



**Prefeitura de
SÃO MIGUEL DO
ARAGUAIA**

Protocolo de Segurança e Sanidade.

Hoteis e Pousadas

O COVID-19 impactou diretamente na rotina dos pescadores esportivos, alterando significativamente o Turismo de Pesca. O setor parou suas atividades em mais de 80%.

Baseado no cenário atual e visando a retomada das atividades da pesca esportiva e do turismo, a ANEPE - Associação Nacional de Ecologia e Pesca Esportiva, criou um Protocolo de Segurança e Sanidade para que os turistas e pescadores possam ter mais segurança e confiança para iniciar novamente suas viagens, e também para orientar os destinos turísticos e de pesca esportiva a fazer ações de sanitização e procedimentos para atrair a confiança do seu cliente, e para que possam resguardar a saúde de sua equipe de colaboradores. Ações tão necessárias e de grande importância nessa época de incertezas para criar um quadro mais seguro para o turismo. A atividade da Pesca Esportiva, levará uma grande vantagem sobre outras modalidades de turismo e deve ter uma recuperação mais rápida, por acontecer em locais mais isolados sem tantas aglomerações.

Passamos então a dividir o Protocolo em três importantes pilares:
Os clientes, os destinos de pesca e a viagem.

A viagem:

É muito importante que, dentro do possível, antes de viajar todos fazerem o teste do Covid 19, é uma atitude que aumenta consideravelmente a segurança de todos, inclusive daqueles que estarão trabalhando para atender você.

Terrestre

Pelas características de poder se deslocar em um cenário sem aglomerações, a tendência é que muitos pescadores e turistas adotem essa forma de viajar até os seus destinos.

Os cuidados durante a viagem passam pelas medidas de segurança do dia a dia de cada pessoa, sem muita novidade, mas algumas dicas são importantes serem observadas.

Leve sempre alguma alimentação dentro do carro ou ônibus, como forma de diminuir as paradas, e quando parar, procure locais mais estruturados, ventilados e com sanitários maiores, e que estejam cumprindo as determinações de segurança da prefeitura local. Geralmente as empresas de ônibus param nestes lugares mais estruturados. É recomendado, em caso de viagem de carro, ter um recipiente com hipoclorito de sódio (a famosa água sanitária) diluído na água na proporção de 2 colheres de sopa (20 a 24 ml) para 01 litro de água (use em borrifadores para facilitar a aplicação). Isso é muito importante para a desinfecção do veículo, principalmente por dentro.



Prefeitura de SÃO MIGUEL DO ARAGUAIA

Aérea

No embarque, durante o voo e no desembarque, as medidas de segurança e sanidade, ficarão a cargo das cias aéreas e dos aeroportos que já têm os seus próprios protocolos. Como forma de aumentar ainda mais a amplitude da segurança.

Recepção no aeroporto: Todos de máscara, e antes de entrar na Van, carro ou ônibus, será medida a temperatura de cada turista pescador.

Os veículos que irão transportar os pescadores devem estar limpos, com a desinfecção interna previamente feita.

Sugestão para desinfecção: Uso de Hipoclorito de Sódio 2,0 a 2,5% (Água Sanitária), diluindo 2 colheres de sopa (20 a 24 ml) de água sanitária para 01 litro de água, ou conforme recomendação do fabricante.

Determinar o número máximo de pessoas em cada veículo de transporte, com sugestão de utilização de somente a metade da capacidade oficial, como forma de haver um espaçamento entre as pessoas. Preferência para grupos de amigos em veículos maiores (Van de 15 lugares ou micro ônibus para grupos maiores), evitando um mesmo transporte entre grupos diferentes, mas aceitável se obedecido o distanciamento recomendado de um banco com e o outro sem.

O líder do grupo separa toda a documentação do grupo para apresentação na recepção.

Recepção no local:

Atendente na recepção com máscara e álcool em gel 70% disponível para os hóspedes. Atendimento de uma só pessoa por vez.

A pousada, hotel, barco hotel deverão disponibilizar máscaras aos hóspedes, que poderão ser doadas, onde poderá inserir uma propaganda do empreendimento, ou vendidas, desde que isso seja avisado na confirmação de reserva.

O check in deverá ser feito virtualmente antes do grupo chegar ao destino, o líder ou representante do grupo, já de posse dos documentos e da divisão das pessoas por quarto irá entregar na recepção e pegar as chaves enquanto o grupo fica nas acomodações internas ou externas, sempre respeitando a distância entre os hóspedes, principalmente de grupos diferentes.

Na entrada do estabelecimento é conferida a temperatura e esta sendo solicitado o exame de COVID-19 negativo, com o prazo máximo de 15 dias, este exame nos ajuda a diagnosticar muitos turistas assintomáticos que estava em circulação.

Atendimento interno:

Diminuição da capacidade instalada para um melhor distanciamento entre as mesas no restaurante mantendo a distância mínima de 2 metros entre elas, de forma que as cadeiras mantenham distância mínima de 1 metro entre elas em todas as direções, o mesmo valendo para as áreas comuns.



Prefeitura de SÃO MIGUEL DO ARAGUAIA

O ideal seria no máximo 2 pessoas por apartamento, exceções para 3 ou 4 quando se tratar de família com crianças pequenas.

Diminuição e revezamento no quadro de funcionários, visando a proteção dupla, do cliente e do colaborador, sendo que a cada troca deverá ser medida a temperatura de quem está entrando em serviço.

Todos os quartos deverão ter álcool em gel 70% e um pano do lado de fora das portas para desinfecção das maçanetas, um capacho limpo com um pano umedecido com a solução de hipoclorito (2 colheres de sopa para 01 litro de água) para limpeza dos pés e aconselha-se a deixar os calçados na porta ou por fora ou por dentro desde que passem pelo hipoclorito.

Preferencialmente não utilizar o sistema de ar condicionado, mas em caso de necessidade, seria importante proceder uma limpeza no filtro a cada ocupação do apartamento.

Desinfecção e limpeza de áreas em comum na troca de grupos ou na recepção de novos grupos.

Higiene e Sanitização de Equipamentos e Utensílios:

Os utensílios (facas, talheres, copos, etc.) e equipamentos do restaurante e da pousada em geral, devem ser limpos da seguinte forma:

- Pré –enxágue
- Aplicação de detergente neutro e esfregação.
- Enxague.
- Sanitização: uso de hipoclorito de sódio 2,5% (água sanitária), diluindo duas colheres de sopa (20 a 24 ml) em 01 litro de água.

Procedimento de Sanitização: O produto deve ser aplicado diluído nos utensílios e equipamentos, e deve agir por 20 minutos, para posterior enxágue.

O processo pode ser feito com borrifadores ou por imersão.

A cozinha deverá ser higienizada e desinfetada por completa a cada final de refeição com uma solução de hipoclorito de sódio 2,0 a 2,5%, diluindo 03 colheres de sopa (30 a 36 ml) de hipoclorito em 01 litro de água, ou conforme a recomendação do fabricante. Pode ser utilizado com bomba costal pulverizando toda a cozinha, protegendo os alimentos expostos.

Barcos de Pesca

Os barcos utilizados pelos pescadores devem estar limpos, com a desinfecção interna previamente feita.

Sugestão para desinfecção: Todo final de dia com uso de Hipoclorito de Sódio 2,0 a 2,5% (Água Sanitária), diluindo 3 colheres de sopa (30 a 36 ml) em 01 litro de água, ou conforme recomendação do fabricante. Borrifar com bomba costal ou borrifador.



Prefeitura de SÃO MIGUEL DO ARAGUAIA

Alimentação

Dentro do possível as pousadas e hotéis, devem oferecer o serviço de alimentação via room service, ou seja, levar as refeições até os quartos dos hóspedes, além do restaurante que deverá estar respeitando os limites de 2m entre cada mesa.

Essa deferência ao cliente pode fortalecer a sensação de segurança e fazer a diferença na hora da escolha.

Outra medida acertada seria colocar diferentes horários para cada grupo, que seria combinado na saída do café da manhã.

Recebimento dos Alimentos nas Pousadas

Ao receber terceiros que entregam alimentos, orientar os colaboradores da pousada a manter no mínimo 1 m de distância dos mesmos.

O colaborador que receber os alimentos deve utilizar máscara para sua proteção e fazer a higiene das sacolas e caixas com álcool 70%, antes do armazenamento, substituindo as embalagens do fornecedor (as que tem contato com o veículo de entrega) por outros recipientes apropriados da pousada, como caixas plásticas que são de fácil limpeza e sanitização. As embalagens substituídas deverão ser descartadas.

Os prazos de validade e as temperaturas de armazenamento recomendadas pelos fabricantes devem ser respeitadas.

Pré-preparo/ Preparo

Antes de manusear ou preparar qualquer tipo de alimento os colaboradores devem fazer a higiene de mãos de modo adequado, com álcool em gel 70% ou com água e detergente ou sabão.

A sanitização dos Hortifrutis pode ser feita por imersão durante 15 minutos em uma solução de hipoclorito de sódio 2 a 2,5% (água sanitária). A diluição deve ser de 1 colher de sopa (10 a 12 ml) de água sanitária para 1 L de água potável, ou conforme recomendação do fabricante.

A cocção dos alimentos deve ser efetiva, passando da temperatura de 74°C no seu centro geométrico, para que garantir a segurança dos mesmos.

Exposição



Prefeitura de SÃO MIGUEL DO ARAGUAIA

Prefira evitar o sistema self service, substituindo por refeições servidas diretamente nas mesas ou nos quartos, caso não for possível organize uma fila com o distanciamento de 1 metro entre as pessoas com sinalização no chão, coloque álcool em gel 70% antes de se servirem.

Os alimentos no buffet devem permanecer protegidos com coberturas anti salivares no local onde os clientes irão se servir. Tampas e filmes plásticos podem ser boas escolhas.

Os talheres deverão ser oferecidos individualmente dentro de sacos plásticos.

Deverão ser colocadas comunicações e orientações para que os clientes não falem ou conversem perto dos alimentos expostos.

Pias abastecidas com sabão líquido, papel toalha e com uma lixeira de pedal, próximas aos refeitórios, são ótimas opções para que os clientes façam a higiene de mãos antes das refeições.

Capacitação de Colaboradores

Todos os destinos de pesca e/ou turismo deverão capacitar um colaborador ou diretor, para repassar os cuidados e certificar o cumprimento deste protocolo. A capacitação e treinamento serão para:

- Higiene de mãos;
- Uso do álcool em gel 70%
- Higiene e sanitização dos ambientes máquinas e utensílios
- Uso correto de máscaras
- Relacionamento com o cliente, repassando as ações de segurança e sanidade realizadas.
- Como agir em caso de COVID-19 em algum colaborador.

Supermercados e congêneres

Estes estabelecimentos deverão funcionar seguindo as normas contidas no Protocolo Geral no que couber, acrescido:

- Estabelecer fluxos de atendimento ao público, permitindo apenas um cliente por carrinho, e a quantidade máxima de clientes permitida é de 1 cliente por 12 metros quadrados de área, garantindo que não haja aglomerações.
- Não oferecer produto para degustação;



**Prefeitura de
SÃO MIGUEL DO
ARAGUAIA**

- Fica expressamente vedado o acesso simultâneo de mais de uma pessoa da mesma família, exceto nos casos em que seja necessário acompanhamento especial;
- Ofertar os produtos previamente embalados em embalagens plásticas, sempre que possível, com a finalidade de proteger os produtos do contato direto com as pessoas;
- Disponibilizar carrinhos ou cestos limpos e higienizados nas barras e alças com álcool 70% deixando espaços visíveis e separados, para carrinhos e cestos higienizados e não higienizados;
- Os produtos não devem ser apoiados em pisos ou locais não higienizados;
- Priorizar o recebimento/pagamento por métodos eletrônicos (cartão), permitindo distância entre feirante/cliente, a fim de evitar contato direto. Quando o recebimento for em dinheiro, realizar a higiene das mãos após cada recebimento;
- As máquinas de cartão devem ser higienizadas com álcool a 70% após cada uso. Recomenda-se envolver as máquinas com plástico, para facilitar a higienização; disponibilizar álcool a 70% nos caixas, para possibilitar a higienização das mãos dos clientes após manipulação das máquinas de cartão.

Transporte coletivo local, intermunicipal e interestadual

- Para o funcionamento de serviços de transporte, ficam condicionados, além das especificadas no Protocolo Geral no que couber, acrescido:
- É obrigatório o uso de máscara de tecido, de preferência de algodão (cotton), por todos os usuários e trabalhadores do transporte coletivo local, intermunicipal e interestadual;
- Que os terminais de transporte coletivo intermunicipal e interestadual não permitam o embarque de pessoas com sintomas gripais, fazendo a triagem dos passageiros antes do embarque; • Todos os veículos de transporte coletivo, local, intermunicipal ou interestadual deverão manter a ventilação natural dentro do veículo; portanto, não está recomendada a utilização de ar-condicionado;
- O transporte de passageiros (coletivo intermunicipal, público ou privado, urbano e rural) não deve exceder à capacidade de passageiros sentados;
- Intensificar a limpeza dos ônibus. Após cada viagem (rota), o ônibus deverá voltar à garagem e ser limpo e desinfetado. Proceder à limpeza com água e sabão neutro, seguida de desinfecção com desinfetante adequado e autorizado pelo Ministério da Saúde. Na área do motorista, o volante, câmbio de marcha,



**Prefeitura de
SÃO MIGUEL DO
ARAGUAIA**

assento e cinto de segurança também deverão ser limpos com água e sabão e, em seguida, desinfetados com álcool 70% ou outro desinfetante adequado e autorizado pelo Ministério da Saúde;

- Serem afixadas em cada veículo recomendações para os usuários do transporte informações como: - A obrigatoriedade de uso de proteção facial, como máscara de tecido, de preferência de algodão (cotton); - Higienizar as mãos sempre ao deixar o transporte coletivo, na indisponibilidade de pia com água e sabão líquido, utilizar preparação alcoólica a 70% e ao chegar a casa ou ao trabalho; - Ao apresentarem sintomas respiratórios (febre, tosse, produção de escarro, dificuldade para respirar, dor de garganta), devem ser orientados a procurar atendimento médico, para avaliação e investigação diagnóstica.

Restaurantes e congêneres

Os estabelecimentos referentes às atividades de alimentação deverão cumprir, além do protocolo geral no que couber, todos os requisitos de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, conforme Resolução RDC nº. 2016/2004, bem como as recomendações abaixo:

- Os restaurantes e congêneres, no período em que estiverem autorizados a funcionar, deverão observar a lotação máxima de 50% de sua capacidade de acomodação;
- Antes da abertura do estabelecimento, deverá ser realizada a limpeza do sistema de exaustão e de todos os equipamentos, utensílios, superfícies e instalações. Os trabalhadores devem ser orientados quanto às medidas de precauções e controle que serão adotadas;
- Os estabelecimentos devem limitar e programar/agendar o atendimento do seu público, de maneira a organizar o atendimento baseado, por exemplo, em reservas de assentos, para evitar aglomerações no local;
- Para viabilizar o distanciamento entre os clientes no salão, podem ser removidas algumas mesas ou somente algumas de suas cadeiras, mantendo a distancia de no mínimo 2 metros entre as mesas. Na impossibilidade de inutilização de mesas e cadeiras, pode ser colocado um alerta ao cliente informando para não usar a mesa e cadeiras ao lado, sendo permitido no máximo, grupos de 4 pessoas por mesa e proibido o atendimento de clientes em pé;
- Devem ser afixados em locais visíveis cartazes ou placas de aviso aos usuários, orientando quanto à higienização das mãos com água e sabão ou



**Prefeitura de
SÃO MIGUEL DO
ARAGUAIA**

- preparação alcoólica a 70% e também quanto à importância de não conversarem enquanto são servidos;
- Disponibilizar dispensadores de parede, de mesa ou similares abastecidos com preparação alcoólica a 70%, em locais estratégicos, para uso dos clientes durante permanência no estabelecimento;
 - Dar preferência para atendimento à la carte, mas, se utilizar o autosserviço, (atendimento tipo self-service), deve-se estabelecer funcionários específicos para servir os clientes, mantendo o máximo de distanciamento possível, para evitar o compartilhamento de utensílios como colheres e pegadores entre os clientes.
 - Disponibilizar aos clientes talheres devidamente embrulhados ou talheres descartáveis;
 - Disponibilizar temperos e condimentos em sachês ou em porções individualizadas, diretamente da cozinha, a cada cliente;
 - Adequação para uso de cardápios que não necessitem de manuseio ou cardápios que possam ser higienizados (menu board, cardápio digital com QR code, cardápio plástico de reutilização ou de papel descartável). Se reutilizável, realizar a higienização com álcool a 70% a cada troca de cliente;
 - As mesas e cadeiras devem ser higienizadas com álcool a 70%, friccionando por cerca de 30 segundos, ou outro desinfetante compatível, após cada uso e troca de cliente;
 - Manter os ambientes arejados por ventilação natural (portas e janelas abertas), preferencialmente, manter mesas e cadeiras ao ar livre, sempre que possível;
 - É obrigatório que todos os trabalhadores e clientes façam uso de máscaras, principalmente, os trabalhadores. Na manipulação dos alimentos e no contato com clientes ou prestadores de serviço, a máscara deverá ser usada durante todo tempo de trabalho. Poderá ser utilizada proteção facial adicional, tipo visor, face shield, protegendo o trabalhador e funcionando como protetor salivar na manipulação dos alimentos;
 - O estabelecimento deverá disponibilizar a proteção facial para seus colaboradores;
 - Recomenda-se realizar marcações no piso nos locais onde são formadas filas, como nos balcões de atendimento e nos caixas de pagamento, com distanciamento mínimo de 1 metro, para orientar o posicionamento dos clientes. Todos deverão utilizar máscara neste momento;
 - Intensificar a frequência da higienização dos sanitários de uso dos colaboradores e clientes (pias, peças sanitárias, válvula de descarga, torneiras,



**Prefeitura de
SÃO MIGUEL DO
ARAGUAIA**

suporte de papel higiênico/papel toalha e secador de mãos), equipamentos, utensílios, superfícies em que há maior frequência de contato, como fechaduras, maçanetas das portas, interruptores, corrimãos, carrinhos, lixeiras, dispensadores de sabonete líquido e preparação alcoólica a 70%, piso, paredes e portas, dentre outros;

- Disponibilizar dispositivos de descarte adequado (preferencialmente, lixeira com tampa e acionamento a pedal);
- Os colaboradores deverão lavar e trocar os uniformes diariamente e levá-los ao local de trabalho protegidos em saco plástico ou outra proteção adequada. Usá-los somente nas dependências da empresa, observando as indicações das autoridades da saúde e sanitárias;
- Em caso de troco em dinheiro, recomenda-se que a devolução seja feita em saco plástico, para não haver contato do dinheiro com as mãos;
- Quando realizar serviço de entrega, o produto deve ser acondicionado em embalagens duplas, para que o cliente, no momento da entrega, possa fazer a retirada do produto de dentro da primeira embalagem;
- As embalagens de transporte (térmicas popularmente conhecidas como bags) nunca devem ser colocadas diretamente no chão em nenhum momento, devido aos riscos de contaminação. Os serviços de alimentação com entregas por sistema de Delivery deverão cumprir todos os requisitos de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, conforme Resolução RDC nº. 2016/2004,

Salões de beleza e congêneres

Para estes estabelecimentos, as normas que deverão ser seguidas para funcionamento estão contidas no Protocolo Geral no que couber, acrescido:

- Uso de jaleco ou avental pelo trabalhador, devido ao contato próximo com os clientes, bem como luvas, que deverão ser trocadas a cada cliente. Se o jaleco não for descartável, ele deverá ser lavado separadamente, com água e sabão, e, depois, solução de hipoclorito de sódio e água (diluir 250 ml de água sanitária/1litro de água, por 10 minutos). A diluição de água sanitária deve ser usada imediatamente após a diluição, pois a solução é desativada pela luz;
- Atender apenas com hora marcada, para evitar a aglomeração de pessoas nas recepções;



**Prefeitura de
SÃO MIGUEL DO
ARAGUAIA**

Atividades Físicas em Academias, Quadras Esportivas, Ginásios e Atividades ao Ar Livre.

Estes estabelecimentos deverão funcionar seguindo as normas contidas no Protocolo Geral, acrescido:

- As academias, quadras esportivas e ginásios poderão funcionar respeitando o limite de 30% (trinta por cento) da capacidade de acomodação, devendo ser observadas, as medidas de prevenção e controle do novo coronavírus;
- Orientar e solicitar que todos os colaboradores e usuários façam uso de máscara de proteção facial (máscara de tecido ou descartável, preferencialmente), durante todo o tempo de permanência no estabelecimento; • Desativar os equipamentos de registro com digital como catraca de entrada e saída e equipamentos. O controle de acesso deve ser mantido sem o uso de digitais, para que se possa ter o número exato de pessoas no estabelecimento;
- Os estabelecimentos devem limitar e programar/agendar o atendimento do seu público, de maneira a organizar o atendimento de acordo com as atividades ofertadas, atendendo sempre no máximo a capacidade permitida;
- Recomenda-se organizar os atendimentos, por grupos de clientes para cada horário, para que entre o finalizar e o iniciar dos grupos, haja um intervalo de tempo de cerca de 15 (quinze) minutos para evitar o cruzamento entre os usuários e realizar a limpeza dos equipamentos e piso do estabelecimento;
- Manter os cabelos presos durante a permanência no local;
- É obrigatório o uso de toalha de utilização pessoal durante toda a prática de atividade física;
- Os bebedouros devem estar fechados, sendo de responsabilidade de cada usuário, levar seu recipiente com água, que não deve ser compartilhado;
- Guarda-volumes para bolsas e mochilas não poderão ser utilizados, sendo permitida apenas a utilização de porta-chaves que deve ser higienizado após cada uso;
- Equipamentos e aparelhos de uso comum que não sejam possíveis de serem higienizados, não devem ser usados, neste momento;
- Esteiras, bicicletas ergométricas e similares devem ser utilizadas de forma intercalada (uma em funcionamento e uma sem uso) ou com pelo menos 2 metros de distância entre elas;
- Os estabelecimentos devem recomendar aos usuários que evitem utilizar luvas, pois não é possível realizar sua higienização correta entre uso dos diversos equipamentos;



**Prefeitura de
SÃO MIGUEL DO
ARAGUAIA**

- Não é permitido o uso dos vestiários para banhos e trocas de vestimentas no local;
- Caso os estabelecimentos possuam lanchonete ou venda de suprimentos, o atendimento deve ser organizado, de maneira que não haja permanência de usuários, sendo realizada a retirada no balcão, não sendo permitido o consumo no local;
- Fica proibida a utilização de celulares durante a prática de atividade física;
- Pessoas pertencentes ao grupo de risco e/ou com qualquer sintoma de síndrome gripal, não podem frequentar as atividades presenciais durante o período da pandemia;
- Cada usuário deve realizar suas atividades de forma individualizada, mesmo durante a execução de atividades coletivas;
- Manter os ambientes arejados por ventilação natural (portas e janelas abertas) sempre que possível; se for necessário usar sistema climatizado, manter limpos os componentes do sistema de climatização (bandejas, serpentinas, umidificadores, ventiladores e dutos), de forma a evitar a difusão ou multiplicação de agentes nocivos à saúde humana e manter a qualidade interna do ar, comprovar a renovação do ar ambiente, 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 das bandejas;
- Para todas as atividades abaixo é obrigatório o distanciamento de no mínimo 2 metros entre alunos e professores.
- Para as atividades físico-desportivas que usualmente tem contato físico como as lutas, orienta-se que o treinamento, neste momento de pandemia, seja pautado em técnicas de movimento e condicionamento físico em geral, sendo vedada atividades com contato físico;
- As aulas de dança e outras atividades coletivas devem ser de ritmos que garantam o distanciamento mínimo exigido entre os alunos, ficando proibido o treinamento coletivo com a realização de contato físico;
- As atividades físico-desportivas outdoor (corridas, ciclismo, skate, dentre outros) podem ser realizadas em espaços públicos, ao ar livre, desde que não haja aglomeração de pessoas, mantendo a distância de 2 metros, entre um praticante e outro. Todos os praticantes devem fazer uso de proteção facial durante todo o período da prática de atividade física.



Prefeitura de SÃO MIGUEL DO ARAGUAIA

Para as atividades em Piscinas:

- O estabelecimento deverá intensificar a limpeza, seja com processo de cloração ou de uso de ozônio, e cada limpeza deverá ser documentada (através de planilha contendo data da limpeza, produto utilizado, data de validade e lote do produto, responsável pela limpeza, e demais itens necessários);
- Limitar o número de 01 (um) aluno por raia e manter o distanciamento de, no mínimo, 02 (dois) metros entre as pessoas;
- É vedada a realização de atividades que gerem contato físico entre alunos ou entre alunos e professores;
- Somente estão permitidas aulas para alunos que não necessitem de auxílio de um profissional para a realização das atividades;
- É vedada a permanência de usuários que não estejam realizando atividades ou fornecendo os treinamentos/aulas, antes, durante ou depois das aulas;
- No caso de piscinas utilizadas para tratamentos de saúde, o paciente deve usar máscara e o profissional usar máscara e protetor facial ou óculos.

Para as atividades em Quadras poliesportivas :

- Garantir o distanciamento de, no mínimo, 02 (dois) metros entre os alunos nas salas de cursos interativos;
- É vedada a realização de atividades que gerem contato físico entre alunos ou entre alunos e professores;
- Somente permanecerá dentro das quadras e ginásios quem estiver praticando a atividade física. Os demais deverão aguardar do lado de fora;
- Fica vedada a utilização dos ginásios para treinamento de escolinhas;
- Impedir o acesso de menores de 16 anos e idosos acima de 60 anos;

Instituições Religiosas

Estes estabelecimentos deverão funcionar seguindo as normas contidas no Protocolo Geral, acrescido:

- As Instituições Religiosas devem limitar e programar a entrada de pessoas, respeitando a recomendação de ocupação de 30% (trinta por cento) de sua capacidade de acomodação, de maneira a evitar aglomerações no local e manter a distância mínima de 2 (dois) metros (mesmo com uso de máscara), entre frequentadores e colaboradores;



**Prefeitura de
SÃO MIGUEL DO
ARAGUAIA**

- Orientar e solicitar que todos os colaboradores e frequentadores façam uso de máscara de proteção facial (máscara de tecido ou descartável, preferencialmente), durante todo o tempo de permanência nas instituições religiosas;
- As atividades das instituições religiosas, deverão, preferencialmente, ser realizadas por meio não presencial, recomendando-se a adoção de meios virtuais, a fim de evitar aglomerações ou em ambientes ao ar livre;
- Realizar a medição da temperatura de todos os frequentadores e colaboradores, mediante termômetro infravermelho sem contato, na entrada das Instituições Religiosas, ficando vedado o acesso daqueles que apresentarem quadro febril ou algum sintoma respiratório;
- Como estratégias para garantir o distanciamento e a capacidade de acomodação recomendada, sugerimos retirar cadeiras ou bancos/poltronas, fazer interdições intercaladas, definir grupos de frequentadores para cada horário, definir novos horários de atendimento;
- Restringir o acesso de pessoas com 60 anos ou mais de idade, pessoas pertencentes ao grupo de risco na instituição e de crianças menores de 12 (doze) anos;
- Não compartilhar objetos de uso pessoal;
- É proibido o consumo de gêneros alimentícios e bebidas no local;
- Disponibilizar tapetes com sanitizantes, para higienização dos calçados na entrada das instituições;
- Identificar de forma clara e visível as portas de entrada e de saída, de sentido único de modo a evitar que as pessoas se cruzem e mantê-las abertas durante o funcionamento;
- Organizar equipes que auxiliem os frequentadores no cumprimento das normas de proteção;
- Não oferecer folhetos ou qualquer outro objeto ou papel de uso comum;
- Orientar os frequentadores a deixar os estabelecimentos segundo ordem fixada e a não se aglomerarem do lado de fora, devendo as primeiras pessoas a sair serem as que estão mais próximas da porta de saída, evitando fluxo cruzado de pessoas.



**Prefeitura de
SÃO MIGUEL DO
ARAGUAIA**

- **ATENÇÃO:** O uso de máscaras e protetores faciais por indivíduos sadios está sendo recomendado para proteger as outras pessoas de seu contato próximo evitando a disseminação de gotículas em ambientes coletivos. Não deve ser utilizada como medida isolada de prevenção individual, sendo a higienização das mãos, a etiqueta respiratória e o distanciamento de no mínimo 1 metro, medidas de maior efetividade, que combinadas, devem diminuir a transmissão pessoa-pessoa, do novo coronavírus, de forma mais eficaz.

Dicas importantes nessa retomada (A&B)

Analise das mudanças dos motivadores dos clientes.

A capacitação das Equipes e Comunicação direta com o cliente, serão a Chave do Sucesso na retomada pós-covid.

Pense em mudanças que possam ser feitas de acordo com a necessidade e vontade do seu cliente. Mais do que nunca teremos que estar juntos de nossos clientes conversando.

Crie formas de comunicação interna no seu estabelecimento sobre o que você está fazendo para proteger o seu cliente (placas indicativas, cartazes, etc).

Lembre-se este é o momento de se reinventar, de avaliar o cenário atual e desenvolver estratégias para garantir sua retomada de uma maneira segura e com excelentes padrões de higiene passando credibilidade aos seus clientes.

Implemente esforços para assegurar que as regras de boas práticas na manipulação de alimentos solicitadas nas legislações sanitárias em vigor, sejam cumpridas. Mostre isso.

Mantenha-se sempre atualizado sobre as novas exigências sanitárias pós Covid-19.

Temos que ter em mente, que grupos diferentes, precisam de mais espaço entre eles com mais opções de escolha para se sentar, fugindo do padrão praça de alimentação. Nesse formato vamos conseguir um distanciamento com qualidade e segurança.