ANEXO III

PROTOCOLO SANITÁRIO – CUMPRIMENTO OBRIGATÓRIO

COMÉRCIO DE ALIMENTOS

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

1. CONDIÇÕES GERAIS

1.1. 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.

1.2. Designar colaborador(es) responsável(is) para orientar os consumidores sobre uso correto de máscara, distanciamento, utilização de álcool gel e utilização de luvas descartáveis no setor de hortifrutigranjeiros.

2. PROIBIÇÕES

2.1. Aglomerações nas entradas.

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

2.3. Disponibilização de alimento para degustação.

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

3. PREVENÇÃO ÀS AGLOMERAÇÕES

3.1. Priorização de sistema de entrega (Delivery) no endereço do solicitante.

4. PREVENÇÃO AO 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 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.