



**DECRETO Nº 20.731 – EM 24 DE AGOSTO DE 2020.**

**Institui medidas restritivas e complementares de prevenção ao contágio e de enfrentamento da propagação do novo coronavírus e 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 e na Portaria MS/GM nº 356 de 11 de março de 2020:

CONSIDERANDO que estudo científico publicado pela “The Lancet Global Health” que atrela níveis de empobrecimento a incremento de mortalidade ([https://www.thelancet.com/journals/langlo/article/PIIS2214-109X\(19\)30409-7/fulltext](https://www.thelancet.com/journals/langlo/article/PIIS2214-109X(19)30409-7/fulltext));

CONSIDERANDO que há relatórios oficiais que apontam para grande taxa de contágio de pessoas em isolamento social (New York Times – 01/07/2020) ([https://www.youtube.com/watch?time\\_continue=109&v=heHOWfCQeQw&feature=emb\\_logo](https://www.youtube.com/watch?time_continue=109&v=heHOWfCQeQw&feature=emb_logo) – Pronunciamento oficial – Andrew Cuomo, divulgação de Dados de Nova Iorque) o que, de forma alguma, determina ineficácia do isolamento, entretanto sugere que tal fórmula possua eficácia limitada e que, associado com as taxas de mortalidade decorrentes de severa retração econômica, imponham modulação correta entre medidas de isolamento e preservação de emprego e renda como forma direta de preservação de vidas;

CONSIDERANDO que os setores com funcionamento previsto neste Decreto possuem fundamental importância para a manutenção da vida social, não havendo possibilidade logística de manutenção de restrições por longos períodos sob pena de colapsar cadeias produtivas inteiras, o que inviabilizaria, inclusive, o combate ao COVID-19 e a própria manutenção do funcionamento regular do SUS no médio prazo;

CONSIDERANDO que medidas de isolamento social não possuem possibilidade de aplicação indeterminada, tampouco se afiguram como elemento de cura, mas como elemento de suposto controle de velocidade de contágio e tais índices devem ser sopesados com seus efeitos colaterais como incremento do número de infartos (<https://www.tctmd.com/news/terrible-spike-cardiac-arrest-deaths-during-lombardys-covid-19-surge>), aumento substancial dos índices de violência doméstica (Brasil. Coronavírus: sobe o número de ligações para canal de denúncia de violência doméstica na quarentena [Internet]. Brasil: Ouvidoria Nacional dos Direitos Humanos (ODNH), do Ministério da Mulher, da Família e dos Direitos Humanos (MMFDH); 2020. Disponível em: <https://www.gov.br/mdh/pt-br/assuntos/noticias/2020-2/marco/coronavirus-sobe-o-numero-de-ligacoes-para-canal-de-denuncia-de-violencia-domestica-na-quarentena>; Domestic violence cases jump 30% during lockdown in France. Euronews [Internet] 2020 [acessado em 28 mar. 2020]. Disponível em: Disponível em: <https://www.euronews.com/2020/03/28/domestic-violence-cases-jump-30-during-lockdown-in-france>), aumento das mortes por câncer



(<https://saude.abril.com.br/medicina/mortes-por-cancer-devem-subir-no-mundo-por-causa-do-coronavirus/>);

CONSIDERANDO que o equilíbrio proposto para a preservação de vidas decorre exatamente de encontrar as doses exatas de isolamento e funcionamento da vida social;

CONSIDERANDO os parâmetros estabelecidos pelas equipes técnicas do município, tomando como base princípios estabelecidos pelo Ministério da Saúde, principalmente aqueles estabelecidos no boletim de nº 8, que culminaram no Plano de Retomada das Atividades do Município de Jequié (anexo);

CONSIDERANDO que para a retomada da abertura das atividades em cada uma das fases, é necessário que a taxa de ocupação de leitos de UTI exclusivos para COVID 19 - considerando especificamente os residentes - permaneça pelo menos 05 (cinco) dias em cada patamar, e, para o índice geral de ocupação no limite de 85% a ser considerado na retomada da etapa vermelha;

Etapa Branca - essenciais com abertura permitida em todos os cenários e índices;  
Etapa Verde - permitida abertura com índice de ocupação de UTI menor igual a 75%;  
Etapa Amarela - permitida abertura com índice de ocupação de UTI menor igual a 70%;  
Etapa Vermelha - permitida abertura com índice de ocupação de UTI menor igual a 65%, ao longo dos cinco dias, combinado com o índice geral de 85%;

CONSIDERANDO os dados epidemiológicos do município, aplicados aos parâmetros do supracitado plano.

#### **DECRETA:**

**Art. 1º** - Terão funcionamento permitido apenas os seguintes estabelecimentos e atividades abaixo relacionadas:

I – Farmácias;

II - Postos de combustíveis;

III – Supermercados, Hipermercados, Mercadinhos e Feiras livres;

IV – Padarias e Delicatessens;

V – Borracharias, Oficinas e Autopeças;

VI - Distribuidor de água mineral, gás de cozinha e alimentos;

VII – Distribuidor e provedores de internet;

VIII – Hospitais e atendimentos de tratamentos contínuos a exemplo de oncologia, hemoterapia, hemodiálise e diagnóstico por imagem;

IX - Clínicas médicas em geral;

X – Clínicas odontológicas;



- XI – Clínicas veterinárias;
- XII - Laboratórios de análises clínicas;
- XIII - Serviços funerários e Velatórios;
- XIV – Bancos, Lotéricas e Cooperativas de crédito;
- XV – Hotéis, Pousadas e Pensões;
- XVI – Empresas de segurança e vigilância patrimonial;
- XVII – Restaurantes, Lanchonetes, Quiosques e Trailers, em atendimento exclusivo por delivery;
- XVIII - Estabelecimentos que forneçam insumos hospitalares;
- XIX - Estabelecimentos de produtos agropecuários, indispensáveis à manutenção de lavouras, rebanhos e afins;
- XX - Farmácias de manipulação;
- XXI – Petshops;
- XXII - Transporte coletivo urbano;
- XXIII – Indústrias;
- XXIV – Lojas de armamento e equipamentos militares;
- XXV – Lojas de produtos alimentícios naturais e homeopáticos;
- XXVI – Óticas;
- XXVII – Setor de construção civil, tais quais, obras em geral e Lojas de materiais de construção;
- XXVIII – Setor de manutenção, essenciais ao fornecimento de telefonia, internet, informática, esgotamento e água encanada e energia elétrica;
- XIX – Estabelecimentos de manutenção de equipamentos ligados aos estabelecimentos com funcionamento permitido.
- XXX – Estabelecimentos de artigos esportivos;
- XXXI – Estabelecimentos de tecidos, Armarinhos e afins;
- XXXII – Centros de formação de condutores;
- XXXIII – Salões de beleza, Barbearias e similares;



a) Os estabelecimentos listados neste inciso, qual seja, XXXIII, de acordo com o protocolo de funcionamento anexo.

XXXIV - Clubes de serviços;

XXXV – Igrejas e Templos religiosos.

XXXVI – Museu.

XXXVII – Lojas de Departamento e Variedades, Livros, Papelaria, Revistas, Calçados e Vestuário, Varejo de Móveis, Design e decoração;

XXXVIII – Revendas e Concessionárias de veículos;

XXXIX - Escritórios e demais locais de prestação de serviços individualizados, tais como serviços advocatícios e contábeis, mediante agendamento prévio;

XL – Bares e Restaurantes de acordo com protocolo de funcionamento anexo;

XLI – Academias de Ginástica e Artes Marciais de acordo com protocolo de funcionamento anexo;

XLII – Clubes Sociais, Recreativos e Desportivos de acordo com protocolo de funcionamento anexo;

XLIII – Práticas desportivas em geral de acordo com protocolo de funcionamento anexo.

§ 1º - Além das medidas sanitárias já em vigor, os estabelecimentos que não tiveram suas atividades suspensas deverão seguir as seguintes determinações:

a) Implantação imediata e obrigatória de borrifador de álcool a 70% ou lavatórios de mãos com água e sabão 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) É obrigatório aos funcionários dos estabelecimentos o uso de máscaras, recomendamos ainda, sendo possível, utilizar máscaras tipo face shield;

c) O uso de cadeiras no interior dos estabelecimentos do comércio de calçados e óticas deverão obedecer ao distanciamento mínimo de 2 (dois) metros entre as cadeiras;

d) Todos os teclados, mouses, calculadoras e máquinas de cartão - tipo POS ou TEF - deverão ser revestidas com plástico filme e higienizadas constantemente;

e) Limitação de pessoas no estabelecimento comercial, sendo permitido apenas 01 (um) cliente a cada 06 (seis) m<sup>2</sup>, limitando a um atendimento por funcionário, por vez. Para fins de área a ser utilizada neste cálculo deverá ser considerada a área útil de



vendas e a renovação de ar do ambiente, ficando a autoridade sanitária competente responsável por avaliar e adequar caso necessário, o número de clientes;

f) O distanciamento entre clientes no interior da loja deverá obedecer a distância de 02 (dois) metros entre pessoas, exceto se forem do mesmo núcleo familiar;

g) Para cumprimento da medida de quantidade máxima de clientes por estabelecimento, será afixada na entrada de cada unidade empresarial uma placa com sinalização desta quantidade máxima. Para esta medida, farão parte da execução do cálculo e definição deste número 01 (um) representante do Setor de Fiscalização da PMJ, 01 (um) representante das entidades empresariais - ACIJ, CDL ou Sindicómércio e 01 (um) representante da unidade que estiver sob análise. A partir dessa definição, os órgãos de controle estarão a afixar a placa indicativa com carimbo e assinatura de órgão oficial da Administração Pública Municipal.

h) Os estabelecimentos comerciais deverão promover a higienização e desinfecção no piso da área de vendas a cada 02 (duas) horas, com utilização de desinfetante próprio para este fim, através de uso de pano molhado/esfregaço ou equipamento MOP com solução desinfetante e aguardar 10 minutos para ação germicida do saneante aplicado, não permitindo assim a circulação de clientes ou usuários para evitar o risco de acidentes e eficiência da higienização.

i) Nos estabelecimentos onde haja área de recepção, deverá ser respeitado o distanciamento de 1m (um metro) entre cadeiras.

j) Todo estabelecimento comercial ou atividade que venha favorecer a aglomeração de pessoas, internamente ou externamente, deverá organizar as filas com sinalização horizontal (no piso), com o distanciamento de 1,5m (um metro e meio) a 2m (dois metros) entre os clientes/usuários, mantendo, caso necessário, um funcionário para orientar e garantir o cumprimento desta determinação.

§ 2º - Os estabelecimentos constantes nos incisos IX, X e XI, a fim de evitar aglomeração, deverão atender, exclusivamente, mediante agendamento prévio, excetuando-se os casos de urgência e emergência.

§ 3º - As missas e/ou cultos, poderão ocorrer, desde que para menores de 60 anos e pessoas sem comorbidades. Deverá ainda, ser observado o limite de 20% (vinte por cento) da capacidade do local, com distância mínima de 2,0m (dois metros) entre os participantes.

§ 4º - O não cumprimento das medidas estabelecidas no presente Decreto será caracterizado como infração à legislação municipal e sujeitará o infrator às penalidades e sanções previstas no Art. 13 do Decreto nº 20.462 de 11 de maio de 2020.



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

**Art. 2º** - Os casos omissos ou controvertidos oriundos deste decreto deverão ser previamente submetidos ao Gabinete Governamental de Gestão de Crise do Município de Jequié, instalado na Secretaria Municipal de Saúde, para deliberação.

**Art. 3º** - Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, tendo vigência até o fim do dia 07 de setembro de 2020, podendo ser renovado, modificado ou revogado a qualquer tempo por ato próprio.

**Art. 4º** - Revogam-se as disposições em contrário.

**SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO, EM 24 DE AGOSTO DE 2020.**

**LUIZ SÉRGIO SUZARTE ALMEIDA**  
Prefeito



**PREFEITURA MUNICIPAL DE JEQUIÉ**  
**SECRETARIA DE ESPORTES**  
**SECRETARIA DE SAÚDE**  
**Departamento de Vigilância Sanitária e Ambiental**

**Anexo 1- 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;
2. Na chegada aos estabelecimentos, 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. É obrigatório afixar, em locais visíveis e próximos às entradas, a capacidade máxima de pessoas (colaboradores e clientes) permitidas simultaneamente no estabelecimento;
4. 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;
5. O uso de máscaras é obrigatório, exceto durante as refeições;
6. Não será permitida a execução de música ao vivo (bandas, voz e violão, etc);
7. Não poderão ser realizados eventos ou promoções que possam gerar aglomeração de pessoas;
8. Não poderão ser oferecidos alimentos e bebidas em cortesia, experimentações ou demonstrações que estejam em mesas, em local de uso comum ou compartilhado;
9. Fica proibido o uso de áreas de entretenimento, como espaço kids, parques, brinquedotecas, salão de jogos e similares;
10. Manter o ambiente com ventilação adequada, sempre que possível, deixando portas e janelas abertas.
11. Evitar o uso de aparelho de ar condicionado em ambiente fechado, mas caso não haja outra opção para renovação do ar, os mesmos deverão ser higienizados constantemente;
12. Sempre que possível, deverão ser designadas portas específicas para entrada e saída de clientes;
13. Reduzir o número de mesas e cadeiras a fim de garantir a distância entre as mesas, que deve ser de, no mínimo, 2m e a distância entre as cadeiras de mesas diferentes deve ser de, no mínimo, 1m;
14. Mesas e cadeiras que não puderem ser retiradas para garantir os afastamentos previstos acima deverão ser isoladas com barreiras físicas;
15. A quantidade máxima de pessoas por mesa deverá ser de até 6 pessoas, considerando-se a capacidade da mesa e as distâncias mínimas estabelecidas;
16. Nos caixas deverão ser instalados barreira física de proteção a fim de minimizar o contato entre colaboradores e clientes;
17. As máquinas de cartão de crédito, teclados, mouse e similares deverão ser revestidos com plástico filme para que facilite a higienização;

18. Realizar higienização frequente dos fones, aparelhos de telefone, máquinas de cartão e outros;
19. Os estabelecimentos serão responsáveis pelo ordenamento das filas nas áreas internas e externas, inclusive com uso de monitores, se necessário, garantindo o afastamento mínimo de 1,5m entre as pessoas e a obrigatoriedade do uso de máscaras;
20. Todos os espaços deverão ser delimitados para garantir o distanciamento recomendado (1,5m) entre as pessoas;
21. O estabelecimento deverá disponibilizar aos funcionários, os EPIs (Equipamentos de Proteção Individual) necessários para uso durante a realização dos serviços, tais como: máscaras, face shield (sempre que possível), toucas ou similares para proteção dos cabelos;
22. Recomenda-se manter distanciamento de 1,5m entre os funcionários em todos os ambientes, inclusive bares, cozinhas, áreas de manipulação de alimentos, etc.;
23. Recomenda-se a adoção de cardápios digitais (aplicativos, sites ou similares) ou plastificado, que deve ser higienizado com álcool a 70% após cada uso;
24. Deverá ser evitada a utilização de comandas individuais em cartões e, caso necessário, estes deverão ser higienizados a cada uso;
25. Intensificar a atenção no cumprimento das Boas Práticas de Manipulação de Alimentos de acordo com a legislação em vigor (RDC ANVISA nº 216/04);
26. A roupa utilizada no serviço deverá ser trocada diariamente e deve ser diferente da utilizada fora do ambiente de trabalho;
27. O estabelecimento deverá disponibilizar aos funcionários armário específico para guarda dos objetos pessoais;
28. 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;
29. Não é permitido o uso de celulares e outros utensílios de uso pessoal na área de manipulação de alimentos;
30. Não deverá ser permitida a entrada de entregadores e colaboradores de outros setores na área de manipulação de alimentos;
31. 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);
32. É vedada a disponibilização de alimentos na modalidade de self-service;
33. Os restaurantes com serviço de buffet terão que disponibilizar funcionários, utilizando os EPIs adequados, como máscara, face shield, avental e touca, para servir os clientes;
34. O equipamento utilizado para dispor os alimentos a serem servidos devem ser isolados com barreira física que permita a visualização, mas proteja os alimentos;
35. Os clientes deverão permanecer a uma distância mínima de 1m em relação ao expositor em que estiverem dispostos os alimentos;
36. Para restaurantes que atuam com sistema de rodízio, é obrigatória a adoção de serviço por pedido específico (à la carte) ou por buffet, com as adequações estruturais necessárias;

37. 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;
38. Pratos, copos e bandejas, quando de uso permanente, devem ter a higienização intensificada, sendo vedado o acesso direto pelo cliente;
39. Guardanapos de papel devem ser oferecidos em recipientes protegidos ou embalados;
40. 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;
41. Nos bares e lanchonetes, os clientes sentados nos balcões deverão respeitar o afastamento mínimo de 2m;
42. O consumo de bebidas e alimentos nas calçadas fica restrito para os clientes que estiverem utilizando mesas;
43. Não será permitida, em nenhuma hipótese, aglomeração de pessoas nos espaços externos, sendo este controle de responsabilidade do estabelecimento;
44. Só é permitida a disponibilização de temperos, molhos, condimentos e similares de forma individualizada, em sachês e apenas no momento de cada refeição;
45. 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;
46. 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;
47. 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;
48. 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;
49. A higienização do local de armazenamento das entregas por delivery deverá ser realizada antes e após abertura;
50. 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;
51. O estabelecimento deverá garantir que os entregadores do serviço de delivery utilizem máscaras de proteção e frascos borrifadores individuais de álcool a 70% para higienização das mãos, bags de transporte e máquinas de cartão;



**PREFEITURA MUNICIPAL DE JEQUIÉ**  
**SECRETARIA DE ESPORTES**  
**SECRETARIA DE SAÚDE**  
**Departamento de Vigilância Sanitária e Ambiental**

**Anexo 2- PROTOCOLO PARA FUNCIONAMENTO DE ACADEMIAS,  
CENTROS DE TREINAMENTO E CONGÊNERES**

1. O estabelecimento deverá adotar mecanismo de agendamento, com horário marcado, na modalidade de *check-in* ou similar, de forma a controlar o fluxo de alunos e evitar aglomeração, sendo vedado o acesso às academias fora do horário reservado.
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. Recomenda-se medir com termômetro do tipo eletrônico à distância a temperatura de todos os entrantes, caso seja apontada uma temperatura superior a 37,8°C, orientar que procure um atendimento médico e não realize atividade física.
4. Desabilitar os leitores digitais para acesso, oferecendo aos clientes a opção de acessar o estabelecimento comunicando à recepção sua entrada para desbloqueio, para que não necessite do contato no leitor digital.
5. No caso dos estabelecimentos com catraca, estas devem ser higienizadas com álcool a 70% a cada cliente ou devem ser retiradas.
6. 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:
  - a. Em ambientes cuja aeração se dê por meio de exaustores ou ventiladores que favoreçam de forma eficiente a renovação do ar, como existência de janelas e áreas abertas, a ocupação máxima deve ser de 1 pessoa (cliente / profissional) a cada 8m<sup>2</sup>, considerando um distanciamento linear mínimo de 2 metros entre eles.
  - b. Em ambientes cuja exaustão e renovação de ar seja deficiente, e a aeração se dê apenas por meio artificial, através de ventiladores e aparelhos de ar condicionado, a ocupação máxima deve ser de 1 pessoa (cliente / profissional) a cada 10m<sup>2</sup>, considerando um distanciamento linear mínimo de 2 metros entre eles, na área de treino.

Obs.1- Caberá ao órgão sanitário e fiscalizador competente verificar os aspectos próprios de cada instalação física, considerando as circunstâncias envolvidas podendo redefinir a quantidade de pessoas na área de treino de forma a garantir a segurança dos usuários.

Obs.2- 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. Durante o funcionamento dos estabelecimentos, estes deverão interromper as atividades ao menos 2 vezes por turno para execução de limpeza dos ambientes e equipamentos, tais horários deverão ser fixados em local visível ao público.
10. Realizar higienização terminal (de todo o estabelecimento, compreendendo: piso, teto, paredes e equipamentos) semanalmente, quando o estabelecimento não estiver em funcionamento.
11. 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.
12. 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.

13. É obrigatório o uso de máscaras por todos os clientes e colaboradores durante toda a permanência no estabelecimento.
14. É recomendado atualizar a ficha individual do aluno com dados pessoais e de saúde para fins de controle.
15. Realizar capacitação dos colaboradores quanto às medidas de prevenção. As mesmas devem ser registradas através de listas de frequência dos participantes com data da realização, assunto/tema abordado e assinatura do Responsável Técnico.

Obs. Atentar para o número de participantes, evitando desta forma aglomerações.

16. 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).
17. Não será permitido banho dos clientes nos estabelecimentos.
18. Somente será permitida a utilização de 50% dos aparelhos ergométricos. Quando houver espaço específico para as atividades de cárdio, será permitido o uso da totalidade dos equipamentos desde que seja mantida uma distância mínima de 2,0m entre os mesmos.
19. O tempo de atividade deverá ser de, no máximo, 50 minutos, para que não haja contato entre usuários, os mesmos não devem permanecer no local após o tempo definido de aula.
20. Em aulas coletivas, deve-se delimitar com sinalização horizontal (através fita adesiva ou pintura) o espaço em que cada cliente se exercitará.
21. Proibido a realização de atividades em circuito, para que não haja a utilização de vários clientes em um mesmo equipamento ou material.

Obs. Podem ser montadas áreas com equipamentos para treino funcional, onde cada cliente utilizará individualmente durante todo o seu período de treino.

22. Para as modalidades nas quais ocorram atividades no solo, a exemplo do *crossfit* e funcional, o estabelecimento deverá adotar o uso de colchonetes individuais e com revestimento impermeável, de forma a garantir a efetividade da desinfecção.
23. Quanto às artes marciais, orienta-se que o treinamento seja pautado em técnicas de movimento e condicionamento físico em geral, não podendo haver atividades de contato físico entre os praticantes.
24. Nos locais onde ocorra atividades aquáticas, delimitar 1 usuário por raia e nas aulas coletivas a ocupação deverá ser de 1 usuário a cada 8m<sup>2</sup>.
25. Disponibilizar na área da piscina suportes para que cada usuário possa pendurar sua toalha de forma individual.
26. Após o término de cada aula, higienizar os materiais utilizados, as escadas e bordas da piscina.
27. É recomendado uso de murais, mensagens sonoras e redes sociais para divulgação de orientações que possam ajudar a combater a disseminação do Coronavírus, dando atenção especial às formas de contaminação e pessoas assintomáticas e pré-sintomáticas, para que as mesmas aprendam a identificar exposições reconhecidamente de risco.
28. É recomendado que pessoas do grupo de risco NÃO frequentem o espaço dos estabelecimentos referidos neste Protocolo.
29. Esse protocolo de medidas sanitárias deve estar fixado à disposição dos usuários e colaboradores em local de fácil visibilidade.
30. O Responsável Técnico ou Responsável Legal deverá entregar Termo de Compromisso, com a relação de modalidades realizadas, conforme modelo em anexo, assinado na Vigilância Sanitária do Município.

**Disk Covid:** (73) 98866 2779 / 98866 2164 / 98866 3541

**Vigilância Sanitária:** (73) 3526 8921 / 3526 8923



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE JEQUIÉ  
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE  
DEPARTAMENTO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA E AMBIENTAL

## TERMO DE COMPROMISSO E ADEQUAÇÃO

Eu, \_\_\_\_\_, proprietário / responsável pelo estabelecimento \_\_\_\_\_, CNPJ \_\_\_\_\_ comprometo-me perante este órgão de Vigilância Sanitária a adotar as medidas contidas no "**Protocolo para o funcionamento de Academias**" de forma a minimizar/eliminar riscos à saúde dos usuários tendo em vista o cenário da Pandemia Covid -19.

Modalidades praticadas no estabelecimento: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Estou ciente que o descumprimento do instrumento acima mencionado, poderá acarretar na interdição do estabelecimento, além de outras sanções previstas na Legislação sanitária em vigor.

Jequié, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2020.

\_\_\_\_\_  
**Responsável Técnico**

\_\_\_\_\_  
**Alberto Pinto da Costa Filho**  
**Diretor DEVISAM**



### **Anexo 3-**

#### **Protocolo de Medidas Sanitárias de Prevenção e Segurança de Salão de Beleza**

1. Os atendimentos deverão ser feitos, exclusivamente, com agendamento para evitar filas e espera. Recomenda-se agendamento de clientes com maior espaçamento entre os horários para evitar a possibilidade de aglomerações na sala de espera. Devem ser proibidos acompanhantes durante o atendimento, para prevenir aglomerações.
2. Pessoas pertencentes aos grupos de risco não poderão ser agendados.
3. Organize um 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%.
4. O uso de máscara é obrigatório, tanto para clientes quanto para colaboradores.
5. Disponibilizar protetor facial (face shield) para os colaboradores que realizarem procedimentos mais detalhados como: maquiagem, barba, depilação, estética.
6. Utilizar avental, máscara e protetor facial (face shield) no atendimento de massagem, ao final do atendimento descartar o avental e proceder a lavagem secagem e desinfecção com álcool líquido a 70° do protetor facial.
7. Disponibilizar fardamentos para os colaboradores de modo que a roupa e o calçado usados no caminho casa/trabalho/casa não sejam os mesmos usados durante o atendimento. Os mesmos também devem ser orientados quanto a higiene pessoal.
8. 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.
9. 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.
10. 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.
11. 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.
12. Retirar tapetes e itens de decoração que dificultem o processo de higienização. Retirar todos os itens fáceis de tocar, como revistas, tablets ou catálogos de informações.

13. 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.
14. Distribuir álcool em gel 70% em todos os setores, todas as bancadas de atendimento, recepção, copas e afins.
15. Dispor de dispensadores de sabonete líquido, toalhas de papel e papel higiênico na instalação sanitária.
16. Realizar atendimento mais exclusivo, estabelecer distância mínima de 1,5m entre as estações de atendimento.
17. Não permitir a realização de serviços simultâneos no mesmo cliente.
18. Distanciar os assentos para clientes de modo que fique 1,5m de afastamento entre os mesmos.
19. 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 70º antes do seu uso.
20. 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.
21. Pagamentos em espécie pedem atenção redobrada para a higienização das mãos.
22. Fixar no ambiente, cartazes orientando quanto ao uso de máscaras, etiqueta respiratória (tosse e espirros) e sinais e sintomas do COVID-19 (Disque COVID: 98866-2164/98866-2779).
23. É proibido o uso de aparelhos de ar condicionado e ventiladores com vistas a prevenir a dispersão de sujidades e possivelmente o vírus. Devendo promover renovação do ar do ambiente com circulação natural através de portas e janelas mantidas abertas.

Disk Covid: (73) 98866 2779 / 98866 2164 / 98866 3541  
Vigilância Sanitária: (73) 3526 8921 / 3526 8923