

## PROTOCOLO

### **SETOR: Supermercados**

#### **Atividade**

- Submeter todos os ambientes do estabelecimento periodicamente a desinfecção, seguindo as indicações das autoridades sanitárias e dos profissionais pertinentes;
- Todos os funcionários que apresentarem sintoma de síndrome gripal (febre, mesmo que relatada, tosse ou dor de garganta ou coriza ou dificuldade respiratória) serão considerados suspeitos de portarem COVID-19, devendo ser encaminhado ao profissional da área médica para avaliação e diagnóstico e posteriormente o estabelecimento empresarial deverá adotar as medidas recomendadas;
- Aos funcionários pertencentes ao grupo de risco, por terem idade acima de 60 anos ou outras comorbidades, é recomendado permanecerem afastado.
- Proceder constantemente treinamento, dos colaboradores e demais envolvidos sobre as regras estabelecidas neste protocolo, a fim de garantir seu cumprimento;
- Na política de conscientização, realizar palestras, sempre em formato digital, de conscientização e de técnicas dos procedimentos de proteção aqui listados;
- Conferir ênfase ao uso contínuo de máscaras para todos os profissionais envolvidos, com orientações de uso correto e locais de descarte;
- Deixar em evidência a indicação de distanciamento mínimo de 1,5 metro entre as pessoas, bem como a orientação sobre o uso obrigatório de máscaras nas dependências do estabelecimento;
- Horário preferencialmente para pessoas com mais de 60 anos, das 7:00 às 9:00;
- Conscientizar os consumidores, inclusive por meio de cartazes afixados, banners, panfletos, áudios, vídeos, e-mails, etc., sobre a necessidade da não entrada e permanência de crianças até 8 anos;
- Disponibilização para higienização das mãos Álcool 70° em vários pontos do estabelecimento empresarial;
- Disponibilização de Álcool 70° líquido para limpeza dos carrinhos e cestas;
- Demarcação de distanciamento nos caixas e na frente de setores, 1,5 metro;

- Proteção em acrílico para operação dos caixa, fornecimento de EPIs para todos os colaboradores;
- Setores de maior aglomeração, obrigatório o uso de senha;
- Aferição da temperatura de todos os consumidores;
- Proibição no oferecimento de cafezinho, bem como degustação até o final da pandemia;
- Não permitir aglomerações em nenhuma hipótese, adotando-se essa normativa como princípio geral em todas as atividades do estabelecimento;
- Mediante utilização de colaboradores com a função de servir os clientes, devidamente paramentados com máscaras, e caso tenham cabelos longos, que estejam portando-os presos;
- Garantir a obrigatoriedade do uso de máscaras por todos os clientes, e fornecedores;
- Orientar, ostensivamente, colaboradores e clientes, inclusive por meio de cartazes afixados, banners, panfletos, áudios, vídeos, e-mails, etc., sobre a necessidade de higienização frequente das mãos, bem como sobre a maneira correta de fazê-lo, de igual forma ao uso de máscara;
- Separar lixo com potencial de contaminação para descarte (Equipamento de Proteção Individual - EPI, máscaras, etc.);
- Orientar as equipes sobre o correto descarte de materiais possivelmente contaminados, bem como a lavagem de mãos após tais episódios;
- Garantir que os lavatórios e banheiros, para clientes e colaboradores, sejam devidamente equipados com água, sabão e toalhas descartáveis, além de lixeiras com acionamento não manual;
- Realizar higienização diária do local que receberá o público e em que serão preparados ou armazenados os alimentos;
- Garantir a ampla difusão das normas contidas neste protocolo aos clientes, por meio de cartazes afixados, banners, panfletos, áudios, vídeos, e-mails, etc.;
- Sempre que possível, controlar o fluxo de consumidores dentro da área de vendas, seguindo as recomendações da Associação brasileira de Supermercados, que recomenda a permanência de 1 pessoa por 12m<sup>2</sup> de área de vendas;

- Assegurar-se de que máscaras e outros equipamentos de proteção e higiene fornecidos nunca serão compartilhados entre os colaboradores;
- Nos vestiários, devem ser adotados os cuidados para evitar a contaminação cruzada do uniforme, evitando-se contato entre uniformes limpos e os sujos;
- Orientar os colaboradores a seguirem as seguintes medidas de segurança fora do ambiente de trabalho; Não realizar o trajeto de uniforme, evitando a contaminação dos colegas de trabalho;
- Trocar a máscara utilizada no deslocamento;
- Lavar e trocar os uniformes diariamente e levá-los ao local de trabalho protegidos em saco plástico ou outra proteção adequada, necessariamente fornecida pelo estabelecimento;
- Uniformes só devem ser utilizados no ambiente de trabalho;
- Os cuidados para evitar a contaminação cruzada do uniforme devem ser tomados

## **Refeitórios Supermercados**

- Disponibilização de sabonete líquido bactericida e álcool gel 70% nas pias de higienização de mãos dos refeitórios e aumento dos pontos de álcool gel 70% para os usuários do restaurante universitário. Ainda, foram disponibilizadas orientações técnicas sobre o correto processo de higienização de mãos;
- Substituição mais frequente de utensílios (colheres, conchas, entre outros) usados nos balcões de distribuição (buffets);
- Restrição de 40% da capacidade dos refeitórios durante as refeições;
- Aumentar a frequência e aperfeiçoar os procedimentos de higienização das superfícies (mesas, armários, balcões, utensílios, equipamentos, maçanetas, porta, piso, teto, etc) e os procedimentos de higiene da cozinha;
- Manter o ambiente ventilado;
- Durante a permanência no refeitório, todos devem evitar: rir, conversar, manusear o telefone celular, ou tocar no rosto, nariz, olhos e boca.
- Manter as mesas dispostas de forma a haver 2 (dois) metros de distância entre os funcionários ou adotar escala de turnos diferenciados para refeição, de modo a evitar aglomeração;

- Não é permitido compartilhar objetos durante a permanência no refeitório (celular, talheres, copos, etc)
- Nos refeitórios onde os recipientes são mantidos em equipamento de banho-maria desde a chegada até o consumo (acima de 60º por até 6 horas), o funcionário exclusivo responsável pela manipulação desses recipientes também será responsável por realizar a troca de água do equipamento diariamente ou antes, caso apresente sujidades.
- É recomendado que cada funcionário deve levar talheres e utensílios pessoais de uso exclusivo.