

Protocolos de Reabertura

Protocolo Setorial 19 – Barracas de Praia



GOVERNO DO
ESTADO DO CEARÁ

PROTÓCOLOS SETORIAIS

Protocolo Setorial 19 – Barracas de Praia

1. NORMAS GERAIS

1.1. Para os municípios incluídos na Fase 3 em diante, ficam liberado o funcionamento das barracas de praias no horário de 9h às 16h e para os municípios na Fase 4 o horário de funcionamento de 9h às 23h, restringindo-se a 50% da capacidade, bem como o funcionamento sem entretenimento (sem música ao vivo, sem DJ, apenas música ambiente, sem dança, sem festas e celebrações, sem telões, sem jogos de sinuca e outros) em ambos os casos, observados o Protocolo Geral e Setorial estabelecidos para a atividade. Para os municípios incluídos na Fase 4, adicionalmente aos termos deste item, devem ser observadas as obrigações estabelecidas no decreto estadual vigente, que pode ser mais restritivo do que o aqui indicado.

1.2. Observar as normas específicas para o combate da COVID-19 editadas pela Organização Mundial da Saúde (OMS), Ministério da Saúde, Secretarias Estadual e Municipal de Saúde;

1.3. Adotar as “Orientações Gerais aos Trabalhadores e Empregadores em Razão da Pandemia da COVID-19”, publicado pela Secretaria do Trabalho, do Ministério da Economia;

PROTÓCOLOS SETORIAIS

1.4. Notificar às autoridades competentes em caso de funcionário e terceirizado afastado do trabalho com sintomas relacionados ao COVID-19, através dos meios oficiais de comunicação;

1.5. Evitar reuniões presenciais e dar preferência às videoconferências;

1.6. Implementar medidas para evitar aglomerações de funcionários, usuários, consumidores e terceirizados, observando as distâncias determinadas nas normas específicas;

1.7. Verificar o cumprimento às medidas de combate à pandemia junto aos fornecedores e terceirizados;

1.8. Elaborar, divulgar e armazenar a documentação de todas as rotinas e planos internos das empresas relacionados ao combate à COVID-19;

1.9. Implementar campanhas de conscientização e cartilhas de capacitação dos trabalhadores sobre higiene pessoal, medidas de prevenção da contaminação e direitos e deveres dos trabalhadores e estender o conhecimento aos seus familiares em suas respectivas residências.

PROTÓCOLOS SETORIAIS

2. TRANSPORTE E TURNOS

2.1. Realizar abertura em horários específicos, para que o tráfego de funcionários e clientes minimize o pico de movimento do transporte público, conforme plano de mobilidade urbana vigente para o combate à COVID-19 do município correspondente;

2.2. Implementar plano de transporte dos funcionários e terceirizados ao trabalho e residências, contemplando medidas de prevenção para os usuários de transporte privado, transporte coletivo e transporte não-motorizado;

2.3. Em caso de transporte fornecido pela empresa, deverá ser mantida a ventilação natural dentro dos veículos através da abertura de todas as janelas. Quando for necessária a utilização do sistema de ar condicionado, deve-se evitar a recirculação do ar, desinfetar regularmente os assentos e demais superfícies do interior do veículo que são mais frequentemente tocadas pelos trabalhadores (solução com hipoclorito de sódio 2%, preparados alcoólicos e/ou outros sanitizantes). Os motoristas devem executar a higienização do seu posto de trabalho, inclusive volantes e maçanetas do veículo com as mesmas soluções citadas anteriormente;

PROTOCOLOS SETORIAIS

2.4. Implementar rotina de home office para equipe administrativa ou aquela cujas atribuições não exijam atividades presenciais. Para estes casos, a empresa deverá garantir o provimento adequado referente à estrutura de trabalho para o colaborador.

3. EPIS

3.1. Tornar obrigatório o uso de Equipamentos de Proteção Individual (EPI's) a todos os funcionários e terceirizados, pertinentes à natureza de suas atividades, para prevenção à disseminação da COVID-19. Cumpre reforçar que o uso de máscaras para o setor do turismo é obrigatório enquanto durar a pandemia e disseminação da COVID-19;

3.2. É vedado o acesso a qualquer pessoa, funcionário, terceirizado, gestor, proprietário ou visitante, que não esteja com o uso devido de EPI's, em conformidade com seus protocolos setorial e institucional;

3.3. Implementar plano de suprimento, estoque, uso e descarte de EPI's e materiais de higienização, com fácil acesso a todos os seus funcionários, terceirizados, visitantes, clientes e usuários;

3.4. Garantir a disponibilização a todos os colaboradores de EPI's na qualidade e quantidade para uso e proteção durante todo o período do turno de trabalho e durante seu trânsito residência-trabalho-residência. É obrigatório o fornecimento de máscaras e álcool em gel 70% para todos os colaboradores.

PROTOSCOLOS SETORIALS

3.5. O descarte de EPI's deverá ocorrer em sacos plásticos próprios, de lacre-rápido, dispostos em área para depósito adequada. Os funcionários dos serviços de limpeza deverão ser treinados quanto ao cuidado com o manuseio dos EPI's usados, por se tratarem de materiais contaminantes. O recolhimento e a destinação de tais resíduos deverão ser realizados por empresa especializada.

3.6. Os EPIs não devem ser compartilhados. É vedado o compartilhamento de itens de uso pessoal entre os colegas de trabalho, como aparelhos de telefone e outros, fornecendo esses materiais para cada trabalhador quando pertinente;

3.7. É obrigatório a troca imediata dos EPIs que apresentarem qualquer dano, reforçando aos colaboradores que evitem tocar os olhos, nariz e boca;

3.8. A utilização de máscaras descartáveis de TNT, ou de tecido que sigam os procedimentos de segurança (03 camadas de proteção, sendo: combinação dos tecidos 01 camada de algodão e 02 camadas de chiffon de poliéster-spandex. Luvas que poderão ser de: Látex, Vinil sem pó, ou nitrílicas para os alérgicos. Além disso deverão ser disponibilizadas preparações alcoólicas a 70% para higienização das mãos, além de espaço para lavar as mãos com água corrente e sabão;

PROTOSCOLOS SETORIALS

3.9. Colaborador manipulador de alimentos: Ao chegar no local de trabalho, o colaborador 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 próximo de si;

3.10. Todos os colaboradores devem ser monitorados na entrada, no tocante a temperatura corporal, sendo realizado à distância por meio de termômetro digital (thermoscan). Ao ser identificada alteração de temperatura que configura estado febril (acima de 37,5°C), este deverá ser impedido de adentrar no local de trabalho e direcionado para uma unidade de saúde para uma verificação mais completa;

3.11. Os banheiros destinados aos colaboradores devem conter, além de sabão e papel toalha para correta higienização das mãos, preparados alcoólicos em gel a 70% para reforço, ou outro sanitizante compatível. O mesmo deverá ser higienizado desde o piso até as louças com água, sabão, hipoclorito de sódio, quaternário de amônia ou outro sanitizante compatível;

3.12. 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;

PROTOSCOLOS

SETORIALS

3.13. Ao receber os produtos estes deverão ser limpos conforme sua categoria:

3.13.1. Produtos em caixas de papelão deverão ser retirados das mesmas imediatamente e acondicionados em caixas de plástico ou outro antes de armazenar;

3.13.2. Enlatados deverão ser limpos com água e sabão antes de serem armazenados;

3.13.3. 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;

3.13.4. Frutas, legumes, verduras e folhagens necessitam de uma inspeção apurada no ato do recebimento e devidamente colocados para higienização, sendo postos em água corrente e depois para desinfecção em solução de água com hipoclorito de sódio.

3.14. As superfícies de trabalho deverão ser higienizadas antes do início dos trabalhos diariamente, com água, sabão e depois com preparados alcoólicos a 70%. A bucha utilizada para limpeza deverá ser trocada obrigatoriamente a cada 2 dias;

PROTÓCOLOS SETORIAIS

3.14.1. Pisos e áreas de circulação da área deverão ser limpos no início e no final dos trabalhos com água, sabão, hipoclorito de sódio ou outra solução sanitizante (Ex. Quaternário de amônia);

3.14.2. Todos os utensílios utilizados na preparação dos alimentos, sem nenhuma exceção: panelas, facas, conchas, fouets (batedor de ovos), bowls (taças), Woks (frigideira) etc.; deverão ser limpos antes e após cada turno de trabalho com água, sabão e preparação alcoólica a 70%;

3.14.3. 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%;

3.14.4. Realizar a troca constante dos panos de serviço que deverão ser descartáveis e não de algodão;

3.14.5. Na entrada do setor de preparação de alimentos (cozinha) e entrada do balcão de atendimento (para estabelecimento de atendimento “To Go”), deverá conter tapete sanitizante tipo pedilúvio, o qual deverá ser preparado e mantido ativo durante todo o turno de trabalho.

PROTOSCOLOS SETORIALS

3.15. No espaço de atendimento ao cliente, denominado aqui de “SALÃO”, inicia-se com a orientação de aferir a temperatura dos clientes que vão adentrar o estabelecimento, com termômetro digital à distância segura, impedindo a entrada daqueles que estiverem identificados com quadro febril (acima de 37,5°C);

3.15.1. Na entrada, em havendo fila de espera, indica-se a marcação de distanciamento de 2 METROS entre cada indivíduo;

3.15.2. Na entrada do estabelecimento sugere-se por um tapete sanitizante tipo pedilúvio, que deve ser preparado diariamente;

3.15.3. As mesas do estabelecimento deverão obrigatoriamente manter uma distância entre si de 4 METROS. Sendo necessário neste início de operação a utilização de apenas 50% da capacidade total do estabelecimento;

3.15.4. Os Clientes deverão ser informados que poderão sentar-se à mesa lado a lado ou frente um ao outro com distância mínima de 1,5 metros entre as cadeiras, sendo admitido até 4 ocupantes por mesa;

3.15.5. Na entrada do estabelecimento, deverá ser posto à disposição álcool gel a 70% para correta higienização;

PROTÓCOLOS SETORIAIS

3.15.6 Cardápios quando possível deverão ser substituídos por meios digitais, e quando não for possível, higienizados com preparados alcoólicos a cada apresentação ao cliente;

3.15.7. Garçons e atendentes devem utilizar máscaras de proteção, 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;

3.15.8. Talheres deverão ser postos somente no momento da refeição, sendo entregues higienizados e dentro de sacos plásticos lacrados. Copos e pratos devem seguir o mesmo padrão de higienização e estarem acondicionados em receptáculo fechado;

3.15.9. O ambiente deve, preferencialmente, utilizar ventilação ambiente com circulação de ar livre;

3.15.10. Os banheiros para clientes deverão conter, além do sabonete e papel toalha para correta higienização das mãos, preparados alcoólicos em gel a 70% para reforçar a desinfecção, ou outro sanitizantes compatível;

3.15.11. No balcão de pagamento deverá ser disposto álcool em gel a 70% para higienização das mãos, tanto do colaborador quanto do cliente;

PROTOCOLOS SETORIAIS

3.15.12. Sugere-se utilizar o sistema à la carte, com o prato sendo servido pronto e preparado dentro da área de trabalho da cozinha. Em caso de utilização do serviço self-service, seguir o dispostos no Protocolo Setorial 6.

3.15.13. O sistema de pagamento deverá priorizar o uso de cartão de débito/ crédito, sem contato direto com as máquinas de cartão, que deverão estar cobertas com plástico filme. Deverá ser evitado ao máximo o aceite de dinheiro, dado a sua capacidade de contaminação. As máquinas de cartão deverão ser higienizadas a cada operação de pagamento de débito/crédito, devendo esta ser recoberta com plástico-filme.

4. SAÚDE DOS FUNCIONÁRIOS

4.1. Garantir a condicionante de isolamento social dos funcionários (incluindo diaristas e trabalhadores temporários) e profissionais pelos 14 (quatorze) dias anteriores à retomada das atividades;

4.2. Adotar prática de isolamento social de profissionais considerados no grupo de risco em suas residências. São considerados profissionais do grupo de risco aqueles com idade e comorbidades descritas pela Organização Mundial de Saúde. Estes profissionais afastados deverão realizar trabalho remoto quando possível, e, na impossibilidade, deverão manter-se em isolamento domiciliar até o término da pandemia;

PROTOCOLOS SETORIAIS

4.3. Monitorar diariamente, tanto no início do turno de trabalho quanto em seu término, todos os funcionários (incluindo diaristas e trabalhadores temporários) e terceirizados quanto aos sintomas da COVID-19, com a medição da temperatura realizada através do distanciamento seguro, utilizando termômetro digital infravermelho, e entrevista sobre a ocorrência de sintomas nos colaboradores e naqueles com os quais ele reside ou tem contato frequente. As temperaturas e sintomas devem ser anotados em livro de registro próprio, o qual deve ficar armazenado para consulta pelas autoridades competentes;

4.4. Realizar testes de diagnóstico em periodicidade e cobertura dos funcionários recomendada pelas autoridades de saúde do Estado e do Município. É obrigatória, todavia, a realização de testes da COVID-19 prévios em todos os funcionários de estabelecimentos que tenham mais de 20 (vinte) funcionários, quando da abertura dos trabalhos e/ou divulgação deste protocolo. No caso de contratação de novo funcionário, o mesmo também deve ser testado e iniciar o trabalho apenas após resultado do teste;

4.5. Flexibilizar a licença médica por 14 (quatorze) dias a todos os funcionários, terceirizados, diaristas e trabalhadores temporários, que declarem apresentar sintomas de tosse, cansaço, congestão nasal, coriza, mialgia (dor do corpo), cefaléia (dor de cabeça), dor de garganta, febre, dificuldades de respirar ou desorientação, orientando-os quanto à busca de atendimento médico. Ao apresentar esses sintomas, o funcionário deverá ser afastado do convívio coletivo imediatamente;

PROTÓCOLOS SETORIAIS

4.6. Comunicar familiares e autoridades sanitárias da suspeita ou confirmação de funcionários do contágio com a COVID-19 e acompanhar diariamente a situação de saúde desses colaboradores. O funcionário só deverá retornar ao trabalho quando de posse de autorização médica;

4.7. No caso de suspeita ou confirmação de funcionário contagiado com a COVID-19, a empresa deverá higienizar as áreas em que houve a passagem do colaborador;

4.8. Caso o colaborador faça uso de uniforme padrão da Barraca, ao final do expediente o mesmo deverá retirar o uniforme substituindo por roupas de seu uso, levando consigo o uniforme devidamente embalado em saco plástico fechado para a realização de lavagem do mesmo em sua residência. A Barraca que optar por uso de uniforme padrão deverá disponibilizar 3 (três) unidades de fardamento para cada colaborador;

4.9. No início de cada turno de trabalho, realizar o Diálogo Diário de Segurança (DDS) com o objetivo de reforçar as informações de prevenção e proteção contra a COVID-19, monitorando por lista de presença e realizando a atividade ao ar livre.

PROTÓCOLOS SETORIAIS

5. CONDIÇÕES SANITÁRIAS

5.1. É permitida a venda ambulante nas praias, desde que respeitadas as regras e orientações de higiene e segurança definidas pelas autoridades sanitárias e de saúde;

5.2. É obrigatório o uso de máscara ou viseira “face shield” pelo vendedor;

5.3. A circulação de vendedores ambulantes na praia deverá ocorrer preferencialmente nos corredores de circulação da praia, devendo os vendedores respeitar as regras de distanciamento físico de segurança, efetuar a disponibilização dos alimentos através de pinça e respeitar as orientações definidas pelas autoridades sanitárias e de saúde relativas à limpeza e desinfecção de superfícies;

5.4. Não são permitidas as atividades de natureza desportiva, bem como massagens e atividades 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;

5.5. Serão permitidas aulas promovidas por escolas ou instrutores de surfe, bem como atividades desportivas similares, desde que respeitado o número máximo de 5 participantes por instrutor, desde que seja garantido o distanciamento físico de segurança recomendado de 1,5 metros entre cada participante, tanto em terra como no mar;

PROTOSCOLOS SETORIALS

5.6. Nas atividades náuticas individuais deverão ser cumpridas as regras e orientações de distanciamento físico de segurança, de etiqueta respiratória, de higiene das mãos e de limpeza e desinfecção de superfícies, definidas pelas autoridades sanitárias e de saúde;

5.7. Uso de chuveiros (apenas com acionamento automático) e parques infantis limitados a 50% (cinquenta por cento) da capacidade de lotação do local;

5.8. Uso das cadeiras de sol respeitada a distância entre as mesmas de 3 metros;

5.9. Funcionamento dos serviços dos restaurantes em áreas abertas localizados em barracas de praias, respeitando a distância mínima entre as mesas de 4 metros, cada mesa com capacidade de 4 pessoas e 1,5 metro entre as cadeiras. Talheres, pratos e copos deverão estar embalados. A refeições deverão chegar à mesa devidamente protegidas;

5.10. Adaptar o layout, instalações, sistemas de escala e capacidade produtiva ou de atendimento de forma a respeitar distanciamento mínimo de 2 (dois) metros entre funcionários e entre clientes. Deve haver marcações nos locais para preservar essa distância, e em locais em que haja escada, a distância a ser preservada entre as pessoas é de 3 (três) degraus;

PROTÓCOLOS SETORIAIS

5.11. Manter os ambientes arejados por ventilação natural 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. Os filtros dos sistemas de climatização (splits, ar condicionados de bandeja etc) deverão, obrigatoriamente, ser limpos todos os dias;

5.12. Implementar rotina de higienização e limpeza de funcionários, terceirizados, equipamentos e materiais de toques frequentes várias vezes ao dia com o uso de cronograma de limpeza dos setores com a coordenação adequada;

5.13. Disponibilizar locais para a lavagem adequada das mãos providos de pia, água, sabão líquido, papel toalha, lixeiras com tampa com acionamento de pedal e garantir o acesso de pontos de higienização providos com material de limpeza e desinfecção, como soluções alcoólicas, solução de hipoclorito de sódio e outros sanitizantes, para uso pessoal em quantidade por todo o período do turno de trabalho;

5.14. Proibir o consumo de alimentos e bebidas que não seja em local preparado e destinado a isso;

5.15. Devem ser implementados para os funcionários, serviços por porções individuais servidas em embalagens fechadas, às quais os usuários não têm acesso aos alimentos e são servidos por profissionais devidamente equipados e higienizados, segundo as boas práticas de fabricação de alimentos;

PROTÓCOLOS SETORIAIS

5.16. Adaptar os processos para a eliminação da prática de compartilhamento de equipamentos e materiais de trabalho. Se algum material e equipamento necessitar ser compartilhado, deverá ser assegurada a desinfecção dos mesmos, com preparados alcoólicos, solução hipoclorito de sódio a 2% e/ou outros sanitizantes;

5.17. Tornar obrigatório o uso de recipientes individuais para consumo de água. Evitar contato de reservatórios pessoais com torneiras e outros dispositivos de abastecimento de água potável;

5.18. Tornar obrigatória maior frequência de limpeza de recipientes de galões de água mineral ou adicionada de sais, bem como a troca de dispositivos de filtragem. Está proibida a utilização de bebedouros, incluindo os do tipo eletrônico;

5.19. Disponibilizar dispositivos de descarte adequado (preferencialmente lixeira com tampa e acionamento de pedal);

5.20. Dispor de comunicados que instruem os clientes e funcionários sobre as normas de proteção que estão em vigência no local, assim como informações sobre capacidade de atendimento e funcionamento específicos para cada atividade. É proibido o atendimento e funcionamento de mais pessoas, uma vez atingida a quantidade máxima permitida em um ambiente;

PROTÓCOLOS SETORIAIS

5.21. Manter os banheiros limpos e abastecidos com papel higiênico. Os lavatórios de mãos devem estar sempre abastecidos com sabonete líquido, álcool em gel 70%, papel toalha e lixeiras acionadas por pedal. É indicado que pelo menos uma vez ao dia, após a limpeza, o banheiro deverá ser desinfetado com hipoclorito de sódio a 1% (espalhar o produto e deixar por 10 minutos, procedendo ao enxágue e secagem imediata) ou solução de quaternário de amônia ou outro sanitizante de eficácia comprovada. A quantidade de pessoas nos banheiros deve ser limitada a 40% da ocupação e informada aos usuários. A entrada em banheiros só pode ser autorizada para pessoas calçadas, além do uso de máscaras;

5.22. Todos os estabelecimentos que estavam com suas atividades paralisadas pelo período superior a 60 (sessenta) dias deverão, obrigatoriamente, para reabertura, realizar completa e profunda higienização e desinfecção de suas instalações e ambiente de trabalho, e, quando abertos, cumprir todas as normas trazidas por este protocolo.



GOVERNO DO ESTADO DO CEARÁ