



PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA

ESTADO DA BAHIA - BRASIL

DECRETO Nº 3.678/2020.

ALTERA O DECRETO 3.656/2020 E ESTABELECE NOVAS REGRAS PARA FUNCIONAMENTO DE RESTAURANTES, BARES, CABANAS DE PRAIA, HOTÉIS, POUSADAS E SIMILARES.

O PREFEITO MUNICIPAL DE VALENÇA, Estado da Bahia, no uso de suas atribuições legais previstas na Lei Orgânica do Município,

CONSIDERANDO que a saúde, nos termos da Constituição da República, art. 196, constitui direito de todos e dever do Estado, sob a garantia de ações e intervenções do Poder Público que objetivem a redução do risco à saúde;

CONSIDERANDO que a Organização Mundial de Saúde – OMS, já classificou a disseminação do novo coronavírus como pandemia, em 11 de março de 2020 (Portaria MS/GM nº 356);

CONSIDERANDO a Portaria nº 188/GM/MS, de 04 de fevereiro de 2020, que Declara Emergência em Saúde Pública de Importância Nacional (ESPIN), em decorrência da Infecção Humana pelo novo Corona Vírus (2019-nCoV), e todos os demais atos normativos que tenham por objeto o controle da pandemia.

CONSIDERANDO que cumpre ao município de Valença-BA tomar todas as providências no sentido de conter, adequadamente, a disseminação ou impedir que esta ocupe patamares que produzam o caos na rede municipal de saúde;

CONSIDERANDO que a aglomeração de pessoas contribui para a rápida disseminação da doença;

CONSIDERANDO que ao Município de Valença-BA cumpre, com fulcro no art. 6º da Constituição Federal, assegurar “os direitos sociais a educação, a saúde, a alimentação, o



PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA

ESTADO DA BAHIA - BRASIL

trabalho, a moradia, o transporte, o lazer, a segurança, a previdência social, a proteção à maternidade e à infância, a assistência aos desamparados”;

CONSIDERANDO as disposições do Plano Estadual de Contingências para Enfrentamento do Novo Coronavírus – 2019-n CoV;

CONSIDERANDO o Decreto Estadual nº 19.549, de 18 de março de 2010, que declarou situação de emergência em todo o território baiano em virtude do desastre classificado e codificado como Doença Infecciosa Viral - COBRADE 1.5.1.1.0, conforme Instrução Normativa do Ministério da Integração Nacional nº 02, de 20 de dezembro de 2016, para fins de prevenção e enfrentamento à COVID-19;

CONSIDERANDO o alerta emitido pelo Conselho Regional de Medicina da Bahia (CREMEB) quanto a necessidade de preparação dos serviços para possível recepção de número alto de pacientes com insuficiência respiratória aguda grave decorrente do novo coronavírus (COVID-19), bem como quanto a eminente tensão e sobrecarga das unidades de saúde para atendimento dos casos suspeitos, com prejuízos da disponibilidade de leitos de Medicina Crítica, equipamentos, materiais de proteção individual (EPIs), fármacos específicos e outros insumos;

CONSIDERANDO o disposto nos Provimentos nº 91, 93, 94, 95, 97, 98 e 101 do Conselho Nacional de Justiça (CNJ);

CONSIDERANDO o teor da Portaria nº 454, de 20 de março de 2020 do Ministério da Saúde que declara, em todo o território nacional, o estado de transmissão comunitária do novo coronavírus (Covid19);

CONSIDERANDO que o Código Penal prevê, expressamente, o crime de "Infração de medida sanitária preventiva" no seu art. 268 ao prevê que quem "Infringir determinação do poder público, destinada a impedir introdução ou propagação de doença contagiosa" terá pena de "detenção, de um mês a um ano, e multa".

CONSIDERANDO que o Código Penal prevê, expressamente, o crime de "Epidemia" no seu art. 267 ao prever que quem "Causar epidemia, mediante a propagação de germes patogênicos" terá pena de "reclusão, de dez a quinze anos". Outrossim, o Código Penal prevê no art. 267, § 2º que "No caso de culpa, a pena é de detenção, de um a dois anos, ou, se resulta morte, de dois a quatro anos" e no art. 267, § 1º que "se do fato resulta morte, a pena é aplicada em dobro";

CONSIDERANDO que o governo do Estado da Bahia encontra-se em Estado de Calamidade Pública já reconhecido conforme deliberação da Assembleia Legislativa da Bahia, Decreto Legislativo nº 2.512, na data de 23 de março de 2020;



PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA

ESTADO DA BAHIA - BRASIL

CONSIDERANDO a necessidade de que a reabertura dos segmentos de restaurantes, bares, cabanas de praia, hotéis e similares prevista no Decreto 3.677/2020 seja realizada de forma segura e ordenada;

DECRETA:

Art. 1º - Fica autorizado o funcionamento, **EM CARÁTER EXPERIMENTAL**, de restaurantes, bares, cabanas de praia, hotéis, pousadas e similares, nos dias 28, 29 e 30/08/2020 com o seguinte regramento:

§ 1º - Fica determinado **que no período compreendido entre 28/08/2020 (sexta) e 30/08/2020 (domingo)**, bares, restaurantes, lanchonetes, barracas de praia, pizzarias, sorveterias, *food truck* e estabelecimentos congêneres, de todo o território municipal terão seu **funcionamento permitido das 8:00 as 23:00 horas, devendo ser estimulado o delivery e drive thru.**

§ 2º - Em relação à comercialização de bebidas alcoólicas em bares e restaurantes fica determinado que, obrigatoriamente, os estabelecimentos deverão funcionar com no máximo 50% (cinquenta por cento) de sua capacidade de público, distanciamento de 2m (dois metros) entre mesas e ocupação máxima de 06 (seis) pessoas por mesa, além dos demais protocolos sanitários constantes do anexo I e III deste Decreto.

§ 3º – Hotéis, motéis, pousadas e similares poderão retomar suas atividades em horário normal nos dias 28, 29 e 30/08/2020 e poderão hospedar menores de 12 anos acompanhadas de seus responsáveis, (exceto motéis), desde que sejam respeitados e cumpridos os protocolos sanitários constantes do anexo II deste Decreto.

§ 4º - O acesso a estes estabelecimentos deve ser controlado mediante barreira física, a fim de evitar aglomerações, considerando o tamanho de cada estabelecimento. Em havendo fila, deverão promover a distância mínima de 01 (um) metro entre os clientes, estendendo essa obrigação à fila que, eventualmente, se forme no ambiente externo destes estabelecimentos devendo, tal controle, ser feito por funcionários dos respectivos estabelecimentos. Torna-se obrigatória a disponibilização de álcool 70% e a higienização periódica, de hora em hora a fim de evitar-se a aglomeração de pessoas, inclusive nas filas para pagamento, devendo ainda os seguimentos de restaurantes, barracas de praia, bares, hotéis, pousadas e similares seguirem rigorosamente os protocolos sanitários constantes dos anexos deste Decreto.

§ 5º - Fica terminantemente proibida a entrada de crianças de até 12 (doze) anos, acompanhadas ou não, em qualquer dos estabelecimentos cujo funcionamento esteja permitido, inclusive e principalmente restaurantes, barracas de praia e bares (exceto as lactantes).



PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA

ESTADO DA BAHIA - BRASIL

Art. 2º - Permanecem inalterados os demais artigos do Decreto nº 3.656/2020 no que não conflitarem com os termos do presente Decreto.

Art. 3º – Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação.

Publique-se e Cumpra-se.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE VALENÇA, em 27 de agosto de 2020.

RICARDO SILVA MOURA
PREFEITO MUNICIPAL



PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA

ESTADO DA BAHIA - BRASIL

ANEXO I

PROTOCOLO PARA O ENFRENTAMENTO AO COVID-19: CABANAS DA PRAIA DO GUAIBIM.

O turismo é uma das atividades mais impactadas pela pandemia do Novo Coronavírus (COVID-19) no mundo. Portanto, o momento atual é complexo, carecendo de um esforço conjunto entre Poder Público e iniciativa privada na gestão e adoção das medidas necessárias que a situação demanda, bem como o emprego de rotinas de prevenção, controle e contenção de riscos de contaminação e disseminação pela COVID-19 e agravos à saúde pública.

Para a retomada das atividades turísticas no Município faz-se necessário a adoção de protocolos de segurança sanitária nas diversas áreas da atividade turística.

RECOMENDAMOS os seguintes protocolos de segurança sanitária para a retomada das atividades das Cabanas de Praias no Município de Valença, no enfrentamento da Pandemia do Novo Coronavírus – COVID-19:

As atividades turísticas poderão ser retomadas no município de Valença, de forma gradual e monitorada, mediante:

1. Cumprimento dos protocolos de segurança sanitária estabelecidos neste documento e em outras normas vigentes e em especial ao Decreto Municipal vigente;
2. Participação do Secretário de Turismo;
3. A assinatura do Termo de Responsabilidade Sanitária;

ORIENTAÇÕES PARA O FUNCIONAMENTO DAS CABANAS DE PRAIA EM GUAIBIM - VALENÇA/BA

GERAIS

- Reorganização do ambiente de trabalho de modo a proporcionar o distanciamento entre as pessoas;
- Fica proibida a realização de eventos ou atividades de qualquer natureza que gerem aglomerações;
- Manter ao menos 2,0 metros de distância entre as pessoas, a fim de evitar contágio;
- Ampla ventilação dos ambientes (preferencialmente natural), bem como limpeza e higienização mais frequente de ventiladores;
- Demarcar as posições de filas, afim de incentivar as pessoas a respeitarem o distanciamento social (ex. filas de pagamento, entrada de estabelecimentos, entre outras);
- Uso de barreiras físicas entre clientes e funcionários que lidam diretamente com clientes;
- Usar preferencialmente formas de pagamento “online” ou através de cartão de crédito e débito;



PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA

ESTADO DA BAHIA - BRASIL

- Afixação de placas ou cartazes educativos em locais de grande visibilidade com informações acerca de boas práticas de higiene e cuidados pessoais para evitar contaminação;
- Orientação, por meio de placas ou cartazes, em locais passíveis de formação de filas, com respeito à distância mínima de 2 metros entre as pessoas;
- Oferta, para uso de clientes e colaboradores, de álcool 70% ou de lavatórios equipados para higienização das mãos, em locais estratégicos como: balcões de atendimento, entradas e saídas do estabelecimento, etc.;
- Ampliação da frequência de limpeza com álcool 70% de pisos, corrimãos, interruptores de luz, puxadores, maçanetas, balcões e outras superfícies de contato, além de aparelhos de uso frequente como máquinas de cartão (revestir com papel filme para facilitar a higienização);
- Limpeza frequente, regular e minuciosa de banheiros e lavabos de uso comum;
- Ampliação da frequência de lavagem das fardas dos funcionários, quando for o caso;
- Reuniões preferencialmente virtuais por videoconferência;
- Disponibilizar nos lavatórios: água, sabão líquido e toalhas descartáveis, além de lixeiras com acionamento sem uso das mãos;
- Medição diária da temperatura dos trabalhadores, preferencialmente com termômetro digital infravermelho para evitar a contaminação. Caso seja utilizado termômetro digital comum, este não poderá ser compartilhado por outros colaboradores;
- Higienização de mesas e cadeiras, com álcool 70%, a cada troca de cliente;
- É permitido o uso de cadeiras de sol desde que respeitada a distância entre as mesmas de 2 metros, sendo vedado o uso das almofadas nas cadeiras;
- Higienização completa diária dos ambientes do estabelecimento, no início e após o encerramento das atividades, com uso de solução clorada ou álcool nas superfícies de contato, e desinfetante nos pisos;
- Priorizar o uso de toalhas de mesa de uso único. Caso isso não seja viável, evitar usar as mesmas toalhas de mesa com clientes diferentes, optando por materiais e soluções que facilitam sua alternância entre serviços;
- Limitar a quantidade de mesas com 04 cadeiras cada, sendo vedada a junção das mesmas;
- Caso haja o serviço de delivery, orientar os entregadores sobre procedimentos de higiene, além de fornecer para uso deles o álcool 70% para a limpeza das mãos, antes e após o uso de máquinas de cartão. Recomendase, ainda, nestes casos, o lacre das embalagens enviadas à domicílio;
- Checar temperatura dos clientes e colaboradores na entrada do estabelecimento (Registrar a temperatura, nome e telefone dos clientes para uma possível necessidade de rastreio);
- Adequação dos cardápios para que não necessite de manuseio no uso ou que possam ser higienizados;
- Higienização constante de máquinas de autosserviço (revestir com papel filme para facilitar a higienização);
- Implementar plano de suprimento, estoque, uso e descarte de EPIs e materiais de higienização, com fácil acesso a todos os seus funcionários, terceirizados, visitantes, clientes e usuários;
- É obrigatória a troca imediata dos EPIs que apresentarem qualquer dano, reforçando aos colaboradores que evitem tocar os olhos, nariz e boca;



PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA

ESTADO DA BAHIA - BRASIL

- Realizar a troca constante dos panos de serviço, que deverão ser descartáveis e não de algodão;
- As mesas do estabelecimento, tanto na parte coberta quanto na areia da praia, deverão obrigatoriamente manter uma distância entre si de 2 metros;
- Promover a criação de corredores de circulação entre as mesas na areia da praia, para livre trânsito de garçons e clientes;
- Em caso de possuir chuveiros, recomenda-se a demarcação da fila ou a disponibilização de um funcionário para orientar os clientes sobre o distanciamento social, além de ser fornecer sabão líquido e álcool gel para evitar a contaminação pelo contato com o registro do chuveiro;

COLABORADORES

- Garantir a disponibilização a todos os colaboradores de EPIs na qualidade e quantidade para uso e proteção durante todo o período do turno de trabalho. É obrigatório o fornecimento de máscaras e álcool 70% para todos os colaboradores;
- Adoção de horários alternados para entrada e saída de funcionários, evitando aglomeração;
- Orientar aos colaboradores sobre medidas profiláticas que deverão ser adotadas diariamente na sua chegada ao estabelecimento, como checagem de temperatura, uso de máscaras, higienização de maçanetas e superfícies de contato, entre outros;
- Esclarecer aos colaboradores quais são os protocolos a serem seguidos em caso de suspeita e confirmação de casos de COVID-19 no estabelecimento, bem como as práticas adotadas de primeiros socorros relacionados a doença;
- Os funcionários devem ser orientados a informar a ocorrência de COVID-19 em pessoas que residem em seu domicílio para tomada de providências, conforme os protocolos epidemiológicos;
- Providenciar todos os Equipamentos de Proteção Individual (EPI's) dos colaboradores;
- Evitar o compartilhamento de objetos pessoais de trabalho, tais como fones de ouvido, headsets, celulares, canetas, copos, talheres, pratos, entre outros;
- Uso obrigatório de luvas para o setor de limpeza e almoxarifado, e, máscaras por todos os colaboradores;
- Garçons e atendentes devem utilizar máscaras de proteção e viseira de acrílico, com a recomendação de não conversar durante o serviço. Falar somente o necessário com o cliente, não espirrar ou tossir, se for inevitável, cobrir o rosto com o braço e sair do salão para realizar higienização completa de mãos, face etc;
- Revezamento de colaboradores em horário de almoço e outras pausas, com o objetivo de evitar aglomerações, e ampliar o distanciamento entre as pessoas;
- No caso de suspeita ou confirmação de funcionário contaminado com a COVID19, a empresa deverá higienizar as áreas em que houve a passagem do colaborador;
- Colaborador manipulador de alimentos: ao chegar no local de trabalho, deverá tomar banho no próprio local de trabalho, e trocar a roupa pelo uniforme. Ao colaborador que manipula alimentos é proibido: cantar, tossir, espirrar, mascar chiclete ou conversar perto da comida ou de outro colaborador de mesma função que esteja próximo de si;
- Utilizar avental descartável;



PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA

ESTADO DA BAHIA - BRASIL

- Permanente higienização das mãos por parte de colaboradores encarregados do manuseio de louças e talheres limpos para uso;
- Durante o recebimento dos produtos para reposição de estoque, o colaborador deverá estar devidamente paramentado com máscara de proteção e luvas, que poderão ser de látex, vinil sem pó ou nitrílicas para os alérgicos;
- No caso de ocorrência de trabalhadores com sintomas gripais (febre, tosse, inflamação da garganta, coriza, falta de ar) estes devem ser afastados temporariamente até definição do diagnóstico;
- Em caso de contaminação de funcionários, o proprietário/responsável pelo estabelecimento deverá comunicar imediatamente à Secretaria de Saúde/Vigilância Epidemiológica e promover a imediata desinfecção de todo o ambiente de trabalho, bem como, aplicar a testagem rápida ou sorológica em todos trabalhadores que mantiveram rotina de trabalho presencial, e que estiveram no mesmo ambiente, e em contato com a pessoa infectada;
- Trabalhadores com diagnóstico de COVID-19 devem fazer isolamento domiciliar por no mínimo 14 (quatorze) dias após o início dos sintomas. Nos casos de agravamento dos sintomas respiratórios, devem procurar o CENTRO DE REFERÊNCIA AO COVID-19, localizada na rua Barão de Jequirica, s/n - Centro, Valença - BA).

ALIMENTOS E BEBIDAS

OBS: As boas práticas descritas na Resolução RDC 216/2004 devem estar implementadas pelo serviço de alimentação.

- Os talheres devem ser disponibilizados de forma descartável ou devem ser lavados e desinfetados a cada uso, e colocados separados em local que evite a contaminação;
- Na entrada do estabelecimento, os clientes deverão higienizar suas mãos;
- Oferecer talheres higienizados em embalagens individuais, além de manter os pratos, copos e demais utensílios protegidos (disponibilizar álcool 70% em cada mesa);
- Em caso de uso de copos, pratos e utensílios descartáveis, dar preferência aos biodegradáveis;
- Na preparação de bebidas, todos os utensílios, sem nenhuma exceção: copos, coqueteleiras, medidores de doses, taças, garrafas etc., deverão ser limpos antes e após cada turno de trabalho com água, sabão e preparação alcoólica a 70%;
- Talheres, copos e pratos deverão ser postos somente no momento da refeição, sendo entregues devidamente higienizados;
- Utilizar o sistema à la carte (não permitido o sistema self service), com o prato sendo servido pronto e preparado dentro da área de trabalho da cozinha;
- Está proibida a utilização de bebedouros, incluindo os do tipo eletrônico;
- O Balcão servirá apenas de apoio, não devendo haver consumo por clientes no mesmo;
- Em caso de tosse e/ou espirro descartar imediatamente qualquer alimento ou bebida que tenha sido exposto, deixar o ambiente ventilar e higienizar as superfícies que possam ter sido afetadas;



PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA

ESTADO DA BAHIA - BRASIL

- Reforçar boas práticas na cozinha, e reservar espaço para a higienização correta dos alimentos crus;
- As embalagens das mercadorias deverão ser higienizadas conforme orientações sanitárias;
- Ao receber os produtos, estes deverão ser limpos conforme sua categoria:
 - o Produtos em caixas de papelão deverão ser retirados das mesmas imediatamente e acondicionados em caixas de plástico ou outro antes de armazenar;
 - o Enlatados deverão ser limpos com água e sabão antes de serem armazenados
 - o Embalagens que não possuam vedação firme e confiável deverão ser limpas com pano limpo e solução alcoólica a 70%. O mesmo deverá ser executado com embalagens de vidro;
 - o Frutas, legumes, verduras e folhagens necessitam de uma inspeção apurada no ato do recebimento e ser devidamente colocados para higienização, sendo postos em água corrente e depois para desinfecção em solução de água com hipoclorito de sódio.

ATIVIDADES DESPORTIVAS

- Não serão permitidas atividades como massagens e similares na área de praia, que envolvam duas ou mais pessoas, não devendo ser montados ou colocados equipamentos ou definidos espaços que promovam a sua realização, tendo em vista evitar atividades que podem promover o contato físico;
- Não serão permitidas atividades desportivas nas praias, afim de evitar aglomerações.

DESCARTE DE LIXO

- Disponibilizar dispositivos de descarte adequado: lixeira com tampa com dispositivo que permita a abertura o fechamento sem o uso das mãos (pedal ou outro tipo de dispositivo) e recolher e descartar os resíduos a cada 2 horas, com segurança;
- O profissional responsável pelo recolhimento do lixo, deve estar paramentado com máscara e luvas emborrachadas reutilizáveis, adequadas para higienização com produtos de limpeza;
- O descarte de EPIs deverá ocorrer em sacos plásticos próprios, de lacrerápido, dispostos em área para depósito adequada. Os funcionários dos serviços de limpeza deverão ser treinados quanto ao cuidado com o manuseio dos EPIs usados, por se tratarem de materiais contaminantes;



PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA

ESTADO DA BAHIA - BRASIL

ANEXO II

PROTOCOLO PARA O ENFRENTAMENTO AO COVID-19: HOSPEDAGEM

Fica definido o seguinte protocolo setorial para os meios de hospedagem a ser observado:

- Deverão ser observadas todas as determinações do Protocolo de convivência, no que couber;
- A reabertura dos meios de hospedagem está condicionada a vistoria da Vigilância Sanitária e das equipes de Fiscalização quanto ao cumprimento dos protocolos;
- Os estabelecimentos devem receber os funcionários da Vigilância Sanitária e Fiscalização a qualquer momento, sem nenhum tipo de obstrução, sujeito a penalidades previstas;
- Os meios de hospedagem deverão buscar obter o selo Turismo Responsável - Limpo e Seguro - do Ministério do Turismo;
- Os meios de hospedagem deverão buscar obter certificado de capacitação de boas práticas no combate a Covid-19 emitido pelo Sebrae e/ou SENAC;
- A taxa de 50% de ocupação deve ser observada – com exceção para pousadas com 08 (oito) ou menos quartos que poderão ter 100% de ocupação. O aumento será gradual de acordo com os indicadores de risco;

SÃO ALGUMAS ALTERNATIVAS VIÁVEIS:

Descanso de 72 horas Considerando a permanência do vírus por até três dias em diferentes superfícies, uma das alternativas mais seguras para a equipe de limpeza é que os quartos permaneçam fechados pelo mesmo período, ou seja, três dias após o check-out do hóspede, para que seja realizada sua limpeza. Isto não impede a contaminação da equipe de limpeza, mas ameniza os riscos. Neste caso, a equipe de limpeza estaria muito protegida.

Descanso de 24 horas

Na maioria das superfícies rugosas é provável que a sobrevivência do vírus seja de aproximadamente de 24 horas. Assim, ao deixar o quarto fechado por um dia, espera-se que a carga viral, caso presente, seja muito menor. Isto não impede a contaminação da equipe de limpeza, mas ameniza os riscos.

- A formatação de triplos e quádruplos, neste primeiro momento, será permitida somente mediante comprovação de vínculo familiar em linha colateral de 1º grau respeitando distanciamento mínimo das camas de 1 metro;
- Apenas será permitido a entrada de turistas com reserva comprovada em pousadas e hotéis que serão verificados se estão aptos para abertura segundo os protocolos de prevenção a Covid-19;
- Não será permitido dayuse;
- Check-in e check-outs deverão ser realizados de forma segura, com intervalo mínimo de 2 horas entres eles;



PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA

ESTADO DA BAHIA - BRASIL

- Aferir a temperatura de todos os hóspedes no ato do check-in e aplicar questionário sobre sintomas respiratórios. Caso o hóspede apresentar ou referir temperatura corporal maior ou igual a 37,5° ou sintomas gripais (tosse seca ou produtiva, dor de garganta, congestão nasal, falta de ar, coriza) encaminhar para atendimento no Centro de Referência ao Covid-19;
- Priorizar 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;
- Priorizar o check-in eletrônico ou organizar o atendimento em filas, considerando a marcação no piso com distanciamento de 2 metros entre as pessoas, e 1,5 m a partir do balcão e entre os clientes;
- Obrigatório o uso de máscaras faciais não-cirúrgicas para os hóspedes desde o check in, disponibilizar para venda na recepção caso o hóspede não tenha; Obrigatório o uso de máscaras faciais para todos os funcionários em todos os ambientes do estabelecimento.
- Na recepção, reservar canetas para preenchimento de alguma documentação, e orientar o hóspede a higienizar as mãos antes e depois de manusear este ou qualquer objeto ou superfície do local;
- Todo material utilizado pelos recepcionistas não deverá ser compartilhado com clientes e deve ser efetivamente desinfetado com álcool 70%;
- Eliminar ou restringir o uso de itens compartilhados pelos funcionários, como canetas e pranchetas;
- O cartão-chave deve ser efetivamente desinfetado com álcool 70% ao ser recebido e antes de ser reutilizado. Recomenda-se que o recepcionista não pegue o cartão da mão do hóspede, e sim que o hóspede deposite o cartão-chave em local específico;
- Remover temporariamente jornais, revistas e livros para evitar infecções cruzadas;
- Sugestão de testagem para detecção do Coronavírus - SARS-CoV-2, de todos funcionários contratados para abertura do empreendimento, pode ser realizado um dos seguintes testes: Testes Imunobiológicos (testes rápidos); Testes de Biologia Molecular (RT-PCR, em tempo real); Sorologia (IgM);
- Recomendado dispor de tapete sanitizante nas entradas do hotel (a solução deve ser de 1 litro de água e 3 colheres de sopa de hipoclorito de sódio a 2,5%). A troca deve ser conforme recomendação do fabricante;
- O estabelecimento deverá dispor do Plano de Manutenção Operação e Controle (PMOC) atualizado (quando possuir condicionadores de ar com capacidade acima de 60.000 BTU's), com o respectivo responsável técnico, bem como manter disponível o registro da execução dos procedimentos estabelecidos no plano; assim como manter limpos os componentes do sistema de climatização, tais como: bandejas, serpentinas, umidificadores, ventiladores e dutos, de forma a evitar a difusão ou multiplicação de agentes nocivos à saúde humana e manter a boa qualidade do ar interno. Registrar a execução de limpeza da climatização (bandejas, etc) para o ar condicionado de até 50.000btus. a) Está vetado, até determinação em contrário, o



PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA

ESTADO DA BAHIA - BRASIL

funcionamento de aparelhos de ar condicionado com equipamento central; Orientar os hóspedes que evitem as áreas comuns do hotel, salvo quando a presença nestes locais for de extrema necessidade.

- Interdição de todo o mobiliário comum como sofás, mesas e cadeiras que não permitam o distanciamento determinado;
- Os profissionais da limpeza devem utilizar os seguintes EPI's durante a limpeza dos ambientes: óculos ou face shield, além da máscara facial; avental de contato ou impermeável; luvas de borracha de cano longo; botas impermeáveis ou calçados fechados e impermeáveis.

ÁREAS E ATIVIDADES DE LAZER - ACADEMIA, BAR, PISCINA E SPA

- As áreas comuns como sauna, brinquedoteca, piscina, etc, devem estar fechadas, a fim de evitar aglomeração, até determinação em contrário. Quando houver a autorização para funcionamento o uso só será autorizado após a liberação pela Vigilância Sanitária;
- Vedado atividades coletivas. Os espaços e áreas de lazer devem respeitar as normas transversais de distanciamento físico e higiene sanitária, ressaltando: a) Academias de ginástica, saunas, solários e espaços de descanso, quando autorizadas, devem ser usados com agendamento prévio (hora marcada) e após o uso dos equipamentos os mesmos devem ser desinfetados por profissionais conforme as normas de limpeza; b) Importante nesses casos o respeito às normas transversais de distanciamento social e capacidade de uso pelos hóspedes;
- Esporte de lazer em áreas ao ar livre devem respeitar os protocolos de higiene e distanciamento social. Recomenda-se não emprestar equipamentos de lazer;
- Recomenda-se fechar as áreas sem ventilação natural ou ar fresco; Quando for autorizada a utilização da piscina, esta será conforme a dimensão da área de lazer considerando o uso de 10m² por pessoa; a) monitoramento aprimorado do nível de cloro, manutenção do nível de PH conforme recomendação e garantir a filtragem e desinfecção da água em tempo hábil; Todos os itens e equipamentos utilizados pelos hóspedes, incluindo chaves, armários, cabides, equipamentos de ginástica, etc., devem ser limpos e desinfetados com álcool 70% antes e após o uso;
- Brinquedos, macas e cadeiras de massagem quando autorizados devem ser limpos e desinfetados com álcool 70% antes e após cada utilização;
- Disponibilizar álcool em gel em frasco dosador para higienização de mãos colocado em local de fácil acesso aos hóspedes;
- Disponibilizar pano ou papel toalha descartáveis e álcool 70% para higienização de equipamentos e utensílios de ginástica para uso direto pelos hóspedes;
- Terapeutas de SPA devem usar máscaras cirúrgicas para todos os tratamentos e luvas para tratamentos específicos (por exemplo: tratamentos faciais);
- Todos os colaboradores terceirizados devem ser orientados e devem seguir as regras apresentadas.

SALÃO DE EVENTOS

- **VEDADO** à utilização do salão de eventos.



PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA

ESTADO DA BAHIA - BRASIL

APARTAMENTOS

- Proceder a limpeza e sanitização completa do apartamento e a substituição de todo o enxoval (fronha, lençol, sobre lençol, cobertor, capas de colchão/travesseiros/ edredons ou cobertores) no máximo a cada dois dias e toalhas todos os dias;
- Garantir tempo de ventilação natural para apartamentos e corredores de no mínimo 2 horas por dia;
- Revestir os controles de TV e Ar condicionado com papel filme para facilitar a higienização a cada troca de cliente;
- Adotar medidas eficazes de desinfecção rigorosa com desinfetante e álcool 70% na área dos apartamentos: desinfecção eficaz de móveis, louças e metais sanitários; lavar o ralo do chão com desinfetante diluído; desinfecção dos amenities (cestas de sabonetes, etc), diretórios, aparelhos telefônicos, controles remotos, interruptores e maçanetas com álcool 70%, finalizar a limpeza de xícaras, canecas e copos dos quartos com álcool 70%;
- Manter todas as unidades habitacionais em boas condições de ventilação natural, com portas e janelas abertas e ar condicionado desligado, durante o processo de limpeza e arrumação e nos apartamentos sem ocupação;
- A limpeza dos apartamentos deve ser feita em duas etapas distintas com a correta higienização das mãos sempre que necessário: a) Etapa suja: recolhimento do enxoval, higienização e desinfecção sempre começando pelo quarto para evitar contaminação biológica do banheiro, utilizando todos os EPI's retirando a roupa de cama e acondicionando em embalagem impermeável que vai direto para lavagem; b) Etapa limpa: recolocação do enxoval. Essa etapa deve ser feita por outro colaborador que esteja devidamente higienizado, para evitar contaminação, porém fazendo uso de todos os EPI's e procedimentos de limpeza;
- Ao remover a roupa de cama, retirá-la sem sacudir, enrolando-a no sentido de dentro para fora (Dentro: parte em contato com o colchão. Fora: parte em contato com o hóspede) fazendo um "embrulho". Recomenda-se não encostar a roupa no corpo;
- Recomenda-se que os travesseiros e colchões tenham capas de proteção e as mesmas precisam ser substituídas e desinfetadas a cada troca de hóspede para evitar contaminação do colchão;
- Os resíduos recolhidos no quarto devem ser acondicionados em saco (respeitando 2/3 da capacidade) que deverá ser fechado e levado ao abrigo de resíduos sólidos;
- Deverá ser realizada limpeza e desinfecção completa da unidade habitacional e de suas superfícies antes da entrada de novo hóspede. Caso exista caso suspeito em alguma unidade, o material coletado (resíduo e enxoval) deve ser retirado, identificado e enviado para área suja do abrigo ou da lavanderia para processamento imediato em separado;
 - Os cobertores devidamente higienizados devem ser ofertados em embalagens lacradas e higienizadas e substituídos automaticamente junto com o enxoval, a cada troca de hóspede;
 - Utilizar somente produtos para desinfecção de superfícies aprovado pela ANVISA;
 - Recomenda-se o uso do frigobar exclusivamente através de venda de kits sob demanda após o check-in e reposição através do bar com os produtos devidamente higienizados;
 - Os cardápios e outros informativos que estiverem nos apartamentos devem ser descartáveis, com recursos digitais, plastificados ou impressos em material que permita higienização a cada troca de hóspede; não utilizar nenhum material gráfico disposto no apartamento.



PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA

ESTADO DA BAHIA - BRASIL

LAVANDERIA

- Todas as roupas e enxoval deve ser acondicionada em sacos impermeáveis, higienizados e lacrados;
- Garantir a ventilação em todas as áreas da governança e lavanderia;
- Aplicar medidas eficazes para garantir a segurança das equipes durante o processo de lavagem e contagem do enxoval;
- Notificar lavanderia terceirizada que não é permitido deixar pessoas com problemas de saúde realizar coletas e entregas;
- Limpar e desinfetar frequentemente com álcool 70% portas de equipamentos de alta utilização (lavadoras e secadoras), bem como equipamentos em geral (ferro de passar, etc.);

RESTAURANTES QUE FUNCIONEM DENTRO DOS MEIOS DE HOSPEDAGEM / ÁREA DE CAFÉ DA MANHÃ

- Diminuir a capacidade de público do estabelecimento, de modo que seja possível manter distanciamento mínimo entre as mesas (2 metros) e cadeiras (1 metro), como também nos ambientes de espera e filas de caixas, com demarcação no piso;
- Todo o pessoal de atendimento deverá estar utilizando os devidos EPI'S, relativos à sua atuação e máscaras faciais em tempo integral;
- No café da manhã, utilizar frutas por unidade evitando reparti-las; utilizar embalagens plásticas individualizando os pães, bolos, queijos e presuntos;
- O funcionamento de bar e restaurante do hotel é permitido exclusivamente para hóspedes desde que seja respeitado o distanciamento mínimo entre os mesmos, entre si e o atendente;
- O salão deve ter boas condições de ventilação e garantir o bom funcionamento das instalações de ventilação mecânica;
- Recomenda-se fechar as áreas sem ventilação natural ou ar fresco.
- Reforçar medidas de desinfecção para os utensílios de mesa e implementar o sistema de inspeção com álcool 70% ou hipoclorito de sódio a 2,5%;
- Talheres devem estar em embalagens individualizadas;
- Se necessário ou solicitado, talheres descartáveis podem ser fornecidos cardápios devem ser efetivamente desinfetados com álcool 70%.
- Disponibilizar álcool em gel em frasco dosador para higienização de mãos colocado em local de fácil acesso aos hóspedes;
- Recomenda-se temporariamente não montar mise en place de mesa para evitar contaminações cruzadas, bem como deixar utensílios em local único para retirada pelos hóspedes;
- Retirar todos os utensílios e limpar saleiros, pimenteiros, mesas e cadeiras com álcool 70% ou lenços umedecidos desinfetantes após a saída do hóspede;
- Substituir colheres e utensílios de buffet com maior frequência;



PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA

ESTADO DA BAHIA - BRASIL

- Toda a equipe, e principalmente garçons e cummins, devem estar atentos às seguintes situações: a) higienizar as mãos após retirada de louças e utensílios usados; b) evitar apertos de mãos, ou higienizá-las após contato.
- Recomenda-se priorizar o serviço à la carte ou room service;
- Estabelecimentos que trabalhem com sistema de autos serviço (self service) devem estabelecer funcionários específicos para servir os clientes, mantendo o máximo de distanciamento possível os talheres de serviço devem ser manuseados por somente um colaborador devidamente protegido;
- O buffet deve dispor de barreira física de proteção para que evite contaminação e todos os alimentos precisam de cobertura durante o serviço.
- O serviço de room service deve cobrir bandejas, protegendo os alimentos durante o transporte até a unidade habitacional. Ao término das refeições, os utensílios devem ser dispostos do lado de fora do quarto para ser recolhido. O serviço de café da manhã deve priorizar à la carte ou oferecido em room service;
- Deve-se reduzir e controlar rigorosamente o acesso de pessoas externas às áreas de produção e manipulação de alimentos, incluindo fornecedores;
- Toda e qualquer pessoa que precise entrar na cozinha deve higienizar as mãos corretamente, além de utilizar todos os EPI's necessários como máscaras, sapatos antiderrapante, touca e avental impermeável.
- Podem ser utilizados cardápios descartáveis, com recursos digitais, plastificados, ou impressos em material que permita higienização a cada troca de cliente ou não utilizar nenhum material gráfico.

COZINHA

- Nutricionista, técnico de alimentos ou instituição de educação profissional deve realizar palestra de orientação com toda equipe para apresentar e capacitar para os novos procedimentos;
- Adotar, sob responsabilidade técnica, as suas próprias Boas Práticas de Produção e/ou Prestação de Serviços, seus Programas de Qualidade e atendimento ao Padrão de Identidade e de Qualidade para Produtos e Serviços na Área de Alimentos, incluindo as etapas de controle, monitoramento e correção das irregularidades;
- Os alimentos a serem consumidos crus e ou in natura devem ser submetidos a processo de higienização e sanitização adequada, com produtos registrados na ANVISA (hipoclorito de sódio a 1% para utilização em frutas, legumes e verduras crus);
- Operar estritamente de acordo com o disposto nas normas de Segurança Alimentar.
- Equipar todas as áreas da cozinha com produto para desinfecção das mãos, como hipoclorito de sódio a 2,5% (Lembrando que o álcool gel é inflamável);
- Reduzir e controlar rigorosamente o acesso de pessoas externas às áreas de produção e manipulação de alimentos, incluindo fornecedores;
- Toda e qualquer pessoa que precise entrar na cozinha deve lavar as mãos e desinfetá-las corretamente;
- Orientar e disponibilizar material sobre o correto processo de lavagem das mãos;



PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA

ESTADO DA BAHIA - BRASIL

- Notificar fornecedores de que não é permitido deixar pessoas com sintomas gripais realizar entregas;
- Tomar medidas rigorosas de desinfecção de tábuas de cortar alimentos e utensílios de cozinha.
- Limpar e desinfetar diariamente, e sempre que necessário, com álcool 70% portas de equipamentos de alta utilização (fornos, geladeiras, freezers), bem como equipamentos em geral (batedeiras, liquidificadores, processadores, etc);
- Devem ser realizadas inspeções diárias pela gerência em todas as áreas de preparo e serviço de alimentos, para garantir que os métodos de limpeza e higienização sejam seguidos e realizados de modo consistente;
- Os manipuladores de alimentos devem proceder à lavagem de mãos com água e sabonete líquido quando: chegarem ao trabalho e entrarem no setor; antes e após a manipulação de alimentos; a cada troca de alimentos a serem manipulados (exemplo: entre manipulação de carnes cruas e vegetais); antes e após ida ao sanitário; após qualquer interrupção do serviço; imediatamente após a retirada de luvas, se for necessária a utilização; após tocar materiais contaminados; após tossir, espirar ou assoar o nariz; após manusear lixo ou outro resíduo; antes e após manipular alimentos crus; antes de manusear alimentos prontos para consumo;
- Onde não há disponibilidade de pia, é recomendável o uso de preparação alcoólica a 70% para a higienização das mãos, embora não se exclua, aqui, a limpeza e lavagem das mãos, sempre que se fizer necessário;
- Os utensílios utilizados na higienização de instalações devem ser distintos daqueles usados para higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento;
- Antes de iniciar a preparação dos alimentos, deve-se proceder à adequada limpeza das embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes, minimizando o risco de contaminação;
- A desinfecção de superfícies deve ser realizada após a sua limpeza, principalmente as que tem maior contato e com frequência;
- Os desinfetantes com potencial para desinfecção de superfícies incluem aqueles à base de cloro ou álcool e deve ser regulamentado junto à ANVISA;
- Os equipamentos e utensílios devem ser higienizados com água (se possível quente) e detergente líquido sem ser diluído. Depois, devem ser colocados para escorrer e, então, friccionados com álcool a 70% embebido em pano descartável;
- Entregadores só devem entrar no estabelecimento em caso de extrema necessidade e, se ingressarem, devem fazer a correta higienização das mãos antes de acessarem a unidade. Os mesmos não devem ter nenhum tipo de contato físico com os funcionários da unidade. Após o recebimento das matérias-primas, o funcionário deve lavar as mãos e, em seguida, higienizar as embalagens, antes do armazenamento.

MANOBRISTA

- Funcionário antes e após de ter contato com o volante do automóvel, utilizar álcool a 70% nas mãos e deve estar em uso de máscara em período integral.



PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA

ESTADO DA BAHIA - BRASIL

DELIVERY

- Indicar aos hóspedes, somente delivery de alimentos e bebidas em estabelecimentos formais e que tem autorização da Vigilância Sanitária para funcionamento;
- O recebimento deve ser feito no lobby ou recepção pelo hóspede.

CAMPING

- VEDADO à utilização de barracas em campings ou em qualquer área.



PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA

ESTADO DA BAHIA - BRASIL

ANEXO III

PROTOCOLO PARA O ENFRENTAMENTO AO COVID-19: RESTAURANTES E BARES

Fica definido o seguinte protocolo setorial para o funcionamento de restaurante, bares e similares a ser observado:

OBS: As boas práticas descritas na Resolução RDC 216/2004 devem estar implementadas pelo serviço de alimentação.

I -o Protocolo Geral, na forma do Decreto vigente, deverá ser obedecido;

II -o horário de funcionamento de restaurantes, bares, pizzarias, temakerias, sorveterias, doçarias, cafeterias e similares será de segunda-feira a domingo, das 08h às 23h;

III -o horário de funcionamento de lanchonetes e similares será de segunda-feira a domingo, das 8h às 23h;

IV -na chegada aos estabelecimentos, a temperatura dos colaboradores, prestadores de serviço e CLIENTES deve ser aferida, e aqueles com resultado igual ou superior a 37,5°C devem ser direcionados para acompanhamento de saúde adequado (Registrar a temperatura, nome e telefone dos clientes para uma possível necessidade de rastreio);

V -o uso de máscaras é obrigatório, exceto durante as refeições;

VI -não poderão ser realizados eventos de reabertura;

VII -não poderão ser oferecidos alimentos e bebidas em cortesia, experimentações ou demonstrações que estejam em mesas, balcões ou assemelhados de uso comum ou compartilhado;

VIII -sempre que possível, deverão ser designadas portas específicas para entrada e saída de clientes;

IX -é obrigatório afixar, em locais visíveis e próximos às entradas, os protocolos geral e setorial, como também a capacidade máxima de pessoas permitidas simultaneamente no estabelecimento;

X -os restaurantes com serviço de buffet terão que disponibilizar funcionários, utilizando os EPIs adequados, como máscara de tecido e face shield, avental e touca, para servir os clientes;

XI -recomenda-se a adoção de refeições previamente montadas em embalagens individuais e protegidas com filme plástico, principalmente saladas e alimentos frios, que deverão estar em



PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA

ESTADO DA BAHIA - BRASIL

expositores adequadamente refrigerados; XII -os clientes deverão permanecer a uma distância mínima de 1m em relação ao expositor em que estiverem dispostos os alimentos, com uso obrigatório de máscaras;

XIII -para restaurantes que atuam com sistema de rodízio, é obrigatória a adoção de serviço por pedido específico (à la carte) ou por buffet, com as adequações estruturais necessárias;

XIV -recomenda-se a utilização de talheres descartáveis, mas caso sejam disponibilizados talheres de uso permanente, estes devem ser higienizados individualmente e entregues pelo atendente do estabelecimento ao cliente, que não poderá ter acesso direto aos utensílios;

XV -pratos, copos e bandejas, quando de uso permanente, devem ter a higienização intensificada, sendo vedado o acesso direto pelo cliente;

XVI -a distância entre as mesas deve ser de, no mínimo, 2m e a distância entre as cadeiras de mesas diferentes deve ser de, no mínimo, 1m (Caso não tenha espaço suficiente para dar o distanciamento adequado, utilizar o critério de mesa sim, mesa não);

XVII -cada mesa está limitada à quantidade máxima de 4 pessoas (sendo da mesma família, o máximo de 06);

XVIII -guardanapos de papel devem ser oferecidos em recipientes protegidos ou embalados e guardanapos de tecido só devem ser disponibilizados após a ocupação da mesa;

XIX -é obrigatória a substituição das toalhas de mesa após cada atendimento;

XX -mesas e cadeiras que não puderem ser retiradas para garantir os afastamentos previstos acima deverão ser isoladas com barreiras físicas;

XXI -os sanitários deverão dispor de pias, preferencialmente sem acionamento manual, com água, sabão, papel toalha e lixeira com tampa e acionamento por pedal, não sendo permitido o uso de secadores de mãos automáticos; **XXII** -próximo a todos os lavatórios, devem ser afixadas instruções sobre a correta higienização das mãos, inclusive quanto à forma correta de fechamento das torneiras de acionamento manual;

XXIII -deve ser priorizado o funcionamento com reservas para organizar a disposição dos clientes no espaço e evitar filas;

XXIV -os estabelecimentos serão responsáveis pelo ordenamento das filas nas áreas internas e externas, inclusive com uso de monitores, se necessário, garantindo o afastamento mínimo de 2m entre as pessoas e a obrigatoriedade do uso de máscaras;

XXV -todos os espaços deverão ser delimitados para garantir o distanciamento recomendado entre as pessoas;



PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA

ESTADO DA BAHIA - BRASIL

XXVI -recomenda-se manter distanciamento de 1,5m entre os funcionários em todos os ambientes, inclusive bares, cozinhas, áreas de manipulação de alimentos, etc.;

XXVII -em restaurantes, fica proibido o consumo de alimentos e bebidas no balcão e nos bares e lanchonetes, os clientes sentados nos balcões deverão respeitar o afastamento mínimo de 2m;

XXVIII -todos os funcionários que servem e/ou realizam entrega de produto pronto aos clientes devem usar os Equipamentos de Proteção Individual (EPI) adequados e lavar as mãos com água e sabão a cada atendimento;

XXIX -os clientes devem ser orientados a realizar o pedido completo de uma única vez, reduzindo a necessidade da presença de atendentes próximos às mesas;

XXX -a entrega do produto pronto nas mesas para consumo deverá ocorrer em tempo mínimo, sendo a colocação das porções individuais em cada prato realizada exclusivamente pelos clientes;

XXXI -devem ser privilegiados os espaços de alimentação ao ar livre, expandindo o uso de áreas externas;

XXXII -o consumo de bebidas e alimentos nas calçadas fica restrito para os clientes que estiverem utilizando mesas;

XXXIII -não poderão ser realizados eventos ou promoções que possam gerar aglomeração de pessoas;

XXXIV -o estabelecimento deve implementar rotinas de higienização das matérias primas recebidas, como lavagem com água e sabão e desinfecção com álcool a 70% ou similares das embalagens, o descarte apropriado das mesmas e a sanitização dos alimentos crus, como frutas, legumes e verduras, utilizando produtos adequados para este fim;

XXXV -devem ser adotados cardápios digitais utilizando, por exemplo, um QR Code que pode ser lido através de telefone celular, ou escrever os itens em uma lousa ou similar e, em não sendo possível abolir o menu físico, deverá ser disponibilizado um modelo plastificado, que deve ser desinfetado com álcool a 70% ou similares após cada uso. Em caso de uso de tablet, realizar desinfecção a cada cliente com álcool isopropílico;

XXXVI -deverá ser evitada a utilização de comandas individuais em cartões e, caso necessário, estes deverão ser higienizados a cada uso;

XXXVII -só é permitida a disponibilização de temperos, molhos, condimentos e similares de forma individualizada, em sachês e apenas no momento de cada refeição;



PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA

ESTADO DA BAHIA - BRASIL

XXXVIII - não deverá ser permitida a entrada de entregadores e colaboradores de outros setores na área de manipulação de alimentos;

XXXIX - após cada turno de trabalho todos os utensílios utilizados na preparação dos alimentos, como colheres, facas, conchas, frigideiras, etc. deverão ser lavados com água e sabão;

XL - todos os utensílios usados na preparação de bebidas (copos, coqueteleiras, medidores de doses, taças, garrafas etc.) deverão ser limpos antes e após cada turno de trabalho com água, sabão e álcool 70% ou similares;

XLI - na entrada do setor de manipulação e preparação de alimentos, deverá haver tapete higienizador tipo pedilúvio;

XLII - o uniforme dos funcionários deve ser lavado e trocado diariamente, sendo transportado protegido em saco plástico ou outra proteção adequada e o uso e troca deverão acontecer somente nas dependências da empresa, devendo os objetos pessoais ser guardados em local específico e reservado para esse fim;

XLIII - o funcionário deve retirar todos os objetos de adorno pessoal que possam acumular sujeiras nas mãos, como anéis, brincos, pulseiras, relógios etc. e manter as unhas aparadas e sem esmalte e no caso de funcionários que utilizem óculos, sugere-se a implementação de medidas que garantam a sua correta higienização;

XLIV - não é permitido o uso de celulares e outros utensílios de uso pessoal na área de manipulação de alimentos, devendo ser adotadas medidas que garantam a limpeza e higienização desses equipamentos como forma de redução da disseminação de doenças, inclusive da COVID-19;

XLV - é obrigatória a presença de pia exclusiva para a higiene das mãos na área de produção/manipulação dos alimentos, que devem estar localizadas em posição estratégica em relação ao fluxo de preparo dos alimentos, em número suficiente de modo a atender toda a área;

XLVI - é obrigatória a presença de acessórios nas pias das áreas de produção e manipulação dos alimentos, a saber: sabão líquido para mãos, toalhas de papel não reciclado (não sendo permitido o uso de toalhas de tecido), lixeira com tampa com acionamento que dispense o uso das mãos;

XLVII - o estabelecimento deve implantar e implementar rotinas de limpeza e desinfecção nas instalações (teto, parede e piso) da área de manipulação dos alimentos, equipamentos, bancadas, móveis e utensílios que devem ser limpos antes, durante e após o término das atividades;

XLVIII - o estabelecimento deve implantar e implementar rotinas de higienização e desinfecção nas áreas de vestiários, vias de acesso, áreas externas (pátios), nas superfícies em que há



PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENÇA

ESTADO DA BAHIA - BRASIL

maior frequência de contato manual, como maçanetas das portas, corrimãos das escadas, bem como banheiros e/ou sanitários que devem ser higienizados no intervalo máximo de 2 horas, sendo disponibilizado álcool em gel 70%, ou solução de efeito similar, sabão líquido, toalhas de papel, lixeira com acionamento que dispense o uso das mãos;

XLIX -as mesas e cadeiras devem ser higienizadas, após cada cliente, com sanitizante (álcool 70%, água sanitária ou solução de efeito similar, seguindo as recomendações do fabricante) sempre após o término de cada atendimento ou refeição, podendo ser cobertas com plástico para facilitar a higienização;

L -a higienização do local de armazenamento das entregas por delivery deverá ser realizada antes e após abertura; **LI** -fica proibida a execução de música ao vivo e, havendo música ambiente, manter a intensidade máxima do som em 35 decibéis (dB);

LII -fica proibido o uso de áreas de entretenimento, como espaço kids, parques, brinquedotecas, salão de jogos e similares.