

VENDA SEGURA



VENDA SEGURA

SUPERMERCADOS / LOJAS / SHOPPINGS

Os empregadores devem **fornecer máscaras aos trabalhadores, fiscalizar o uso contínuo das mesmas e orientar funcionários sobre a utilização correta.** (Conforme legislação estadual).



Disponibilize álcool 70% para higienização das mãos aos clientes, funcionários e entregadores. O produto deve estar disponível em pontos visíveis e de fácil acesso, nas áreas de maior circulação (entrada, corredores, balcões de atendimento e “caixas”) e próximo à área de manipulação de alimentos. Se possível, disponibilize também água, sabonete líquido e papel-toalha.



Restrinja o acesso ao público para evitar a aglomeração de consumidores. Respeite os limites estabelecidos para o distanciamento.



Ofereça **horário de atendimento diferenciado e exclusivo** para os grupos de risco (**idosos e gestantes, entre outros**).



Se possível, o **atendimento ao público deve ser feito em horários alternativos**, para evitar períodos de pico e aglomerações.



Desenvolva **estratégias para reduzir o tempo de espera em filas.**



Organize a circulação interna e as filas (de “caixa”, setores de atendimento), com **distância mínima de 2 (dois) metros** entre os clientes.



Sinalize o piso nas filas com fita, giz, cones, entre outros. Mantenha a distância de 2 (dois) metros entre as pessoas.



Estimule métodos eletrônicos de pagamento, a fim de evitar a manipulação de cédulas de dinheiro.



Estratégias para o controle de lotação, organização do fluxo de entrada e saída, restrições de acesso e afastamento entre as pessoas devem ser adotadas de acordo com a capacidade do local.



Não ofereça produtos para degustação.



Disponibilize pontos distintos para entrada e saída de clientes. Quando não for possível, o fluxo ainda deve evitar a aglomeração.



Os **funcionários** devem ser orientados a **intensificar a higienização das mãos e antebraços**, principalmente: antes e depois de manipularem alimentos, após o uso do banheiro, se tocarem o rosto, nariz, olhos e boca, entre outros momentos.



A higienização das mãos e antebraços dos manipuladores de alimentos deve ser realizada com **água e sabonete líquido inodoro, e após a secagem das mãos, agente antisséptico (álcool gel 70% ou similar registrado na ANVISA).**



Use **toalhas de papel não reciclado.**



As lixeiras devem ter acionamento sem contato manual e estar dispostas principalmente **próximas aos locais destinados à higienização das mãos**.



Em balcões de recepção e caixas, **instale um anteparo de material liso, impermeável e de fácil higienização**, para separar o funcionário dos clientes.



Funcionários devem evitar conversar, tocar o rosto, nariz, boca e olhos durante as atividades de manipulação de alimentos e nos atendimentos dos caixas.



A **limpeza e a desinfecção de ambientes/superfícies (pisos, ralos, paredes, teto, etc) devem ser intensificadas**, principalmente nos locais de grande circulação de pessoas e pontos geralmente muito tocados, como: sanitários, corrimões, botões dos elevadores, telefones, teclados de computador, catracas, pontos biométricos, mesas, balcões, interruptores, balanças, torneiras, maçanetas de porta, carrinhos e cestas de compras, área de preparação de alimentos, entre outros. Utilize desinfetantes próprios para a finalidade e/ou álcool 70%.



Aumente a frequência da limpeza e desinfecção dos banheiros.



Higienize os cabos de condução dos carrinhos (área de apoio das mãos) e alças das cestinhas após o uso de cada cliente, com **álcool 70% ou outro sanitizante adequado**, segundo recomendações da ANVISA. Garanta a segurança do funcionário responsável (treinamento e fornecimento de EPIs, conforme a exigência do fabricante do produto utilizado).



Durante todo o procedimento de limpeza e desinfecção, **devem ser utilizados Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) compatíveis** com o produto aplicado, fornecidos em quantidade suficiente aos trabalhadores.



Aumente a frequência da higienização completa (todas as estruturas) de carrinhos e cestinhas, considerando a execução das etapas de limpeza e desinfecção.



Os produtos utilizados para higienização devem estar **regularizados junto à ANVISA** e o modo de uso deve seguir as instruções descritas nos rótulos.



Pessoas externas ao setor, como entregadores, **não devem entrar no local de manipulação dos alimentos.**



Disponibilize uma área externa para espera de clientes, evitando aglomerações.



Bebedouros que exigem aproximação da boca devem ser lacrados. Somente será permitido o uso de dispensadores de água para abastecimento de copos ou garrafas de uso individual.



Funcionários podem **utilizar copos ou canecas não descartáveis, desde que de uso individual.**



Mantenha os ambientes arejados e ventilados, preferencialmente de forma natural. Para utilizar ar condicionado, o equipamento deve estar limpo e revisado.



Fique atento a sua equipe: funcionários com febre e/ou sintomas gripais ou respiratórios, como tosse, dor de cabeça, congestão nasal, dificuldade para respirar, falta de ar, dor de garganta, dores no corpo, dor de cabeça, devem ser afastados do trabalho e orientados a adotar medidas de isolamento social.



O funcionário com sintomas suspeitos deve ser orientado a permanecer em casa e buscar informações no serviço **“Dúvidas sobre o Coronavírus” - 0800 644 4414, (41) 99117 3500 e Whatsapp (41) 3330 4414**, e precisa ser orientado pelo responsável do estabelecimento quanto ao período de afastamento do trabalho.



Adote o monitoramento diário do estado de saúde dos funcionários.



COMUNICAÇÃO



Próximo a pias, banheiros e em locais de maior circulação, coloque **cartazes com orientações sobre a correta higienização das mãos**.



Nas áreas de maior circulação, **coloque cartazes com orientações claras sobre prevenção e controle** da transmissão do novo coronavírus (SARS-CoV-2). As orientações também podem ser feitas por avisos sonoros.



Cartazes informando a lotação máxima permitida no estabelecimento devem ser colocados em locais visíveis. (O número permitido deve considerar o afastamento mínimo de 2 metros entre as pessoas durante todo o tempo de permanência no local.)



Oriente os clientes: as compras devem, prioritariamente, ser feitas por **um único membro da família**, evitando assim aglomerações.

MOBILIÁRIO

A disposição dos móveis (cadeiras, poltronas, mesas, armários, outros) deve ser alterada ou bloqueada, para garantir o afastamento entre as pessoas.



ESPAÇOS PARA CONSUMO DE ALIMENTOS OU PRAÇAS DE ALIMENTAÇÃO

Devem manter as mesas com **2 (dois) metros de distância** entre os clientes.



Na **mesma mesa devem sentar apenas pessoas de convívio próximo** (que residam na mesma casa).



Higienize as mesas **antes e após a utilização**.



Disponibilize pia para lavagem de mãos dos clientes, com **sabonete líquido inodoro, toalhas de papel descartáveis, lixeiras** dotadas de tampa com acionamento sem contato manual e agente antisséptico.



BUFÊS

Instale **barreiras de proteção** de modo a prevenir a contaminação dos alimentos em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor e de outras fontes.



ESPAÇO KIDS

Deve permanecer fechado.



DELIVERY

As superfícies dos veículos utilizados em serviços de entrega de produtos em domicílio (delivery) devem ser desinfetadas com frequência, sobretudo nos pontos mais tocados pelos condutores (caixas de transporte, volantes, guidões, entre outros).



Os **entregadores devem usar máscara.**



