

REGRAS DAVIDA



**MEDIDAS PREVENTIVAS
ESPECÍFICAS PARA O
RETORNO DAS ATIVIDADES
COMERCIAIS E DE LAZER
NAS PRAIAS**



PREFEITURA DE
CAMPOS
UMA NOVA HISTÓRIA



Acesse:
Subsecretaria de
Atenção Básica,
Vigilância Sanitária e
Promoção em Saúde

PONTOS ESSENCIAIS PARA A EFICÁCIA DAS REGRAS DA VIDA

- 1.** O comprometimento de todos os responsáveis dos clubes, academias, clínicas, hotéis e condomínios em cumprir as medidas estabelecidas nas Regras da Vida.
- 2.** A colaboração da população em geral.
- 3.** A fiscalização dos órgãos públicos e dos usuários.

1. ORIENTAÇÕES GERAIS

COMÉRCIO DE ALIMENTOS

Barracas e quiosques

- 1.** O uso da máscara é obrigatório por todos (permissionários, funcionários e colaboradores). A proteção facial deve ser substituída a cada três horas ou sempre que estiver suja ou úmida.
- 2.** Todos os manipuladores de alimentos devem higienizar as mãos com frequência e usar uniforme completo. É proibido o uso de adornos.
- 3.** O álcool 70% em gel deve ser disponibilizado para a higienização das mãos de todos os funcionários e clientes.
- 4.** Higienizar utensílios, como talheres, coqueteleiras, abridor do coco, entre outros, com detergente apropriado e mantê-los protegidos.
- 5.** Itens compartilhados, como bandejas, baldes com gelo, entre outros, devem ser devidamente higienizados.

- 6.** Adotar rotina frequente de limpeza e desinfecção de superfícies, como bancada, recipientes, isopores e caixas térmicas. É recomendado fazer a limpeza com água e detergente, e a desinfecção com álcool 70% ou água sanitária (diluição de uma parte de água sanitária em nove de água).
- 7.** Os produtos saneantes (para a desinfecção) devem ser adequados à finalidade e devidamente aprovados pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa).
- 8.** O distanciamento mínimo de dois metros entre os manipuladores e clientes deve ser respeitado. Quando não for possível, a recomendação é usar face shield em complemento à máscara.
- 9.** Cadeiras e guarda-sóis alugados devem ser higienizados com saneantes após o uso por cada cliente. Os materiais de uso próprio também devem passar por higienização.
- 10.** Priorizar a comercialização de produtos industrializados que não precisam de nenhum tipo de manipulação. Manter a integridade das embalagens, conservação adequada, procedência, prazo de validade e demais informações do fabricante no rótulo do produto.
- 11.** As embalagens dos alimentos devem ser imediatamente desinfectadas antes do armazenamento. Veja os exemplos:
 - Embalagens mais resistentes, como tetra packs, latas e garrafas: lavar com sabão neutro e secar;
 - Embalagens mais sensíveis, como as de biscoitos, de amendoim e de batata frita: higienizar com álcool 70%.

12. Os cocos verdes devem ser previamente higienizados com água e sabão neutro.

13. As frutas utilizadas no preparo de drinks e (caipirinhas) devem ser higienizadas antes do uso. A recomendação é deixar em imersão por 20 minutos em água sanitária diluída (uma colher de sopa de água sanitária para um litro de água) ou produto comercial aprovado, de acordo com as recomendações do fabricante no rótulo da embalagem.

14. Armazenar adequadamente, em local limpo e seco, os descartáveis a serem utilizados, como copos e canudos.

15. Os operadores que fazem entregas diretamente aos clientes na areia devem usar máscaras e ter acesso a dispensadores de álcool 70% em gel, que devem estar sempre abastecidos para a higienização constante das mãos.

16. No momento da entrega deve ser mantido o distanciamento entre o cliente e o operador.

17. Priorizar o pagamento com cartão. Em caso de troco em dinheiro, a entrega deve ser feita sem que haja contato direto com as mãos. Se possível, dar preferência a utilização de aplicativos para solicitação de pedidos e pagamento por QR code ou por aproximação.

18. As máquinas de pagamento com cartão devem ser cobertas com plástico filme e higienizadas após cada utilização.

19. Atentar para o descarte adequado dos EPIs utilizados.

20. Coibir atitudes que possam gerar contaminação no interior das barracas e/ou quiosques, como comer, fumar, cantar, assoviar ou outras situações anti-higiênicas. Não é recomendado o uso de celulares no ambiente de trabalho.

- 21.** Se algum colaborador apresentar sintomas gripais ou qualquer outro indicativo da Covid-19, a gerência local deve ser imediatamente informada para que ele seja encaminhado à assistência médica.
- 22.** Manter os resíduos gerados na barraca acondicionados adequadamente em recipientes com tampa.
- 23.** Nos procedimentos de higienização devem ser observadas as orientações descritas no Protocolo de Limpeza e Desinfecção de Superfícies elaborado pela Vigilância Sanitária.

Ambulantes

- 1.** Os vendedores ambulantes itinerantes deverão atender, no que couber, à atividade exercida, às orientações descritas para barracas de areia e às recomendações do protocolo específico para Atividades de Ambulantes, elaborado pela Subsecretaria de Vigilância Sanitária (Subvisa).

2. USO SOCIAL (LAZER)

Evitar aglomerações, respeitando o distanciamento mínimo de dois metros entre as pessoas de diferentes grupos de convivência, considerando todos os utensílios e/ou equipamentos utilizados por cada grupo, tais como cooler, cadeiras, guarda-sóis, cangas, bolas, piscinas, entre outros.

- 1.** Manter o distanciamento de dois metros entre outros grupos e dos barraqueiros da praia, considerando todos os utensílios e ou equipamentos.
- 2.** É recomendada a marcação de lugares nas areias para prevenir a aglomeração de pessoas. A sinalização pode ser organizada

pelos barraqueiros e/ou quiosqueiros mantendo corredores de circulação para banhistas e atendentes não se cruzarem.

3. É obrigatório o uso de máscara durante todo o tempo, exceto no período de permanência na água. Para as crianças menores de dois anos, não há obrigatoriedade do uso da proteção facial.
4. Práticas que possam causar qualquer tipo de aglomeração e a não utilização de máscaras, como piqueniques, comemorações, entre outros eventos, devem ser evitadas.
5. Reduzir a quantidade de objetos levados à praia, especialmente itens que possam ser compartilhados.

ATIVIDADES DESPORTIVAS (Vôlei de praia, futevôlei, beach tennis, frescobol, treinos funcionais e esportes afins)

1. Promover agendamento das aulas e treinos por horários, de maneira a reduzir o número de alunos e atletas.
2. Reduzir o tempo de duração de cada aula ou treino.
3. Manter o distanciamento de precaução de dois metros entre atletas, alunos e professores, extensivo às áreas de repouso e descanso.
4. Sempre que possível, utilizar sinalização na areia para demarcar a área que deverá ser ocupada por cada pessoa.
5. Para evitar aglomeração, não será permitida a realização de competições esportivas com presença de público.
6. Nos esportes em que ocorrer a troca de lados, a recomendação é que ela seja feita sempre em sentido horário, para que não haja cruzamento de fluxo de jogadores.

- 7.** O uso de máscara é obrigatório para todos durante a realização das atividades.
- 8.** Evitar o compartilhamento de boias, nadadeiras, pranchas, palmares, pesos, braçadeiras e outros materiais. A recomendação é de que esses itens sejam de uso individual.
- 9.** Restringir o uso de materiais de difícil higienização, como pneus, cordas e outros itens.
- 10.** Efetuar a limpeza concorrente de todo o material, que deverá ser higienizado com álcool 70% antes e após cada aula (tendas, cadeiras, redes, postes, raquetes de uso dos alunos, canos para catar bolas, cesto de bolas, bolas, cones, entre outros itens necessários às aulas).
- 11.** Quando equipamentos de uso compartilhado forem utilizados, a higienização é de responsabilidade do fornecedor, e a limpeza deve ser feita antes e após cada uso.
- 12.** Disponibilizar dispensadores de álcool 70% em gel para a higiene das mãos dos alunos e colaboradores.
- 13.** Os alunos e professores deverão higienizar as mãos frequentemente, em especial antes e após as atividades, utilizando álcool 70% em gel ou água e sabão.
- 14.** Não compartilhar utensílios de hidratação e alimentação.
- 15.** Os profissionais das equipes técnicas, treinadores, funcionários, colaboradores, personal trainers e terceirizados devem ser capacitados sobre os protocolos e procedimentos de funcionamento e higienização que fazem parte das medidas de prevenção e combate à Covid-19.

- 16.** Se algum participante apresentar sintomas gripais ou qualquer outro indicativo de Covid-19, ele deve ser orientado a procurar assistência médica.
- 17.** Afixar, em locais visíveis, as Regras da Vida contidas neste Protocolo e demais orientações que possam ajudar na prevenção à Covid-19.

Comércio de Alimentos

Barracas da areia:

- 1.** O uso da máscara é obrigatório por todos (permissionários, funcionários e colaboradores) durante o período de trabalho. A proteção facial deverá ser substituída a cada três horas ou sempre que estiver suja ou úmida.
- 2.** Todos os manipuladores de alimentos devem higienizar as mãos com frequência e usar uniforme completo.
- 3.** O álcool 70% em gel deve ser disponibilizado para a higienização das mãos de todos os usuários.
- 4.** Os itens compartilhados devem ser eliminados, dando preferência aos descartáveis.
- 5.** Higienizar utensílios com detergentes apropriados e mantê-los protegidos.
- 6.** Adotar rotina frequente de desinfecção de superfícies, como bancada, recipientes, isopores e caixas térmicas. É recomendado fazer a limpeza com a solução de detergente e a desinfecção com álcool 70% ou água sanitária (diluição de uma parte em nove de água).
- 7.** Os produtos saneantes para a desinfecção devem ser adequa-

dos à finalidade e devidamente aprovados pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa).

- 8.** O distanciamento mínimo de dois metros entre pessoas ou quatro metros quadrados por pessoa deve ser mantido.
- 9.** É proibido o aluguel de cadeiras e guarda-sóis.
- 10.** Os produtos industrializados a serem comercializados nas barracas devem atender aos seguintes itens: integridade das embalagens, conservação adequada, procedência, prazo de validade e demais informações do fabricante no rótulo do produto.
- 11.** Ao receber qualquer alimento é preciso fazer a imediata desinfecção, mesmo antes do seu armazenamento:
 - Embalagens mais resistentes, como tetra packs, latas e garrafas, devem ser lavadas com sabão neutro e secas posteriormente;
 - Embalagens mais sensíveis, como as de biscoitos, amendoim, batata-frita, a higienização deve ser feita com álcool 70%.
- 12.** Os cocos verdes deverão ser previamente higienizados com água e sabão neutro ou solução de água sanitária (diluição de uma parte em nove de água).
- 13.** As frutas utilizadas no preparo de drinks, como caipirinhas, deverão ser higienizadas antes do uso deixando-as em imersão por 20 minutos em água sanitária diluída (uma colher de sopa de água sanitária para um litro de água) ou produto comercial aprovado, de acordo com as recomendações do fabricante.
- 14.** Os materiais descartáveis, como copos e canudos, devem ser armazenados adequadamente em local limpo e seco. Canudos de plásticos são proibidos.

- 15.** Os operadores que atuarem efetuando entregas diretamente aos clientes na areia devem utilizar máscaras e ter acesso a dispensadores de álcool 70% em gel abastecidos, para que possam higienizar as mãos.
- 16.** No momento da entrega, a recomendação é manter o distanciamento de precaução de dois metros entre o cliente e o operador.
- 17.** O pagamento com cartão deve ser priorizado. Em caso de troco em dinheiro, a entrega deve ser feita sem que haja contato direto com as mãos.
- 18.** As máquinas de pagamento com cartão devem ser cobertas com plástico filme e higienizadas após cada utilização.
- 19.** Atentar para o descarte adequado dos EPIs utilizados.
- 20.** Coibir atitudes que possam gerar contaminação nas áreas de trabalho, como comer, fumar, tossir, cantar, assoviar ou outras situações anti-higiênicas. Não é recomendado o uso de celulares no ambiente de trabalho.
- 21.** Se algum colaborador apresentar sintomas gripais ou qualquer outro indicativo da Covid-19, a gerência local deve ser imediatamente informada para que ele seja encaminhado à assistência médica.
- 22.** Manter os resíduos gerados na barraca acondicionados adequadamente em recipientes com tampa.



PREFEITURA DE
CAMPOS
UMA NOVA HISTÓRIA