

CONFIRA OS PROTOCOLOS PARA O RETORNO SEGURO DOS MERCADOS

De acordo com a Portaria 042/2020
da Secretaria de Desenvolvimento Econômico,
Trabalho, Ciência e Tecnologia

VERSÃO 1
21 de julho de 2020

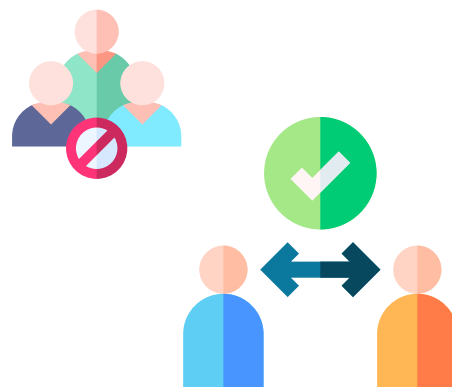


**PREFEITURA
DE GOIÂNIA**



CAPACIDADE MÁXIMA DOS MERCADOS

Para garantir o distanciamento obrigatório, deve ser observada a capacidade máxima de clientes de cada mercado. O cálculo é feito de acordo com a área de circulação de cada mercado, conforme os indicativos abaixo.



MERCADO CENTRO OESTE

Capacidade máxima de **16 pessoas** - Área de 1.099,09 m²

MERCADO CENTRAL

Capacidade máxima de **96 pessoas** - Área de 1.152,49 m²

MERCADO MUNICIPAL BAIRRO POPULAR

Capacidade máxima de **32 pessoas** - Área de 388,7 m²

MERCADO VILA NOVA

Capacidade máxima de **143 pessoas** - Área de 1.721,6 m²

MERCADO CAMPINAS

Capacidade máxima de **65 pessoas** - Área de 790 m²

MERCADO PEDRO LUDOVICO

Capacidade máxima de **44 pessoas** - Área de 538,7 m²

MERCADO CENTRO COMERCIAL POPULAR

Capacidade máxima de **267 pessoas** - Área de 3.209,48 m²





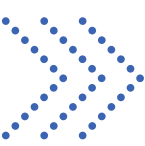
ADMINISTRAÇÃO DOS MERCADOS

A administração deve manter os servidores supervisionando o funcionamento dos mercados a fim de evitar aglomerações. Também deve observar a distância mínima de 2 metros entre as pessoas, sejam funcionários, clientes, fornecedores. Caso haja aglomeração, deve ser feita a interdição do acesso.

Todos servidores devem usar máscara facial em todo período de trabalho. Poderá ser adotado o sistema de revezamento ou home work, quando possível, mantendo-se presencialmente o quantitativo mínimo suficiente de servidores que não prejudique os usuários e o funcionamento do Mercado, cabendo ao Diretor de Abastecimento e Agricultura Familiar e ao Gerente de Abastecimento e Feiras Livres estabelecer tais sistemas de trabalho.

ASSOCIAÇÃO

Poderá auxiliar a Administração, mediante autorização, na implementação de medidas e protocolos sanitários, podendo, inclusive, disponibilizar material e/ou equipe de pessoal para monitorar e orientar o acesso de funcionários, clientes, usuários, fornecedores e/ou terceirizados ao interior do Mercado. Também poderá auxiliar, mediante autorização, a controlar a entrada e saída de pessoas no Mercado bem como no seu interior, por meio de barreira física, demarcações no piso, senha ou outro método eficaz.





OBRIGAÇÕES DOS PERMISSIONÁRIOS

- Deve adotar, quando possível, sistemas de escalas, revezamento de turnos e alterações de jornadas de trabalho, para reduzir fluxos, contatos e aglomerações de trabalhadores
- Colocar no acesso do seu estabelecimento informativo impresso com os dizeres: “PROIBIDO ENTRAR E/OU PERMANECER SEM USO DE MÁSCARA DE PROTEÇÃO FACIAL”
- Todos permissionários e funcionários deverão usar máscara facial em período integral, em todas as dependências do mercado
- Informar imediata e formalmente à Administração do respectivo Mercado Municipal em caso de possível afastamento do trabalho de funcionário com sintomas relacionados ao COVID-19





PROCOLOS CONTRA COVID-19

PROCOLOS GERAIS

Os Mercados Municipais deverão seguir rigorosamente as normas contidas nos Protocolos de contingenciamento de propagação da COVID-19 publicados pela Administração Pública Estadual e Municipal.

PROCOLOS PARA BANCA/SALA/BOX COM ATIVIDADES DE SUPERMERCADO E CONGÊNERES

- Não oferecer produto para degustação
- Ofertar os produtos previamente embalados em embalagens plásticas, sempre que possível, com a finalidade de proteger os produtos do contato direto com as pessoas
- Os produtos não devem ser apoiados em pisos ou locais não higienizados
- 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
- 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 2016/04





PROCOLOS CONTRA COVID-19

PROCOLOS PARA BANCA/SALA/BOX COM ATIVIDADES DE BARES, RESTAURANTES E SIMILARES

- 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
- Para viabilizar o distanciamento entre os clientes no âmbito do Mercado Municipal, podem ser removidas algumas mesas ou somente algumas de suas cadeiras, mantendo a distância de no mínimo 2 (dois) metros entre as mesas, sendo proibido o consumo de alimentos em pé
- Máximo de 4 (quatro) pessoas por mesa, sendo proibido ajuntamento de mesas
- Devem ser afixados em locais visíveis cartazes ou placas de aviso aos usuários, orientando quanto à higienização das mãos com água e sabão ou 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





PROCOLOS CONTRA COVID-19

PROCOLOS PARA BANCA/SALA/BOX COM ATIVIDADES DE BARES, RESTAURANTES E SIMILARES

- 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
- 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
- Não utilizar cardápios impressos
- 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





PROCOLOS CONTRA COVID-19

PROCOLOS PARA BANCA/SALA/BOX COM ATIVIDADES DE BARES, RESTAURANTES E SIMILARES

- 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 2 (dois) metros, para orientar o posicionamento dos clientes. Todos deverão utilizar máscara neste momento
- Intensificar frequência da higienização dos sanitários de uso dos colaboradores e clientes (pias, peças sanitárias, válvula de descarga, torneiras, 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





PROCOLOS CONTRA COVID-19

PROCOLOS PARA BANCA/SALA/BOX COM ATIVIDADES DE BARES, RESTAURANTES E SIMILARES

- 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

CONTAMOS COM VOCÊ,

para que todas as medidas preventivas sejam colocadas em prática. É importante que servidores, administradores, permissionários e demais envolvidos cumpram com o estabelecido e conscientize seus colegas da importância da prevenção para a continuação das atividades.





**PREFEITURA
DE GOIÂNIA**

Sedetec

