ANEXO VI

PROTOCOLO SANITÁRIO – CUMPRIMENTO OBRIGATÓRIO

COMÉRCIO DE ALIMENTOS

(Mercados, supermercados, hipermercados, feiras e demais estabelecimentos comerciais de alimentos)

1. CONDIÇÕES GERAIS

1.1. Implantar sistema de informação visível ao público sobre a capacidade máxima permitida de público e o número de pessoas existentes no momento.

1.2. Realização de anúncios periódicos solicitando aos clientes para manter o distanciamento, usar máscaras e lavar suas mãos, bem como tocar apenas nos produtos que serão levados/comprados.

1.3. Designar colaborador(es) responsável(is) para orientar os consumidores sobre uso correto de máscara, distanciamento, utilização de álcool gel, utilização de luvas descartáveis no setor de hortifrutigranjeiros, além de colaborador para acompanhar os clientes flagrados no interior do estabelecimento com qualquer acompanhante.

2. PROIBIÇÕES

2.1. Aglomerações nas entradas.

2.2. Qualquer acompanhante no interior do estabelecimento.

2.3. Auto serviço (self-service) de produtos que requerem uso de utensílios de uso comum (pegadores).

2.4. Disponibilização de alimento para degustação.

2.5. Anúncios verbais dos produtos/alimentos, próximo aos alimentos expostos.

2.6. Qualquer evento, propaganda e publicidade que estimulem a aglomeração de pessoas, incluindo a divulgação de promoção de produtos.

3. PREVENÇÃO DE AGLOMERAÇÕES

3.1. Priorização de sistema de entrega (Delivery) no endereço do solicitante, e manutenção do sistema drive thru.

3.2. Permissão de acesso ao estabelecimento por uma única entrada.

3.3. Controle de entrada com distribuição de uma senha por veículo, ou por grupo de pessoas/famílias. A senha deverá ser entregue no primeiro acesso ao estabelecimento, na entrada do estacionamento, sempre que houver.

3.3.1. As senhas, quando reutilizáveis, devem ser de material passível de higienização;

3.4. Bloqueio de estacionamento com permissão de 50% do uso das vagas disponíveis.

3.5. Implantação nos corredores de acesso e circulação de pessoas, inclusive funcionários, de mão de direção para circulação de pessoas, propiciando o distanciamento de 1,5 metro.

4. PREVENÇÃO DE CONTATO FÍSICO ENTRE PESSOAS, SUPERFÍCIES E OBJETOS COMPARTILHADOS

4.1. Disponibilização de luvas descartáveis para manuseio de produtos/alimentos a granel e recipiente para descarte das luvas utilizadas.

4.2. Disponibilização preferencial de produtos já embalados, principalmente itens de açougue, padaria, frios e hortifrutigranjeiros.

4.3. Utilização de sacolas e materiais descartáveis preferencialmente a insumos reutilizáveis.

4.4. Utilização de barreiras físicas no formato de divisórias transparentes sempre que a distância mínima entre pessoas não puder ser mantida.

5. GARANTIA DE HIGIENIZAÇÃO DE AMBIENTES, OBJETOS E SUPERFÍCIES DE CONTATO COM ÁLCOOL SANITIZANTE OU OUTRO PRODUTO DESINFETANTE APROPRIADO.

5.1. Higienização dos carrinhos e cestas de compras fornecidos aos clientes na entrada do estabelecimento.

5.2. Fornecimento de produtos de limpeza adequados para clientes higienizarem cestas e sacolas de compras.

5.3. Limpeza e higienização regular de todos os veículos de transporte, bem como as superfícies dos locais de acondicionamento de produtos, equipamentos e utensílios.