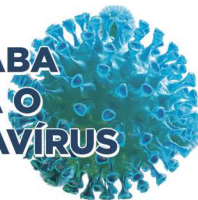


SOROCABA
CONTRA
CORONAVÍRUS



ORIENTAÇÕES PARA
SALÃO
DE BELEZA,
ACADEMIAS,
BARES E
RESTAURANTES



FASE AMARELA

21/08/2020

Secretaria da
Saúde



**Prefeitura de
SOROCABA**

ORIENTAÇÕES GERAIS

Orientações gerais que todos os estabelecimentos devem seguir nesta fase amarela:

- Comunicar o horário de funcionamento no endereço de e-mail retomada@sorocaba.sp.gov.br, e fixar em local visível ao público o horário escolhido;
- Realizar o controle de entrada e saída de pessoas, de modo a viabilizar a redução da capacidade de operação, com a restrição de acesso por meio de barreiras físicas e redução das vagas de estacionamento;
- Demarcar o piso ou dispor de outras formas de barreiras físicas dentro dos estabelecimentos de forma a manter o distanciamento mínimo entre as pessoas de 2 (dois) metros;
- Manter os ambientes ventilados, com todas as portas e janelas abertas;
- Realizar a higienização completa dos ambientes e superfícies com circulação de pessoas com água sanitária e álcool a 70% (setenta por cento), várias vezes ao dia, e os sanitários a cada duas horas;
- Fornecer aos funcionários equipamentos de proteção individual, em especial aos responsáveis pela limpeza e higienização;
- Desestimular que pessoas integrantes dos grupos de risco para o COVID-19 acessem o estabelecimento, como pessoas com idade acima de 60 (sessenta) anos, hipertensos, diabéticos, gestantes, imunodeprimidos e portadores de doenças crônicas;
- Realizar a triagem de funcionários e clientes na entrada do estabelecimento, quanto à presença de sintomas gripais, e, se possível, realizar a aferição de temperatura corporal;
- Assegurar que funcionários e clientes que apresentem sintomas compatíveis com COVID-19 e ou que estejam em estado febril tenham a entrada recusada;
- Fixar cartazes informativos e educativos sobre a prevenção do COVID-19;
- Manter o trabalho administrativo remoto, quando possível;

- Fornecer máscaras faciais e álcool em gel a 70% (setenta por cento) para todos os funcionários e clientes, na entrada do imóvel, além de disponibilizar locais para higienização das mãos;
- Fixar cartaz sobre a obrigatoriedade do uso correto de máscara facial, conforme Decreto Estadual nº 64.959, de 4 de maio de 2020 (modelo abaixo).



SALÃO DE BELEZA, BARBEARIA E ESTÉTICA

Deverão funcionar com a capacidade de, no máximo, 40% (quarenta por cento) de sua capacidade total, com horário reduzido de, no máximo, 8 (oito) horas diárias.

1) Orientações Específicas – Salões de Beleza e Barbearia

a) A distância mínima entre estações de trabalho deve ser de 2 (dois) metros; no caso de estações de trabalho em linha, respeitar a distância mínima e deixar ao menos 1 (uma) cadeira vazia entre 2 (duas) em uso;

Exemplo: Se você tem 10 cadeiras, terá que utilizar somente 4, com espaçamento de no mínimo uma cadeira entre as que serão utilizadas.

b) Atendimento deve ser exclusivamente com agendamento prévio, prevendo intervalo suficiente entre marcações para higienização completa das estações de atendimento e utensílios;

c) Desestimular a permanência de acompanhantes dentro do estabelecimento, exceto para clientes que necessitem acompanhamento, limitado a um acompanhante por cliente;

d) Funcionários devem usar touca descartável, além de manter suas unhas cortadas;

e) Funcionários devem utilizar farda branca, lavada diariamente com a utilização de água sanitária, ou jaleco de TNT descartável, trocado a cada cliente, desde que o serviço realizado necessite contato físico, como massagem;

f) Usar luvas no caso de contato físico necessário com o cliente;

g) Desencorajar o uso de acessórios como anéis; brincos; pulseiras; gargantilhas; relógios; colares;

h) A higienização de bobes, presilhas, pentes, escovas, pincéis de maquiagem e outros utensílios deve ser feita periodicamente, colocando-os de molho por 15 (quinze) minutos em solução de água com água sanitária entre 2% (dois por cento) e 2,5% (dois e meio por cento) ou em solução de clorexidina a 2% (dois por cento), seguida da diluição de 100ml (cem mililitros) de clorexidina para 1 (um) litro de água. Estimular os clientes a levarem seus próprios utensílios, quando possível.

i) A higienização dos móveis, equipamentos e objetos deve ser feita antes e depois de cada uso;

- j) Estações de atendimento e equipamentos, incluindo macas, devem ser higienizados a cada atendimento com álcool a 70% (setenta por cento). O agendamento de clientes deve prever intervalo suficiente entre marcações para a higienização;
- k) Produtos para cada atendimento devem ser fracionados, evitando levar o pincel possivelmente contaminado ao produto durante a aplicação de maquiagem;
- l) Processos de esterilização de materiais devem ser realizados a cada uso;
- m) Recomendar aos clientes que evitem os horários de pico e se programem para agendar atendimentos em horários alternativos;
- n) Fica permitido que se aguarde o término do procedimento do cliente no local após o horário de fechamento do estabelecimento se for necessário, desde que as portas permaneçam fechadas e não seja permitida a entrada de mais nenhum cliente – *mas tenha bom senso!*

2) Orientações Específicas – Procedimentos Estéticos e de Modificação Corporal

- a) Utilizar-se de agendamentos prévios e orientar que os clientes evitem chegar antecipadamente ou com atrasos para evitar aglomerações em ambientes como recepções e salas de espera;
- b) Durante a realização dos procedimentos, os profissionais diretamente envolvidos deverão utilizar protetores faciais ou óculos de proteção (devidamente higienizados periodicamente) em adição à máscara (preferencialmente N95, devendo ser trocada no máximo a cada sete dias, se suas características de conservação originais forem mantidas). Recomenda-se, também, o uso de aventais preferencialmente impermeáveis, a depender do tipo de procedimento;
- c) Os clientes devem usar máscara cirúrgica durante toda a sua permanência no estabelecimento, as quais devem ser fornecidas mediante esclarecimentos de medidas de segurança adotadas para todos que entrarem sem as mesmas;
- d) Os lenços usados devem ser descartados imediatamente em uma lixeira de acionamento sem as mãos, e as mãos devem ser lavadas com água e sabão e, na impossibilidade, com álcool em gel 70% (setenta por cento) antes de continuar o trabalho;



- e) Se luvas forem usadas, verifique se elas são removidas após cada cliente e trocadas regularmente e, além disso, as mãos devem ser higienizadas entre todas as trocas de luvas;
- f) Se um trabalhador estiver sozinho atrás de uma barreira física (vidro ou acrílico), o protetor facial não será necessário;
- g) Mesmo atrás de uma barreira física ou utilizando protetor facial, o funcionário deverá utilizar uma máscara facial;
- h) Pedir aos clientes em grupos de risco que evitem ir ao estabelecimento;
- i) Enviar mensagens automáticas para manter os clientes informados sobre os sintomas da COVID-19, pedindo àqueles que estão doentes ou com sintomas respiratórios que evitem ir ao estabelecimento até ficarem saudáveis novamente;
- j) Em casos de confirmação em um profissional que preste atendimento, comunicar os últimos clientes e orientá-los a procurar unidade de saúde caso apresentem sintomas.
- k) Fica permitido que se aguarde o término do procedimento do cliente no local após o horário de fechamento do estabelecimento se for necessário, desde que as portas permaneçam fechadas e não seja permitida a entrada de mais nenhum cliente – *mas tenha bom senso!*

ACADEMIAS E CENTROS DE GINÁSTICAS

As academias, centros de ginásticas e demais estabelecimentos congêneres deverão funcionar com:

- A capacidade de, no máximo, 30% (trinta por cento) de sua capacidade total;
- Horário reduzido de, no máximo, 8 (oito) horas diárias;
- Agendamento prévio com hora marcada;
- Permissão apenas de aulas e práticas individuais;

Observação: Aulas e práticas em grupo, com contato físico, estão suspensas.

1) Orientações Específicas

- a) o espaço de exercício de cada cliente nas áreas de peso livre e nas salas de atividades coletivas deve ser demarcado no piso;
- b) no máximo 50% (cinquenta por cento) dos aparelhos de *cardio* e armários devem ser usados, com um distanciamento mínimo de 1,5 (um e meio) metro entre equipamentos em uso;
- c) manter suspensas as aulas, atividades e práticas em grupo nas quais os clientes tenham contato físico entre si;
- d) o acesso à academia deve ser liberado mediante agendamento prévio;
- e) restringir a utilização das áreas de banho nos vestiários, mantendo apenas os banheiros abertos;
- f) todos devem usar máscaras em todas as atividades, salvo as aquáticas;
- g) renovar regularmente a água das piscinas;
- h) a higienização dos móveis, equipamentos e objetos deve ser feita antes e depois de cada cliente fazer uso;
- i) intensificar a rotina de limpeza, garantindo que todos os equipamentos sejam completamente higienizados ao menos 3 (três) vezes ao dia;



j) nas áreas de musculação e peso livre, devem ser posicionados kits de limpeza em pontos estratégicos, contendo toalhas de papel e produto específico de higienização, para uso em equipamentos de treino como colchonetes, halteres e máquinas, após cada utilização dos mesmos;

k) recomendar aos clientes que evitem os horários de pico e se programem para treinar em horários alternativos, apresentando gráfico com frequência diária por horários.

l) fica permitido que se aguarde o término do treino do cliente no local após o horário de fechamento do estabelecimento, desde que as portas permaneçam fechadas e não seja permitida a entrada de mais nenhum cliente – *mas tenha bom senso!*

BARES, RESTAURANTES E SIMILARES – FASE AMARELA

Deverão funcionar ao ar livre ou em áreas arejadas, com, no máximo, 40% (quarenta por cento) de sua capacidade total, com horário reduzido de, no máximo, 8 (oito) horas diárias, limitado o atendimento presencial até as 22h.

1) Orientações Específicas

- a) considerar um modelo de negócio baseado em reservas de assentos para evitar aglomerações no local;
- b) estabelecimentos que trabalhem com sistema de autosserviço (*self-service*) devem estabelecer funcionários específicos para servir os clientes ou disponibilizar luvas descartáveis de plástico para que os clientes se sirvam, mantendo o máximo de distanciamento possível. O *buffet* deverá ter proteção frontal e lateral de fácil higienização (vidro ou acrílico) para evitar a contaminação do alimento;
- c) higienizar utensílios com frequência e utilizar embalagens apropriadas, observando as indicações das autoridades da saúde e sanitárias;
- d) disponibilizar temperos e condimentos em sachês ou em porções individualizadas diretamente da cozinha a cada cliente;
- e) lavar e trocar os uniformes diariamente e levá-los ao local de trabalho protegidos em saco plástico ou outra proteção adequada e usá-los somente nas dependências da empresa, observando as indicações das autoridades da saúde e sanitárias;
- f) no caso de entregadores pertencentes ao quadro do estabelecimento, o estabelecimento é responsável pelo fornecimento das máscaras e demais produtos de higienização, como álcool em gel 70% (setenta por cento), para que os funcionários possam higienizar as mãos, as máquinas de cartões e *bags* de transporte, e, no caso de entregadores pertencentes às plataformas de *delivery* ou empresas terceirizadas, estas são responsáveis pelo fornecimento de materiais e produtos e capacitação de seus funcionários;
- g) 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;
- h) as bolsas de transporte nunca devem ser colocadas diretamente sobre o chão, devido aos riscos de contaminação;
- i) disponibilizar talheres descartáveis ou devidamente embrulhados aos clientes, como alternativa aos talheres convencionais, que não precisam parar de serem oferecidos;

- j) adequação para uso de cardápios que não necessitem de manuseio ou cardápios que possam ser higienizados (e.g. menu *board*, cardápio digital com *QR code*, cardápio plástico de reutilização ou de papel descartável);
- k) cumprir o Programa de Limpeza implementado no estabelecimento, de forma que todos os equipamentos, utensílios, superfícies e instalações sejam higienizados antes do retorno das operações;
- l) chopeira, máquinas de café, máquinas de gelo e demais equipamentos que sejam limpos por equipe terceirizada ou equipe do estabelecimento devem ser higienizados antes da reabertura;
- m) contratar profissional capacitado para avaliar a necessidade de limpeza do sistema de exaustão, especialmente nos casos em que o estabelecimento permaneceu fechado;
- n) funcionários devem higienizar as mesas e cadeiras após cada uso e troca de cliente;
- o) antes da abertura do estabelecimento, reunir a equipe para alinhar as medidas de segurança que foram adotadas e, conforme necessidade, realizar reuniões de alinhamento e correções;
- p) orientar os clientes quanto à lavagem das mãos e utilização de álcool em gel 70% (setenta por cento) antes de consumirem a refeição, seja de forma escrita ou oral;
- q) incluir entregadores próprios nos programas de capacitação de funcionários e entregadores terceiros deverão ser incluídos nos programas das empresas terceiras;
- r) fica permitido que se aguarde o término do consumo do cliente no local após o horário de fechamento do estabelecimento, desde que as portas permaneçam fechadas e não seja permitida a entrada de mais clientes – *mas tenha bom senso!*

**SOROCABA
CONTRA O
CORONAVÍRUS**



Secretaria da
Saúde



**Prefeitura de
SOROCABA**
