



ESTADO DA BAHIA  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE JEQUIÉ**  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO

**D E C R E T O N.º 23.397 EM 12 DE ABRIL DE 2022**

**“INSTITUI MEDIDAS RESTRITIVAS, RECOMENDATIVAS E COMPLEMENTARES DE PREVENÇÃO AO CONTÁGIO E DE ENFRENTAMENTO DA PROPAGAÇÃO DO NOVO CORONAVÍRUS, ALÉM DE DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS”.**

**O PREFEITO MUNICIPAL DE JEQUIÉ - ESTADO DA BAHIA**, no uso de suas atribuições legais, tendo em vista o disposto na Lei nº 13.979, de 6 de fevereiro de 2020, na Portaria MS/GM nº 356 de 11 de março de 2020:

**CONSIDERANDO** que atualmente todos os setores essenciais se encontram em pleno funcionamento, tendo em vista o avanço da abrangência da vacinação contra a COVID-19;

**CONSIDERANDO** que a permanência das atividades econômica e sociais, estão sendo monitoradas e à medida que os dados epidemiológicos sinalizam melhoras no cenário da epidemia, as dinâmicas para seu enfrentamento alteram, de forma a preservar a saúde e a vida das pessoas.

**CONSIDERANDO** que atual realidade epidemiológica apresenta cenário de diminuição nos números de casos novos e casos ativos nas últimas semanas epidemiológicas, como consequência do aumento de pessoas vacinadas, o que levou também a diminuição no número de internação em leitos de UTI e unidades de enfermagem;

**CONSIDERANDO** os avanços advindos com a vacinação a nível municipal, locoregional e no Estado da Bahia e que resultou em diminuição expressiva de internações em UTI devido a Síndrome Respiratória Aguda Grave;

**CONSIDERANDO** que para a retomada da vida em sociedade de modo em que as pessoas tenham liberdade de transitar e permanecer sem máscaras **TODOS**, devem adotar medidas que visem à prevenção contra a covid-19 e na apresentação de sintomas gripais mantenham o isolamento e as medidas preconizadas para evitar a transmissão do vírus;

**CONSIDERANDO** que as orientações apresentadas pelos protocolos específicos para cada seguimento apoiam as estratégias locais para retomada segura das atividades e do convívio social, respeitando as especificidades e características de cada setor ou ramo de atividade, conforme normas sanitárias;



ESTADO DA BAHIA  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE JEQUIÉ**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO**

**CONSIDERANDO** o monitoramento dos indicadores, número de óbitos, taxa de ocupação de leitos de UTI, número de casos ativos e os progressos advindos da vacinação divulgados diariamente nos boletins epidemiológicos;

**CONSIDERANDO** o Decreto Nº 20.704 de 11 de setembro de 2021, que ficam autorizados, em todo território do Estado da Bahia eventos e atividades com presença de público;

**CONSIDERANDO** que a vacinação na população infantil (idade entre 5 e 11 anos) para o SARS-CoV-2 foi iniciada, estando este grupo populacional em crescimento tanto no número de vacinados como a primeira dose da vacina quanto nas demais faixas etárias;

**DECRETA:**

**Art. 1º** - Fica autorizado o funcionamento das atividades do todo comércio local, setor industrial, incluindo-se as atividades coletivas de cinema, teatro, boates, festas com ou sem vendas de ingresso e bilheteria, serestas em clubes sociais, academias, salões de festa, igrejas, templos religiosos, exposições culturais, empresariais e afins, leilões e afins, no âmbito público e privado, observando os demais protocolos de prevenção ao contágio da COVID-19, principalmente na higienização permanente e utilização de álcool a 70%.

§ 1º - Além das medidas sanitárias já em vigor, os estabelecimentos deverão seguir as seguintes determinações:

a) Implantação imediata e obrigatória e ou manutenção do uso de borrifador contendo álcool a 70% ou lavatórios para mãos com água potável, com dispensadores contendo sabão líquido e papel toalha na entrada de cada estabelecimento e em seu interior, disponibilizar um equipamento de álcool gel aos clientes e funcionários a cada 40m<sup>2</sup>;

b) Os estabelecimentos comerciais deverão promover a higienização e desinfecção do ambiente (bancadas, cadeiras, mesas, interruptores, piso, dentre outros) a cada 02 (duas) horas e/ou conforme necessário, com utilização de desinfetante com registro na ANVISA, próprio para este fim, através de esfregação ou equipamento MOP. Não permitir a circulação de clientes ou usuários para eficácia da higienização e para evitar o risco de acidentes (sinalizando o ambiente com placa indicando piso molhado e risco de queda).

**Art. 2º** - Os eventos coletivos e amadores de atividades esportivas coletivas são permitidos desde que não gerem aglomerações, com a presença de público, desde que sejam atendidos os seguintes requisitos.



ESTADO DA BAHIA  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE JEQUIÉ**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO**

- I- Previa autorização do evento pelas secretarias de Agricultura e Meio Ambiente, Serviços Públicos, Cultura e Saúde, Diretoria de Tributos e demais órgãos públicos municipais conforme a pertinência do evento;
- II- Apresentação da carteira de vacinação digital: validar QRCode no aplicativo ConecteSUS ou no site: [validacertidao.saude.gov.br](http://validacertidao.saude.gov.br) , comprovando a imunização em duas doses ou dose única e demais reforços. O devido controle deverá ser realizado pelo organizador do evento, estando o mesmo sujeito às sanções legais sanitárias caso haja descumprimento do exposto;
- III- Controle de fluxo de entrada e saída nas dependências do local do local e o contingenciamento de público nas regiões adjacentes de modo a evitar aglomerações;
- IV- Respeito aos protocolos sanitários estabelecidos;

**Art. 3º** - Ficam autorizados, em nosso município, os eventos e atividades com a presença de público, tais como: cerimônias de casamento, eventos urbanos e rurais em logradouros públicos ou privados, circos, parques de exposições, solenidades de formatura, passeatas e afins, funcionamento de museus, teatros e afins.

**§ 1º**- Nos eventos e atividades referidos no caput deste artigo com controle de acesso, o público deverá atender a apresentação da carteira de vacinação digital: validar QRCode no aplicativo ConecteSUS ou no site: [validacertidao.saude.gov.br](http://validacertidao.saude.gov.br) , comprovando a imunização em duas doses ou dose única ambos e demais reforços além de respeitar os protocolos sanitários estabelecidos.

**Art. 4º** - Para realização de eventos e atividades culturais ou desportivas com a presença de público, inclusive com venda de ingressos, poderão ser realizados, desde que respeitado os protocolos do anexo IX e X, atendendo aos requisitos pré-estabelecidos:

- I- Previa autorização do evento pelas secretarias de Agricultura e Meio Ambiente, Serviços Públicos, Cultura e Saúde, Diretoria de Tributos e demais órgãos públicos municipais conforme a pertinência do evento;
- II- Auto de Vistoria do Corpo de Bombeiros;
- III- Ambiência ao ar livre;



ESTADO DA BAHIA  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE JEQUIÉ**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO**

- IV- Layout do espaço contemplando: estimativa de público (incluso todos os envolvidos para sua realização), identificação área total, área de serviços, instalações sanitárias, lavatórios, dispense contendo álcool gel a 70% e demais áreas. O qual deverá ser apresentado junto à SEINFRA, como exigência para a emissão de Alvará de Eventos;
- V- Emissão de ingressos numerados, comunicando oficialmente à Secretaria Municipal de Serviços Públicos/Infraestrutura com cópia à Secretaria de Saúde acerca da tiragem e local de produção dos mesmos;
- VI- Catraca a fim de realizar contagem do público;
- VII- Apresentação da carteira de vacinação digital: validar QRCode no aplicativo ConecteSUS ou no site: [validacertidao.saude.gov.br](http://validacertidao.saude.gov.br) , comprovando a imunização em duas doses ou dose única e demais reforços. O devido controle deverá ser realizado pelo organizador do evento, estando o mesmo sujeito às sanções legais sanitárias caso haja descumprimento do exposto;
- VIII- A veracidade das informações apresentadas pelos participantes do evento, quanto à comprovação da vacinação, é de inteira responsabilidade dos mesmos, encontrando-se sujeitos ao Código Penal;

§1º - Nos eventos com venda de ingresso, os artistas, público, equipe técnica e colaboradores deverão atender o quanto a apresentação obrigatória da carteira de vacinação digital: validar QRCode no aplicativo ConecteSUS ou no site: [validacertidao.saude.gov.br](http://validacertidao.saude.gov.br) comprovando a imunização em duas doses ou dose única ambos e demais reforços, além de respeitar os protocolos sanitários estabelecidos, especialmente o distanciamento social adequado.

**Art. 5º** - O acesso a quaisquer prédios públicos (inclusive municipais, exceto unidades de saúde), nos quais se situem órgãos, entidades e unidades administrativas, fica condicionado à comprovação da vacinação mediante apresentação da carteira de vacinação física ou digital: validar QRCode no aplicativo ConecteSUS ou no site: [validacertidao.saude.gov.br](http://validacertidao.saude.gov.br) , comprovando a imunização em duas doses ou dose única, e respectivos reforços.

§ 1º - O disposto no caput deste artigo se aplica às escolas da Rede Pública de Ensino.

**Art. 6º** - Ficam autorizados, em nosso município, as atividades letivas, de maneira 100% presencial, nas unidades de ensino, que se estruturarem para tanto, desde que atendidos todos os protocolos de biossegurança.



ESTADO DA BAHIA  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE JEQUIÉ**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO**

**Art. 7º** - Fica facultado o uso de máscaras de proteção individual em EM AMBIENTES FECHADOS ou ABERTOS, respeitando o distanciamento social adequado e os protocolos sanitários estabelecidos, permanecendo ainda obrigatório em:

I – hospitais e demais unidades de saúde, tais como: clínicas, Unidades de Pronto-Atendimentos -UPAs e farmácias;

II – locais onde se prestem atendimento ao público, pelos respectivos funcionários, servidores e colaboradores;

III - se estiver em contato com indivíduos com confirmação de Covid-19, mesmo que assintomáticos, com indivíduos que estejam apresentando sintomas gripais, tais como: tosse, espirro, dor de garganta ou outros sintomas respiratórios, ou com indivíduos que tenham tido contato com pessoas sintomáticas ou com confirmação da doença.

IV - transportes públicos, tais como: ônibus, e seus respectivos locais de acesso como estações de embarque;

Parágrafo único – O uso de máscara permanece indicado:

I - indivíduos idosos, imunossuprimidos e gestantes, ainda que em dia em relação ao esquema vacinal;

**Art. 8º** - Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, com vigência até o dia 28 de abril de 2022 podendo ser modificado ou revogado a qualquer tempo por ato próprio.

**Art. 9** - Revogam-se as disposições em contrário.

Registre-se e Publique-se.

**SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO, EM 12 DE ABRIL DE 2022.**

**ZENILDO BRANDÃO SANTANA**  
**= PREFEITO =**

**REGISTRADO**

**SOB NÚMERO 23.397 ÀS FLS. DO LIVRO DECRETO**  
**EM 12 DE ABRIL DE 2022.**

\_\_\_\_\_  
**VAGNER DE CASTRO AMPARO**  
**SECRETÁRIO MUNICIPAL DE GOVERNO**



**(ANEXO I)**  
**PROTOCOLO DE REABERTURA PARA RESTAURANTES, BARES,  
LANCHONETES E SIMILARES**

1. Os estabelecimentos deverão disponibilizar medidas para desinfecção das mãos dos clientes e colaboradores nas entradas, além de dispor de dispensadores com álcool a 70% em áreas estratégicas e em cada mesa;
2. Na chegada aos estabelecimentos, além da solicitação de apresentação do comprovante de vacinação, pelo cartão de vacina ou certificado ConectSus de pelo menos duas doses da vacina contra covid (obrigatório), recomenda-se a aferição da temperatura dos colaboradores, prestadores de serviço e clientes, e aqueles com resultado igual ou superior a 37,8°C devem ser direcionados para acompanhamento de saúde adequado;
3. Os colaboradores que apresentarem sintomas de resfriado ou gripe deverão ser afastados imediatamente das atividades, notificando a Vigilância Epidemiológica através do Disk-Covid para que os mesmos sejam testados e realizado o devido acompanhamento em tempo oportuno;
4. Manter o ambiente com ventilação adequada, sempre que possível, deixando portas e janelas abertas.
5. Nos caixas poderão ser instalados barreira física de proteção a fim de minimizar o contato entre colaboradores e clientes;
6. As máquinas de cartão de crédito, teclados, mouse e similares deverão ser revestidos com plástico filme para que facilite a higienização;
7. Realizar higienização frequente dos fones, aparelhos de telefone, máquinas de cartão e outros;
8. O estabelecimento deverá disponibilizar aos funcionários, os EPIs (Equipamentos de Proteção Individual) necessários para uso durante a realização dos serviços, tais como: máscaras, luvas (se necessário), toucas ou similares para proteção dos cabelos;
9. Recomenda-se a adoção de cardápios digitais (aplicativos, sites ou similares) ou plastificado, que deve ser higienizado com álcool a 70% após cada uso;
10. Intensificar a atenção no cumprimento das Boas Práticas de Manipulação de Alimentos de acordo com a legislação em vigor (RDC ANVISA nº 216/04);
11. A roupa utilizada no serviço deverá ser trocada diariamente e deve ser diferente da utilizada fora do ambiente de trabalho;
12. O estabelecimento deverá disponibilizar aos funcionários armário específico para guarda dos objetos pessoais;
13. O funcionário deve retirar todos os objetos de adorno pessoal que possam acumular sujeira, como anéis, brincos, pulseiras, relógios etc. e manter as unhas aparadas e sem esmalte;
14. Não é permitido o uso de celulares e outros utensílios de uso pessoal na área de manipulação de alimentos;
15. Não deverá ser permitida a entrada de entregadores e colaboradores de outros setores na área de manipulação de alimentos;



ESTADO DA BAHIA  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE JEQUIÉ**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO**

16. O estabelecimento deve implementar rotinas de higienização das matérias primas recebidas, como lavagem das embalagens com água e sabão ou desinfecção com álcool a 70%, no caso dos alimentos crus usar solução de hipoclorito de sódio (1 colher de sopa de água sanitária para cada litro de água);
17. Fica autorizado a modalidade de self-service, desde que disponibilize álcool;
18. Os restaurantes com serviço de buffet terão que disponibilizar funcionários, utilizando os EPIs adequados, como máscara, avental e touca, para servir os clientes;
19. O equipamento utilizado para dispor os alimentos a serem servidos deve ser isolado com barreira física que permita a visualização, mas proteja os alimentos;
20. Recomenda-se a higienização rigorosa dos talheres, os quais devem ser protegidos e entregues pelo atendente do estabelecimento ao cliente, que não poderá ter acesso direto aos utensílios;
21. Pratos, copos e bandejas, quando de uso permanente, devem ter a higienização intensificada, sendo vedado o acesso direto pelo cliente;
22. Guardanapos de papel devem ser oferecidos em recipientes protegidos ou embalados;
23. Somente será permitida a utilização de toalhas de mesa de material impermeável ou de tecido revestidas por material impermeável, facilitando a desinfecção com álcool a 70° ou outro produto desinfetante regulamentado pela ANVISA, devendo as mesmas passar pelo processo de desinfecção após cada cliente;
24. Só é permitida a disponibilização de temperos, molhos, condimentos e similares de forma individualizada, em sachês e apenas no momento de cada refeição;
25. Todos os utensílios usados na preparação de bebidas (copos, coqueteleiras, medidores de doses, taças, garrafas etc.) deverão ser limpos antes e após cada turno de trabalho;
26. O estabelecimento deve intensificar a limpeza das áreas com desinfetantes adequados e desinfecção com álcool a 70% de superfícies e utensílios frequentemente tocados como: maçanetas, mesas, balcões, corrimões, interruptores, dentre outros;
27. Os sanitários deverão dispor de pias, preferencialmente com torneiras sem acionamento manual, com sabão líquido, papel toalha e lixeira com tampa e acionamento por pedal;
28. Intensificar a higienização das instalações sanitárias de uso de colaboradores e clientes (pias, peças sanitárias, válvulas de descargas, torneiras, suporte de papel higiênico/papel toalha), equipamentos e superfícies em que há maior frequência de contato;
29. A higienização do local de armazenamento das entregas por delivery deverá ser realizada antes e após abertura;
30. Todos os funcionários que servem e/ou realizam entrega de produto pronto aos clientes devem usar os Equipamentos de Proteção Individual (EPI's) adequados e higienizar as mãos constantemente;



ESTADO DA BAHIA  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE JEQUIÉ**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO**

31. O estabelecimento deverá garantir que os entregadores do serviço de delivery utilizem frascos borrifadores individuais de álcool a 70% para higienização das mãos, bags de transporte e máquinas de cartão;

32. o estabelecimento deverá garantir a higienização do mesmo seguindo as seguintes recomendações:

I. Higienizar os sanitários e demais locais do estabelecimento antes da abertura e frequentemente durante o funcionamento sempre que necessário;

II. Disponibilizar Depósito de Material de Limpeza (DML), dotado com pia tanque, armário para a guarda de produtos e materiais utilizados na assistência e carro MOP: a) Adquirir produtos saneantes com registro na ANVISA; b) Elaborar protocolo de higienização do ambiente, seguido de treinamento dos trabalhadores, devendo seu registro ser arquivado para apresentação à autoridade sanitária competente;

III. Suprir os sanitários com materiais necessários à higiene pessoal (sabão líquido e papel toalha) dos trabalhadores, colaboradores, terceirizados, prestadores de serviço e frequentadores;



**(ANEXO II)**  
**PROTOCOLO PARA FUNCIONAMENTO DE ACADEMIAS, CENTROS DE**  
**TREINAMENTO E CONGÊNERES**

1. O estabelecimento deverá solicitar de seus alunos e colaboradores da apresentação da comprovação de vacina de pelo menos duas doses e reforço da vacina contra Covid-19.
2. O estabelecimento deverá disponibilizar medidas para higienização das mãos e dos calçados dos clientes e colaboradores nas entradas das academias, centros de treinamentos físicos e congêneres.
3. Os colaboradores que apresentarem sinais ou sintomas de resfriado ou gripe deverão ser afastados imediatamente das atividades, notificando a Vigilância Epidemiológica através do Disk-Covid para que os mesmos sejam testados.
7. O estabelecimento deve limitar a quantidade de clientes, a ser definida de acordo com a dimensão e condição de renovação do ar no ambiente:  
Obs.1- Os componentes do sistema de climatização, tais como: filtros dos aparelhos de ar condicionados, umidificadores, ventiladores e outros, devem ser higienizados semanalmente e manter registro em planilha própria.
8. O estabelecimento deverá dispor de um funcionário responsável pela higienização.
9. Realizar higienização terminal (de todo o estabelecimento, compreendendo: piso, teto, paredes e equipamentos) semanalmente, quando o estabelecimento não estiver em funcionamento.
10. Fixar dispensadores com álcool em gel a 70%, a cada 40m<sup>2</sup> em todas as áreas da academia: recepção, musculação, peso livre, sala de atividades coletivas, área da piscina, vestiário, sala de exame físico, sala administrativa, dentre outros, para higienização das mãos dos clientes e colaboradores.
11. Disponibilizar a cada estação de treinamento, não excedendo três equipamentos, kits de limpeza (borrifadores contendo álcool líquido a 70% e papel toalha), em pontos estratégicos das áreas de musculação, ginástica e peso livre, para que os clientes possam usar nos equipamentos de treino como colchonetes, halteres e máquinas. No mesmo local, deve haver orientação para descarte imediato das toalhas de papel em lixeira com tampa acionada por pedal.  
Obs. É vedado o uso coletivo de toalhas ou flanelas de tecido.
12. É recomendado atualizar a ficha individual do aluno com dados pessoais e de saúde para fins de controle.
13. Não será permitido o uso de bebedouros com biqueiras. Os bebedouros deverão ser utilizados apenas para uso de garrafas ou copos próprios (disponibilizar copos descartáveis protegidos em suporte adequado).
14. Disponibilizar na área da piscina suportes para que cada usuário possa pendurar sua toalha de forma individual.
15. Após o término de cada aula, higienizar os materiais utilizados, as escadas e bordas da piscina.



ESTADO DA BAHIA  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE JEQUIÉ**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO**

16. Fica condicionado o funcionamento desses estabelecimentos a apresentação de carteira de vacinação física ou digital validado QRCode no aplicativo ConecteSUS ou no site: [validacertidao.saude.gov.br](http://validacertidao.saude.gov.br), comprovando a imunização em pelo menos duas doses. O devido controle deverá ser realizado pelo responsável pelo estabelecimento que deverá manter cópia destes documentos junto ao registro do aluno.



**(ANEXO III)**  
**PROTOCOLO DE MEDIDAS SANITÁRIAS DE PREVENÇÃO E**  
**SEGURANÇA DE SALÃO DE BELEZA**

1. A organização do local, na chegada dos clientes e profissionais, disponibilizando álcool em gel, a 70° ou pia com água, sabão e toalha descartável para higienização das mãos além de medidas para higienização das solas do sapato, como um borrifador com álcool a 70%.
2. Utilizar avental, máscara no atendimento de massagem, e/ou com esteticista e ao final do atendimento descartar o avental e proceder a lavagem secagem e desinfecção com álcool líquido a 70° do protetor facial.
3. Disponibilizar fardamentos para os colaboradores. Os mesmos também devem ser orientados quanto a higiene pessoal.
4. Antes de iniciar as atividades diárias e entre atendimentos, deve-se realizar a limpeza e desinfecção, respeitado o tipo de material, nos locais de contato do cliente, a saber: bancadas, poltronas, cadeiras, macas, maçanetas e afins. Usar papel toalha descartável para limpeza e desinfecção.
5. Lavar toalhas, aventais, escovas de cabelo, pentes, após serem usados pelo cliente. PROIBIDO lavar toalhas e coloca-las para secagem de forma exposta em via pública.
6. Limpar e desinfetar todas as superfícies do banheiro, incluindo pisos, pias e vasos sanitários a cada 2 horas e sempre que for necessário de acordo com a demanda e fluxo de clientes.
7. Aumentar a frequência da higienização de todo o ambiente utilizando solução adequada de água com hipoclorito ou outro produto similar com registro, respeitando o tipo do revestimento do piso.
8. Aumentar a frequência de higienização de puxadores, maçanetas, interruptores, corrimões e espelhos utilizando solução adequada: água com hipoclorito, na proporção de 250 ml de hipoclorito para 1L de água, respeitando o tipo de material das superfícies.
9. Distribuir álcool em gel 70% em todos os setores, todas as bancadas de atendimento, recepção, copas e afins.
10. Dispor de dispensadores de sabonete líquido, toalhas de papel e papel higiênico na instalação sanitária.
11. Utilizar materiais descartáveis, tais como luvas, palito de unha, lixa de unha, lâmina de barbear. Os alicates quando de uso coletivo devem ser higienizados com detergente enzimático ou neutro, e após enxágue e secagem, os mesmos devem ser esterilizados em AUTOCLAVE. Quando o alicate pertence à cliente, o mesmo deve ser desinfetado com álcool líquido a 70° antes do seu uso.
12. Realizar desinfecção de materiais de escritório após serem usados pelos clientes, tais como: canetas, máquinas de cartão de crédito. Aumentar a frequência de desinfecção de monitores, mouse, teclados, dentre outros.
13. Fixar no ambiente, cartazes orientando quanto orientações de biossegurança e etiqueta respiratória (tosse e espirros) e sinais e sintomas do COVID-19 (Disque COVID: 98866-2164/98866-2779).



ESTADO DA BAHIA  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE JEQUIÉ**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO**

23. É permitido o uso de aparelhos de ar condicionado e ventiladores desde que haja sua limpeza e manutenção adequada;



**(ANEXO IV)**  
**RECOMENDAÇÕES DE FUNCIONAMENTO PARA TEMPLOS RELIGIOSOS**  
**QUE RECEBAM MAIORES DE 60 ANOS**

- 1- Disponibilizar dispensadores contendo álcool em gel a 70%, preferencialmente por pedal, nas entradas dos espaços de cultos das diferentes expressões cristãs e não cristãs, e em locais estratégicos;
- 2- Elaborar Protocolo de Higienização dos ambientes, dando atenção especial as instalações sanitárias. Estas devem ser higienizadas com maior frequência, tendo como base o fluxo dos usuários. Não deixando faltar aos sanitários: sabão líquido, papel toalha e papel higiênico;
- 3- Treinar os trabalhadores responsáveis pela higienização dos ambientes quanto ao uso dos produtos saneantes, técnicas de limpeza, de modo a estabelecer áreas críticas e menos críticas, e paramentação e desparamentação dos Equipamentos de Proteção Individual – EPI. Recomendamos que esta capacitação seja realizada por profissional habilitado nestes conhecimentos e que sejam arquivados o registro das mesmas.
- 4- Adquirir produtos saneantes, utilizados para limpeza de espaços coletivos e de uso público, com registros na ANVISA. É terminantemente proibido uso de produtos comprados sem o referido registro, por serem de procedência duvidosa e por conseguinte não possuírem laudos técnicos que atestem a sua eficácia na eliminação dos microorganismos, dentre os quais, o novo coronavírus;
- 5- Atentar para as questões da qualidade do ar interior dos ambientes. Preferencialmente, manter portas e janelas abertas, para promoção da renovação do ar interior. Em casos de ambientes fechados, o ar condicionado deverá estar obrigatoriamente no modo renovação de ar. Estes aparelhos de ar condicionado, devem estar com a manutenção em dias, conforme estabelecido na Portaria nº 3.523, de 28 de agosto de 1998 do Ministério da Saúde - MS e Resolução-RE nº 09, de 16 de janeiro de 2003 ANVISA/ MS, com respectivos laudos em arquivo. Os filtros de ar devem ser limpos frequentemente e os registros destas limpezas com data da realização, descrição da limpeza com produto utilizado e assinatura do responsável pela mesma, devem ser arquivados;
- 6- Dispor de depósito de material de Limpeza exclusivo, composto por pia tanque a ser utilizado para a limpeza dos utensílios usados na higienização dos ambientes, e armário para guarda dos materiais e produtos utilizados na higienização;
- 7- Estimular os fiéis a levarem suas garrafas individuais contendo água. Entretanto, caso não sejam possíveis, só será permitido bebedouro com torneira, em que se consuma água em copo descartável, sendo terminantemente proibido o contato da boca com a saída de água;



**(ANEXO V)**  
**ANEXO DO PROTOCOLO PARA FUNCIONAMENTO DE CLUBES E**  
**PRÁTICAS DESPORTIVAS EM GERAL**

1-Os clubes que prestem serviços de bares, lanchonetes e restaurantes deverão cumprir o Protocolo de Reabertura para Restaurantes, Bares, Lanchonetes e Similares.

2-Os estabelecimentos que prestam serviços de academias e práticas esportivas em geral (como aulas de natação, hidroginástica e artes marciais) deverão cumprir o Protocolo Para Funcionamento De Academias, Centros de Treinamento e Congêneres.

3-Os demais serviços oferecidos em clubes deverão seguir os seguintes critérios:

I. Disponibilizar álcool a 70% a todos os funcionários, clientes e frequentadores, instalando dispensadores a cada 70 m<sup>2</sup> em pontos estratégicos, como entradas do clube, pontos de alimentação (preferencialmente em cada mesa) e pontos distantes de lavatórios;

II. Higienizar os sanitários e demais locais do estabelecimento antes da abertura, e frequentemente durante o funcionamento sempre que necessário;

III. Disponibilizar Depósito de Material de Limpeza (DML), dotado com pia tanque, armário para a guarda de produtos e materiais utilizados na assistência e carro MOP:

a) Adquirir produtos saneantes com registro na ANVISA;

b) Elaborar protocolo de higienização do ambiente, seguido de treinamento dos trabalhadores, devendo seu registro ser arquivado para apresentação à autoridade sanitária competente;

IV. Suprir os sanitários com materiais necessários à higiene pessoal (sabão líquido e papel toalha) dos trabalhadores, colaboradores, terceirizados, prestadores de serviço e frequentadores;

V. Objetos tocados/manuseados com frequência devem possuir atenção especial na higienização (como torneiras, bebedouros, maçanetas, bancos e bancadas);

VI. Fica proibido o funcionamento dos bebedouros com biqueiras, podendo ser utilizados os bebedouros de uso exclusivo para garrafas e copos, garantindo constante higienização com registro de limpeza e manutenção do filtro;



**(ANEXO VI)**  
**RECOMENDAÇÕES PARA AS AULAS DOS CURSOS**  
**PROFISSIONALIZANTES E AULAS PRÁTICAS NA MODALIDADE**  
**PRESENCIAL**

1. Disponibilizar dispensadores contendo álcool em gel a 70%, preferencialmente por pedal, nas entradas dos estabelecimentos de ensino, nas salas de aula e demais locais estratégicos. Dispor de borrifadores contendo álcool líquido a 70% (em cada estação de trabalho) para desinfecção de mesas, objetos e dentre outros;
2. Manter os ambientes ventilados, preferencialmente com ventilação natural para favorecimento da renovação do ar interior. Na impossibilidade de ventilação natural os estabelecimentos deverão: dispor do Plano de Manutenção Operação e Controle (PMOC) atualizado, com o respectivo responsável técnico, bem como manter disponível o registro da execução dos procedimentos estabelecidos no plano. Manter limpos os componentes do sistema de climatização, tais como: bandejas, serpentinas, umidificadores, ventiladores e dutos, de forma a evitar a difusão ou multiplicação de agentes nocivos à saúde humana e manter a boa qualidade do ar interno (renovação do ar dos ambientes), atentando quanto ao cumprimento das legislações: Portaria nº 3.523, de 28 de agosto de 1998 do Ministério da Saúde - MS e Resolução RE nº 09, de 16 de janeiro de 2003 ANVISA/ MS, com respectivos laudos em arquivo.
3. Orientar alunos, professores e demais funcionários que levem suas garrafas individuais contendo água. Entretanto, caso não sejam possível, só será permitido bebedouro com torneira, em que se consuma água em copo descartável, sendo terminantemente proibido o contato da boca com a saída de água (biqueiras);
4. Comunicar a vigilância epidemiológica local à ocorrência de caso (s) suspeito de infecção humana por SARS-CoV2, devendo os responsáveis pelo estabelecimento direcionar os casos;
5. Dispor de depósito de material de limpeza exclusivo, composto por pia tanque a ser utilizado para a limpeza dos utensílios usados na higienização dos ambientes, e armário para guarda dos materiais e produtos utilizados na higienização;
6. Elaborar Protocolo de Higienização dos ambientes, dando atenção especial às instalações sanitárias. Estas devem ser higienizadas com maior frequência, tendo como base o fluxo dos usuários. Não deixando faltar aos sanitários: sabão líquido, papel toalha e papel higiênico;
7. Treinar os trabalhadores responsáveis pela higienização dos ambientes quanto ao uso dos produtos saneantes, técnicas de limpeza, de modo a estabelecer áreas críticas e menos críticas, e paramentação e desparamentação dos Equipamentos de Proteção Individual – EPI. Recomendamos que esta capacitação seja realizada por profissional habilitado nestes conhecimentos e que sejam arquivados o registro das mesmas.



ESTADO DA BAHIA  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE JEQUIÉ**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO**

8. Adquirir produtos saneantes, utilizados para limpeza de espaços coletivos e de uso público, com registros na ANVISA. É terminantemente proibido uso de produtos comprados sem o referido registro, por serem de procedência duvidosa e, por conseguinte não possuírem laudos técnicos que atestem a sua eficácia na eliminação dos microorganismos, dentre os quais, o novo coronavírus;

Materiais a Serem Utilizado para o Serviço de Higienização:

Hipoclorito de Sódio dentre outros saneantes com Registro na ANVISA;

Luva de cano longo

Sapato fechado

Uniforme

Avental Impermeável

Máscara

Óculos de Proteção Individual / Face shield

Carro MOP (completo)

Pano de limpeza descartável

Borrifador / Álcool Líquido a 70%

P.S.: Proceder à higienização frequente de corredores, maçanetas, interruptores e dentre outros;



**(ANEXO VII)**  
**PROTOCOLO DE FUNCIONAMENTO DE CINEMA**

1. Os estabelecimentos deverão disponibilizar medidas para desinfecção das mãos dos clientes e colaboradores nas entradas, além de dispor de dispensadores com álcool a 70%, a cada 40m<sup>2</sup> em áreas estratégicas;
2. Os colaboradores que apresentarem sintomas de resfriado ou gripe deverão ser afastados imediatamente das atividades, notificando a Vigilância Epidemiológica através do Disk-Covid para que os mesmos sejam testados e realizados o devido acompanhamento em tempo oportuno;
3. Deverá dispor de mecanismo de exaustão com equipamentos próprios garantindo a renovação de ar durante e no intervalo de cada sessão das salas de exibição;
4. Fazer a manutenção e limpeza de filtros do ar condicionado a cada 15 dias ou de acordo com a demanda, com registro em planilha de controle;
5. Os estabelecimentos serão responsáveis pelo ordenamento das filas nas áreas internas e externas, o uso de monitores caso necessário, garantindo o afastamento mínimo de 1,5m entre as pessoas e a obrigatoriedade do uso de máscaras;
6. O estabelecimento deverá disponibilizar aos funcionários, os EPIs (Equipamentos de Proteção Individual) necessários para uso durante a realização dos serviços, tais como: luvas, toucas ou similares para proteção dos cabelos;
7. O estabelecimento deverá disponibilizar aos funcionários armário específico para guarda dos objetos pessoais;
8. Todas as salas devem ser completamente higienizadas entre as sessões;
9. O estabelecimento deve intensificar a limpeza das áreas com desinfetantes específicos e adequados com desinfecção de superfícies, utensílios e móveis frequentemente tocados como: maçanetas, mesas, balcões, corrimãos, interruptores, dentre outros;
10. Os sanitários deverão dispor de pias, preferencialmente, com torneiras sem acionamento manual com sabão líquido, papel toalha e lixeira com tampa e acionamento por pedal;
11. Intensificar a higienização das instalações sanitárias de uso de colaboradores e clientes (pias, peças sanitárias, válvulas de descargas, torneiras, suporte de papel higiênico/papel toalha), equipamentos e superfícies em que há maior frequência de contato;
12. As atividades adjacentes ao cinema (praça de alimentação, lanchonetes, panificadoras, dentre outros) deverão obedecer aos protocolos específicos preexistentes.



**(ANEXO VIII)**  
**ANEXO DO PROTOCOLO PARA FUNCIONAMENTO BRINQUEDOS CAMA**  
**ELÁSTICA.**

1. Estabelecer regras para melhor organizar o uso dos brinquedos, por faixa etária e tamanho, coibindo que crianças mais velhas brinquem com crianças mais novas;
2. Disponibilizar dispositivo contendo álcool em gel a 70% para a assepsia das mãos antes de adentrarem nos brinquedos e após saírem dos mesmos;
3. Proceder a higienização dos brinquedos utilizando-se de borrifador (adequado ao tamanho dos brinquedos) contendo álcool líquido a 70%, SEMPRE após cada uso brinquedos;
4. Monitorar os funcionários quanto à apresentação de sintomas. Os trabalhadores suspeitos devem ser orientados a entrarem em contato com o Disk Covid (73) 98866-2779 ou (73) 98866-2164;



ESTADO DA BAHIA  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE JEQUIÉ**  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO

**(ANEXO IX)**  
**PROTOCOLO DE RETOMADA DA ATIVIDADE DE MÚSICA AO VIVO EM**  
**EVENTOS, NOS BARES E RESTAURANTES**

DAS MEDIDAS DE PREVENÇÃO GERAIS:

- I - Deve-se evitar o compartilhamento de instrumentos e equipamentos durante apresentação;
- II - Os microfones devem ser de uso individualizado;
- III - Higienizar os instrumentos e superfícies do palco ou local onde os músicos forem se apresentar;
- IV - Disponibilizar de álcool em gel para os músicos;
- V - Evitar o apoio de instrumentos, outros objetos e, principalmente, de garrafas e copos no chão, ou outra superfície que não estiver higienizada.



**(ANEXO X)**  
**PROCOLOS PARA REALIZAÇÃO DE EVENTOS DE INGRESSOS**

1. Previa autorização do evento pelas secretarias de Meio ambiente, tributos, infra- estrutura e secretaria de saúde;
2. Ambiência ao ar livre, *layout* do espaço identificação área total, área de serviços, instalações sanitárias, lavatórios, dispense contendo álcool gel a 70% dentre outras áreas importantes para a execução do evento;
3. Público estimado;
4. Apresentação da carteira de vacinação digital: validar QRCode no aplicativo ConecteSUS ou no site: [validacertidao.saude.gov.br](http://validacertidao.saude.gov.br), comprovando a imunização em duas doses ou dose única. (O devido controle deverá ser realizado pelo organizador do evento, estando o mesmo sujeito às sanções legais sanitárias caso haja descumprimento do exposto);
5. Os estabelecimentos deverão disponibilizar medidas para higienização das mãos do público e colaboradores nas entradas dos eventos, além de dispor de dispensadores com álcool a 70% em áreas estratégicas;
6. É obrigatório afixar, em locais visíveis e próximos às entradas, a capacidade máxima de pessoas (colaboradores e clientes) permitidas simultaneamente no estabelecimento;
7. Fixar orientações impressas nos locais de maior circulação para o público quanto: número de pessoas que podem permanecer dentro dos setores do estabelecimento por metro quadrado; distanciamento de mais de 1,5 m<sup>2</sup>; uso de máscaras; desinfecção das mãos com álcool gel a 70%, sinais e sintomas da COVID-19 e número do Disque COVID municipal;
8. Qualquer participante do evento ou colaborador que apresentar sintomas de resfriado ou gripe deverá ser afastado imediatamente das atividades, notificando a Vigilância Epidemiológica através do Disk-Covid para que os mesmos sejam testados e monitorados pelas equipes da atenção básica em tempo oportuno;
9. Privilegiar a realização de eventos em espaços abertos e manter o ambiente com ventilação adequada, oportunizando a renovação do ar;



ESTADO DA BAHIA  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE JEQUIÉ**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO**

10. Deverá ser designadas portas específicas para entrada e saída de público;
11. Os organizadores deverão ser os responsáveis pelo ordenamento das filas nas áreas internas e externas, inclusive com uso de monitores, se necessário;
12. Todos os funcionários que servem ao público devem usar os Equipamentos de Proteção Individual (EPI's) adequados e higienizar as mãos constantemente;
13. Os funcionários que manipulam alimentos devem retirar todos os objetos de adorno pessoal que possam acumular sujeira, como anéis, brincos, pulseiras, relógios etc. e manter as unhas aparadas e sem esmalte;
14. Não é permitido o uso de celulares e outros utensílios de uso pessoal na área de manipulação de alimentos;
15. Não deverá ser permitida a entrada de entregadores e colaboradores de outros setores na área de manipulação de alimentos;
16. O equipamento utilizado para dispor os alimentos a serem servidos deve ser isolado com barreira física que permita a visualização, mas proteja os alimentos;
17. Pratos, copos e bandejas devem ser de uso descartável, sendo vedado o acesso direto as pessoas;
18. Guardanapos de papel devem ser oferecidos em recipientes protegidos ou embalados; e similares de forma individualizada, em sachês e apenas no momento de cada refeição;
19. Todos os utensílios usados na preparação de bebidas (copos, coqueteleiras, medidores de doses, taças, garrafas etc.) deverão ser limpos antes e após o evento;
20. Elaborar Protocolo de Higienização dos banheiros, dando atenção especial às instalações sanitárias. Estas devem ser higienizadas com



ESTADO DA BAHIA  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE JEQUIÉ**  
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO

maior frequência, tendo como base o fluxo dos usuários. Não deixando faltar aos sanitários: sabão líquido, papel toalha e papel higiênico;

21. Treinar os trabalhadores responsáveis pela higienização dos ambientes quanto ao uso dos produtos saneantes, técnicas de limpeza, e paramentação e desparamentação dos Equipamentos de Proteção Individual – EPI. Recomendamos que esta capacitação seja realizada por profissional habilitado nestes conhecimentos e que sejam arquivados o registro das mesmas.
22. Adquirir produtos saneantes, utilizados para limpeza de espaços coletivos e de uso público, com registros na ANVISA. É terminantemente proibido uso de produtos comprados sem o referido registro, por serem de procedência duvidosa e, por conseguinte não possuírem laudos técnicos que atestem a sua eficácia na eliminação dos microrganismos, dentre os quais, o novo coronavírus;
23. Fixar próximo aos lavatórios, instruções sobre a correta higienização das mãos, inclusive quanto à forma de fechamento das torneiras de acionamento, caso seja manual;
24. Os sanitários deverão dispor de pias, preferencialmente com torneiras sem acionamento manual, com sabão líquido, papel toalha e lixeira com tampa e acionamento por pedal. Os organizadores do evento deverão dispor de funcionário para organizar as filas dos sanitários, prevenindo aglomerações dentro e fora das instalações sanitárias. Manter janela e vitrô abertos e/ou exaustor em pleno funcionamento.
25. Prévia autorização do evento pelas secretarias de Meio ambiente, tributos, infra-estrutura, cultura e secretaria de saúde;
26. Ambiência ao ar livre, layout do espaço identificação área total, área de serviços, instalações sanitárias, lavatórios, dispense contendo álcool gel a 70% dentre outras áreas importantes para a execução do evento;
27. Público estimado;
28. Apresentação da carteira de vacinação digital: validar QRCode no aplicativo ConecteSUS ou no site: [validacertidao.saude.gov.br](https://validacertidao.saude.gov.br) ,



ESTADO DA BAHIA  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE JEQUIÉ**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO**

comprovando a imunização em duas doses ou dose única bem como reforços. O devido controle deverá ser realizado pelo organizador do evento, estando o mesmo sujeito às sanções legais sanitárias caso haja descumprimento do exposto;

29. Os colaboradores que apresentarem sintomas de resfriado ou gripe deverão ser afastados imediatamente das atividades, notificando a Vigilância Epidemiológica através do Disk-Covid para que os mesmos sejam testados e monitorados pelas equipes da atenção básica em tempo oportuno;
30. Privilegiar a realização de eventos em espaços abertos e manter o ambiente com ventilação adequada, oportunizando a renovação do ar;
31. Manter os ambientes ventilados, preferencialmente com ventilação natural para favorecimento da renovação do ar interior. Na impossibilidade de ventilação natural os estabelecimentos deverão: dispor do Plano de Manutenção Operação e Controle (PMOC) atualizado dos equipamentos de aparelhos de climatização (ar-condicionado, climatizadores e afins), com o respectivo responsável técnico, bem como manter disponível o registro da execução dos procedimentos estabelecidos no plano. Manter limpos os componentes do sistema de climatização, tais como: bandejas, serpentinas, umidificadores, ventiladores e dutos, de forma a evitar a difusão ou multiplicação de agentes nocivos à saúde humana e manter a boa qualidade do ar interno (renovação do ar dos ambientes), atentando quanto ao cumprimento das legislações: Portaria nº 3.523, de 28 de agosto de 1998 do Ministério da Saúde - MS e Resolução-RE nº 09, de 16 de janeiro de 2003 ANVISA/ MS, com respectivos laudos em arquivo.
32. Todos os funcionários que servem ao público devem usar os Equipamentos de Proteção Individual (EPI's) adequados e higienizar as mãos constantemente;
33. Recomenda-se a higienização rigorosa dos talheres, os quais devem ser protegidos e entregues as pessoas, que não poderão ter acesso direto aos utensílios;
34. Pratos, copos e bandejas, quando de uso permanente, devem ter a higienização intensificada, sendo vedado o acesso direto as pessoas;



ESTADO DA BAHIA  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE JEQUIÉ**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO**

35. Guardanapos de papel devem ser oferecidos em recipientes protegidos ou embalados; e similares de forma individualizada, em sachês e apenas no momento de cada refeição;
36. Todos os utensílios usados na preparação de bebidas (copos, coqueteleiras, medidores de doses, taças, garrafas etc.) deverão ser limpos antes e após o evento;
37. Dispor de depósito de material de limpeza exclusivo, composto por pia tanque a ser utilizado para a limpeza dos utensílios usados na higienização dos ambientes, e armário para guarda dos materiais e produtos utilizados na higienização;
38. Elaborar Protocolo de Higienização dos ambientes, dando atenção especial às instalações sanitárias. Estas devem ser higienizadas com maior frequência, tendo como base o fluxo dos usuários. Não deixando faltar aos sanitários: sabão líquido, papel toalha e papel higiênico;
39. Treinar os trabalhadores responsáveis pela higienização dos ambientes quanto ao uso dos produtos saneantes, técnicas de limpeza, de modo a estabelecer áreas críticas e menos críticas, e paramentação e desparamentação dos Equipamentos de Proteção Individual – EPI. Recomendamos que esta capacitação seja realizada por profissional habilitado nestes conhecimentos e que sejam arquivados o registro das mesmas.
40. Adquirir produtos saneantes, utilizados para limpeza de espaços coletivos e de uso público, com registros na ANVISA. É terminantemente proibido uso de produtos comprados sem o referido registro, por serem de procedência duvidosa e, por conseguinte não possuírem laudos técnicos que atestem a sua eficácia na eliminação dos microrganismos, dentre os quais, o novo coronavírus;
41. Fixar próximo aos lavatórios, instruções sobre a correta higienização das mãos, inclusive quanto à forma de fechamento das torneiras de acionamento, caso seja manual;
42. Os sanitários deverão dispor de pias, preferencialmente com torneiras sem acionamento manual, com sabão líquido, papel toalha e lixeira com



ESTADO DA BAHIA  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE JEQUIÉ**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO**

tampa e acionamento por pedal. Os organizadores do evento deverão dispor de funcionário para organizar as filas dos sanitários, prevenindo aglomerações dentro e fora das instalações sanitárias. Manter janela e vitrô abertos e/ou exaustor em pleno funcionamento.

43. Intensificar a higienização das instalações sanitárias de uso de colaboradores e clientes (pias, peças sanitárias, válvulas de descargas, torneiras, suporte de papel higiênico/papel toalha), equipamentos e superfícies em que há maior frequência de contato;