qualquer outra atividade;
- Disponibilizar frascos com álcool 70% gel para uso individual em cada mesa de atendimento ao público. Orientar para que seja realizada a fricção das mãos com o álcool 70 % a cada atendimento/manipulação de documentos.

3 - SANITIZAÇÃO DE AMBIENTES

- Manter todos os ambientes ventilados;
- Reforçar o serviço de limpeza e higienização no estabelecimento, com frequência mínima a cada 2 h nas mesas, maçanetas, banheiros, pisos e paredes, sendo que o trabalhador da higienização deverá utilizar EPIs (luva de borracha, avental, calça comprida, sapato fechado). Realizar a limpeza e desinfecção das luvas de borracha com água e sabão seguido de fricção com álcool a 70%, por 20 segundos. Obs.: recomenda-se guardar os EPIs em armários com compartimento duplo ou armário separado dos pertences pessoais;
- Deverá estabelecer e informar horários pré-definidos para limpeza e desinfecção dos quartos, no caso de hotéis e pousadas. Para Motéis e pousadas de curta permanência deverão ser adotadas as medidas a cada saída de hóspedes;
- Ao entrar e ao sair do quarto onde estão hospedadas as pessoas com casos suspeitos ou confirmados por COVID-19, é necessário que seja feita a higienização das mãos com álcool em gel a 70% ou com água e sabão antes da colocação das luvas. Em seguida deve ser colocada máscara cirúrgica antes da entrada no quarto, além de uso de avental comprido com mangas longas. As luvas devem ser retiradas fora do quarto, deixadas para limpeza, e em seguida o profissional higieniza as mãos com água e sabão ou álcool gel a 70%, retira o avental e despreza em local para posterior limpeza, e higieniza novamente as mãos, por fim, retira a máscara cirúrgica pelas abas ou elástico de suporte, despreza a máscara, e, novamente, higieniza as mãos;
- Após a limpeza de um quarto com paciente com suspeita ou confirmação de infecção pelo novo coronavírus, o funcionário não deve circular utilizando os EPI, mas remover imediatamente após a saída do quarto;
- Na retirada da roupa suja, deve haver o mínimo de agitação e manuseio. As roupas devem ser retiradas do quarto do hóspede e encaminhadas diretamente para o setor de lavanderia, dentro de saco plástico. As roupas, incluindo lençóis, toalhas e cobertores, de quartos com hóspedes suspeito ou confirmado de COVID-19 devem ser enviadas a lavanderia de maneira separada e identificados;
- A rouparia poderá ser lavada conjuntamente com as roupas dos demais hóspedes. Deve ser utilizado sabão/detergente para lavagem e algum saneante com ação desinfetante devendo ser seguido as orientações de uso dos fabricantes dos saneantes para uso em roupas. As roupas, incluindo lençóis, toalhas e cobertores, de quartos com hóspedes suspeito ou confirmado de COVID-19 devem ser lavadas separadamente das demais;
- No caso do estabelecimento terceirizar o serviço de lavanderia, a mesma deverá ter a Licença de Funcionamento Sanitário, e o contratante deve informar sobre o risco de infecção por COVID-19 ao manuseio da rouparia. Deverá, também, fazer uma avaliação destas empresas quanto aos novos fluxos, devido ao cenário da Pandemia;
- Os itens utilizados para limpeza das acomodações com hóspedes com suspeita ou confirmação de Covid-19 (vassouras, escovas, rodos, panos, etc) deverão obrigatoriamente passar por processo de desinfecção por imersão em soluções desinfetante indicadas para tal finalidade;

- Os utensílios utilizados pelo hóspede com suspeita de COVID-19 deverão ser individualizados (copos, talheres, pratos, toalhas, roupas, materiais de higiene pessoal, roupa de cama, etc) e devidamente higienizados;
- Ao fim de cada troca de cliente realizar a desinfecção dos mobiliários e equipamentos utilizados no atendimento, friccionando por 20 segundos com pano seco e limpo embebido com álcool 70% ou outro desinfetante apropriado para o uso;
- Manter os pratos e talheres higienizados e devidamente embalados individualmente de forma a evitar a contaminação;
- Proibir o uso de bebedouros de uso comum.

4 - COMUNICAÇÃO

- Proibir a realização de eventos, festas e reuniões em suas dependências, no intuito de evitar aglomerações;
- Viabilizar a saída automática do ticket de estacionamento nas cancelas, evitando o contato com botões. Quando não for possível, instalar dispensador de álcool em gel nas cancelas;
- Estabelecer, no interior do estabelecimento (áreas comuns, de circulação, elevadores, interior de cada quarto), informativos sobre a importância do cuidado e atenção às medidas de saúde para combater a COVID-19, bem como, os procedimentos implantados.

5 - MONITORAMENTO

- É importante que cada estabelecimento disponha de Protocolo de Higiene e Segurança a ser implantado na rotina do estabelecimento, levando em consideração as medidas elencadas neste documento;
- Realizar orientações para clientes, funcionários e colaboradores sobre as ações de controle e prevenção da COVID-19 para sensibilizá-los sobre a importância do cumprimento dessas ações;
- É de inteira responsabilidade do estabelecimento o rigoroso cumprimento das medidas de segurança no controle da COVID-19.

6 - DESTINAÇÃO ADEQUADA DE RESÍDUOS SÓLIDOS

- Para o descarte de luvas e máscaras descartáveis, é preciso usar sacos duplos, fechados com lacre ou nó, com até dois terços de sua capacidade;
- É importante armazenar de forma adequada todo lixo produzido no estabelecimento e removê-lo adequadamente;
- O lixo deve ser armazenado e ensacado em recipientes apropriados com tampa;
- O profissional responsável pelo recolhimento do lixo, deve estar paramentado com máscara e luvas emborrachadas reutilizáveis, adequadas para higienização com produtos de limpeza.

7 - NO SISTEMA DE CLIMATIZAÇÃO (AR CONDICIONADO)

- O Estabelecimento deve cumprir todas as etapas do Plano de Manutenção, Operação e Controle do Sistema de Climatização (Lei Federal 13.586/2018);
- Manter limpos os componentes do sistema de climatização (bandejas, serpentinas, umidificadores, ventiladores e dutos) dos equipamentos de ar condicionado de forma a evitar a difusão ou multiplicação de agentes nocivos à saúde humana e manter a qualidade interna do ar;
- Manter a renovação de ar exigida das áreas comuns;
- Realizar a manutenção periódica dos aparelhos de ar condicionados de uso comum, limpar os filtros dos equipamentos pelo menos uma vez a cada quinze dias.

Belém, 03 de julho de 2020.

LAURO CÉSAR CASTRO DO NASCIMENTO ASSESSOR SUPERIOR -
DEVISA/SESMA
RAIMUNDO NONATO BITTENCOURT DE SENA ASSESSOR TÉCNICO –
SESMA
SÉRGIO DE AMORIM FIGUEIREDO SECRETÁRIO MUNICIPAL DE SAÚDE