



# PLANO DE REABERTURA DO COMÉRCIO

Município de Cananéia está enquadrado na Fase 3 do Plano de Reabertura do Estado de São Paulo – FASE AMARELA de acordo com a decisão estadual de 10 de julho de 2020. Devido a necessidade de manutenção da economia, pleno emprego e bem-estar social cumulado com o direito fundamental à saúde e também atendendo aos pedidos da população e dos empresários e

autônomos de Cananéia iremos seguir as recentes medidas relativas ao Comércio em geral. No entanto o retorno de atividades comerciais somente acontecerão com critérios rigorosos de proteção sanitária, somada à fiscalização a ser realizada por parte do Poder Público Municipal. Lembramos que a retomada do comércio não significa o fim do distanciamento social



# São quatro fases de reabertura: laranja, amarela, verde e azul

## LARANJA

Passamos da fase LARANJA, veja as atividades comerciais que podem ter atendimento presencial, dentro do local, nessa fase:

IMOBILIÁRIAS  
ESCRITÓRIOS - COMÉRCIO E SERVIÇOS

O atendimento limitado a 20% da capacidade, durante 4 horas ou horário marcado, com adoção de protocolos sanitários setoriais e específicos, que você pode ler nas próximas páginas.

HOTÉIS, Pousadas e SIMILARES

Poderão funcionar para a estadia de profissionais da saúde, profissionais de segurança pública, profissionais de empresas de abastecimento de água, gás, luz, telecomunicações e demais serviços imprescindíveis ao bem-estar da população e outros profissionais em serviços.

Ficam proibidas hospedagens para fins turísticos, assim compreendidas aquelas voltadas a estadia de hóspedes por motivações de lazer, entretenimento, descanso, pesca esportiva, e qualquer outra atividade, sob pena das sanções de multa e cassação de alvará.

## AMARELA

Cananéia entrou na classificação AMARELA e poderão funcionar com atendimento presencial e consumo local os segmentos e atividades comerciais:

BARES, RESTAURANTES E SIMILARES  
SALÕES DE BELEZA E BARBEARIAS

O atendimento deve ser limitado a 40% de sua capacidade, durante 6 horas seguidas, com adoção de protocolos sanitários setoriais e específicos que você pode ler nas próximas páginas.

FEIRAS LIVRES DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS

Com adoção de protocolos sanitários setoriais e específicos, que você pode ler nas próximas páginas.

## ATIVIDADES TURÍSTICAS

Regulamento será elaborado para o setor pelo Departamento de Turismo e Lazer.

## VERDE

Seguindo plano de reabertura a classificação VERDE poderão ser retomadas as atividades presenciais anteriormente autorizada na fase laranja e amarela e também:

ACADEMIAS DE ESPORTE  
DE TODAS AS MODALIDADES

com atendimento limitado a 60%, sem limitação de horário, com adoção de protocolos sanitários setoriais e específicos.

Na fase VERDE estabelecimentos comerciais que oferecem o consumo local de alimentos, o percentual aumenta para 60% deverá ser representado pela redução de mesas ou espaços de consumo.

## AZUL

E por último outras atividades que geram aglomerações, tais como eventos em geral, inclusive esportivos, só poderão voltar na classificação AZUL.

EVENTOS E CAMPEONATOS



# IMPORTANTE

Atenção, para entrar na reabertura os comércios de Cananéia DENTRO DE CADA FASE são obrigados a apresentar-se na Vigilância Sanitária Municipal, na Avenida Luiz Wilson Barbosa, s/n (ao lado do Pronto Socorro Municipal) no horário compreendido das 8h00 às 12h00, para assinatura do Termo de Compromisso.

Caso não assinem o Termo de Compromisso o atendimento ao público nesses estabelecimentos de atividades consideradas não essenciais continua vedado podendo gerar multa.

Os comércios devem apresentar:

- A Razão Social;
- B. Endereço completo;
- C. Atividade Desenvolvida;
- D. Ocupação máxima prevista de acordo com o projeto aprovado perante o corpo de Bombeiros;
- E. Horário normal de funcionamento e dias de semana;
- F. Número total de funcionários (incluir os em atividades e afastados);
- G. Área total do imóvel (m<sup>2</sup>);
- H. Alvará de funcionamento.

## O COMÉRCIO DEVE

Informar o número de trabalhadores/colaboradores em atividade durante o período de Pandemia;

Informar medidas adotadas para afastamento dos trabalhadores/colaboradores dos grupos de maior risco para a COVID-19;

Informar medidas adotadas para afastamento de trabalhadores/colaboradores com sintomas da COVID-19;

Informar as medidas adotadas em relação aos trabalhadores/colaboradores caso algum trabalhador/colaborador seja diagnosticado com a COVID-19;

Informar os equipamentos de proteção coletiva disponíveis para mitigar os riscos aos trabalhadores/colaboradores;

## LIMPEZA

Deverão ser implantadas medidas, no que tange à higienização diária, devendo ser realizada diariamente;

Limpeza de rotina de todas as dependências nos pisos, paredes e persianas, bem como a retirada de lixos e papéis, etc;

Limpeza de rotina, através de lavagem com detergente não corrosivo, biodegradável e desinfecção das copas, banheiros, instalações sanitárias, pias, escadas;

Intensificar a higienização diária com álcool 70%: limpar todas as superfícies, bem como: maçanetas, balcão, recepção, bancadas, cadeiras, lavatório, entre outras, logo após atendimento a qualquer pessoa;

Incluir na rotina a desinfecção os carrinhos de compra, as cestinhas e esteiras rolantes dos caixas após cada uso;

Se for necessário movimentar de mobiliário, objetos e outros bens, de modo a permitir a circulação e evitar aglomeração de pessoas no interior do estabelecimento.



# COLABORADORES E CLIENTES

O uso de máscara é obrigatório no ambiente de trabalho, de preferência a confeccionada em TNT ou tecido de dupla camada. As pessoas que usarem máscaras devem seguir as boas práticas e uso, remoção e descarte, assim como higienizar adequadamente as mãos antes e após a remoção;

Ao tossir e do espirrar: cobrir completamente a boca e o nariz com o antebraço;

Os turnos de trabalho dos funcionários deverão ser ajustados para seguir horários diferenciados de entrada e saída, com objetivo de minimizar o número de pessoas circulando em um mesmo horário;

Realizar controle de fluxo de pessoas para adentrar no estabelecimento, podendo ser criadas barreiras físicas na entrada e respeitar o distanciamento social de 1,5 metros usando demarcações no piso;

Controlar de fluxo de pessoas em diferentes pontos dentro do estabelecimento para evitar aglomerações em determinados pontos;

As portas e janelas devem permanecer abertas para melhor ventilação dos ambientes;

Manter distanciamento mínimo de 2 metros entre mesas, cadeiras de atendimento, postos de trabalho e a lotação do local de trabalho;

Disponibilizar informações acerca da COVID-19 e das medidas de prevenção por meio de cartazes

ou painéis explicativos que devem estar bem visíveis e distribuídos em todas as áreas das respectivas atividades;

Prover lenço descartável para higiene nasal dos trabalhadores/colaboradores e visitantes, além de disponibilizar lixeira com acionamento por pedal para o descarte de lenços;

Os colaboradores devem higienizar as mãos sempre que necessário e especialmente: ao chegar ao trabalho; utilizar os sanitários; tossir e espirrar e assoar o nariz; usar esfregões, panos ou materiais de limpeza; fumar; recolher lixos e outros resíduos; tocar em sacarias, caixas, garrafas e sapatos; tocar em alimentos não higienizados ou crus;

Em caso de utilização de máquinas eletrônicas de pagamento via cartão de débito ou crédito, a superfície da mesma deverá ser higienizada após cada uso, de forma a ser evitar a transmissão indireta;

O estabelecimento deve dispor de lavatórios de mãos providos de sabonete líquido e papel toalha acondicionados em suportes próprios e dispor de recipiente coletor de resíduos com acionamento sem contato manual;

Recomenda-se que sejam utilizados equipamentos descartáveis e caso não seja possível, substituir todos os utensílios no serviço (colheres, espátulas, pegadores, conchas e outros similares) a cada 30 minutos higienizando-os completamente (incluindo cabos);

## ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DE ALIMENTOS COMO RESTAURANTES, PADARIAS E SEMELHANTES:

Os manipuladores de alimentos devem adotar procedimentos de antisepsia frequente das mãos com álcool 70% preferencialmente em gel;

Realizar a desinfecção com álcool 70% de mesas, cadeiras e balcões após atendimento a qualquer pessoa;

Dispor de lavatórios exclusivos para higiene das mãos na área de manipulação, com sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos;

Os desinfetantes com potencial para desinfecção de superfícies incluem aqueles à base de cloro, alcoóis, alguns fenóis e alguns iodóforos e o quaternário de amônio. Sabe-se que os vírus são inativados pelo álcool a 70% e pelo cloro;

Disponibilizar dispensadores com álcool gel 70% para higienização das mãos de funcionários e clientes na entrada do estabelecimento, corredores e balcões de caixa em tempo integral.