

NOVO
CORONAVÍRUS
COVID-19

CAMPINAS

PROTOCOLO SANITÁRIO MUNICIPAL

Caderno **5**

FEIRAS, AGROPECUÁRIA E AGROINDÚSTRIA

FEIRAS LIVRES, QUITANDAS, ENTREPOSTOS, VAREJÕES,
FLORICULTURAS, PRODUÇÃO AGROPECUÁRIA E ETC.

Este protocolo é complementar ao caderno 1 e se aplica aos empregadores, funcionários e clientes.



EDIÇÃO 1

29 JULHO DE 2020

EM CONFORMIDADE COM O PLANO SÃO PAULO COM A ADEQUAÇÃO DAS
MEDIDAS PREVENTIVAS EM CONSONÂNCIA COM A LEGISLAÇÃO LOCAL.



PREFEITURA DE
CAMPINAS

SECRETARIA
DE SAÚDE

DEVISA Departamento de
Vigilância em Saúde



COMITÊ MUNICIPAL DE ENFRENTAMENTO
DA PANDEMIA DE INFECÇÃO HUMANA
PELO NOVO CORONAVÍRUS (COVID-19)

SUMÁRIO

I. APRESENTAÇÃO DO CADERNO 5	3
5.1. Protocolo Sanitário para feiras, entrepostos e mercados.....	4
1. DISTANCIAMENTO SOCIAL	5
Compromisso empregadores, funcionários e clientes.....	5
2. HIGIENE PESSOAL	6
Compromisso empregadores, funcionários e clientes.....	6
3. LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO DOS AMBIENTES, SUPERFÍCIES E OBJETOS	7
Compromisso empregadores, funcionários e clientes.....	7
4. COMUNICAÇÃO	9
Compromisso empregadores, funcionários e clientes.....	9
5. MONITORAMENTO DAS CONDIÇÕES DE SAÚDE	10
5.2. Protocolo Sanitário para agroindústria, indústria alimentícia, bens de consumo e produção de insumos	11
1. DISTANCIAMENTO SOCIAL.....	12
Compromisso empregadores, funcionários e clientes.....	12
2. HIGIENE PESSOAL	12
Compromisso empregadores, funcionários e clientes.....	12
3. MONITORAMENTO DAS CONDIÇÕES DE SAÚDE	13
5.3. Protocolo Sanitário para produção agropecuária	14
1. DISTANCIAMENTO SOCIAL	15
Compromisso empregadores, funcionários e clientes.....	15
2. HIGIENE PESSOAL	15
Compromisso empregadores, funcionários e clientes.....	15
3. LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO DOS AMBIENTES, SUPERFÍCIES E OBJETOS	16
Compromisso empregadores, funcionários e clientes.....	16
4. MONITORAMENTO DAS CONDIÇÕES DE SAÚDE	17
II. DECLARAÇÃO DE ESTABELECIMENTO RESPONSÁVEL.....	18

I. APRESENTAÇÃO DO CADERNO 5

Este caderno apresenta o Protocolo Sanitário Municipal destinado aos setores de FEIRAS, AGROPECUÁRIA E AGROINDÚSTRIA, organizado em 3 subsetores:

5.1. Feiras, entrepostos e mercados: protocolo válido para as feiras livres, quitandas, entrepostos comerciais, varejões e sacolões, mercados, supermercados e hipermercados, floriculturas e vendas de plantas, entre outros.

5.2. Agroindústria, indústria alimentícia, bens de consumo e produção de insumos: protocolo válido para a indústrias alimentícias, de papel e celulose, de madeira, de etanol, de ração animal, de bens de consumo agrícolas, de insumos agrícolas, entre outras.

5.3. Produção agropecuária: protocolo válido para as fazendas, ranchos, chácaras, roças, quintas, estâncias e granjas, entre outros.

Este conteúdo deve ser conhecido e aplicado de forma complementar e indissociável do Protocolo Sanitário Municipal INTERSETORIAL E DE AMBIENTES, do caderno 1 que você encontra no site. Acesse:



www.coronavirus.campinas.sp.gov.br

O conteúdo foi desenvolvido a partir dos seguintes referenciais:

- O Protocolo Sanitário Agropecuária e Agroindústria do PLANO SÃO PAULO, apresentado pelo governo do estado.
- Legislação municipal vigente.
- Orientações e protocolos das autoridades sanitárias municipais com respaldo legal no Código Sanitário Estadual - Decreto 12.342/78 capitulado nos livros IV e V.



Importante esclarecer que a existência de um Protocolo Sanitário Municipal dedicado ao setor não autoriza sua abertura. O objetivo do protocolo sanitário é, baseado em evidências, determinar as medidas de controle para prevenção da infecção pelo novo coronavírus – COVID 19 considerando as especificidades de cada setor. A autorização para o funcionamento dos setores em Campinas, está diretamente relacionada à classificação do risco no município segundo os critérios do Plano São Paulo. Para checar a situação de abertura dos negócios na cidade, acompanhe o site www.covid-19.campinas.sp.gov.br.

Cabe destacar que a **obrigatoriedade da Declaração de Estabelecimento Responsável para a permissão de funcionamento permanece**. Orientação na página 18.

Subsetor

5.1. Protocolo Sanitário para feiras, entrepostos e mercados

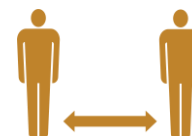
Protocolo válido para feiras livres, quitandas, entrepostos comerciais, varejões e sacolões, mercados, supermercados e hipermercados, floriculturas e vendas de plantas entre outros.

OBS: Este protocolo apresenta medidas complementares ao Protocolo Sanitário Municipal INTERSETORIAL E DE AMBIENTES, do caderno 1. Acesse: www.coronavirus.campinas.sp.gov.br



1. DISTANCIAMENTO SOCIAL

Compromisso empregadores, funcionários e clientes.



DIRETRIZES	PARA FUNCIONÁRIOS	PARA CLIENTES
Implementar a prática do autosserviço de itens perecíveis, como açougue, padaria e frios, de modo a evitar as filas, sempre que possível.	Recomendável	Não se aplica
Os balcões com alimentos expostos para consumo (comum nos setores de padaria como pães, salgados, etc.) devem estar protegidos através de aparatos de vidro ou similar contra contaminantes oriundos dos consumidores, tais como gotículas de saliva, entre outros	Obrigatório	Não se aplica
Determinar horário diferenciado para abertura e fechamento dos estabelecimentos.	Recomendável	Não se aplica
Promover a demarcação no solo, nos espaços destinados às filas de clientes em atendimento (espera do pedido, caixa e similares) com uma distância mínima de 1,5 metro, uns dos outros	Obrigatório	Não se aplica
Limitar o número de clientes em atendimento, evitando a aglomeração de pessoas, fixando a permanência de no máximo duas pessoas por grupo familiar, e limitando no máximo uma pessoa para cada cinco metros quadrados nos espaços de atendimento.	Obrigatório	Não se aplica
Impedir o atendimento de clientes que não estejam usando máscaras de proteção.	Obrigatório	Não se aplica
Fornecer e determinar o uso de máscaras de proteção aos funcionários.	Obrigatório	Não se aplica
Instalação de barreiras físicas de vidro, acrílico ou similar visando a proteção dos funcionários e clientes em atendimento quando houver risco de proximidade (menos que 1,5m).	Recomendável	Não se aplica

2. HIGIENE PESSOAL

Compromisso empregadores, funcionários e clientes.



DIRETRIZES	PARA FUNCIONÁRIOS	PARA CLIENTES
Disponibilizar lavatórios equipados com água, sabão líquido, papel descartável e lixeira na entrada e saída do estabelecimento para lavagem das mãos.	Obrigatório	Não se aplica
Disponibilizar a todos os clientes e funcionários, acesso fácil a pias providas com água corrente, sabonete líquido, toalhas descartáveis, lixeiras com tampa acionada por pedal.	Obrigatório	Recomendável
Orientar os funcionários reforçando a importância de seguir os procedimentos de higiene e boas práticas de manipulação dos alimentos: aumentar a frequência da lavagem das mãos, antes e após a manipulação dos alimentos ou qualquer interrupção e após uso do sanitário.	Obrigatório	Não se aplica
Não tocar nos alimentos e dar preferência aos que estejam previamente embalados.	Recomendável	Recomendável
Disponibilizar luvas descartáveis para manuseio de produtos/alimentos a granel e recipiente para descarte das luvas utilizadas.	Recomendável	Não se aplica
Não disponibilizar degustações de alimentos nem deixá-los cortados e expostos.	Obrigatório	Não se aplica
Não fazer anúncios verbais dos produtos/alimentos, principalmente no caso de feiras e entrepostos, ou falar próximo a eles.	Recomendável	Não se aplica
Fornecer álcool em gel para uso dos clientes e funcionários.	Obrigatório	Obrigatório
Disponibilizar modelos diferenciados de compras (Ex. Entrega remota), de forma a evitar que pessoas do grupo de risco e idosos se desloquem até o estabelecimento.	Recomendável	Não se aplica

3. LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO DOS AMBIENTES, SUPERFÍCIES E OBJETOS



Compromisso empregadores, funcionários e clientes.

DIRETRIZES	PARA FUNCIONÁRIOS	PARA CLIENTES
Embarcar os produtos em materiais próprios para alimentos, reduzindo a exposição ao vírus e outras impurezas.	Recomendável	Não se aplica
Higienizar as mãos e materiais utilizados para o acondicionamento das mercadorias para entregas (delivery/drive thru).	Obrigatório	Não se aplica
Fornecer produtos de limpeza adequados para clientes higienizarem cestas e sacolas de compras.	Recomendável	Não se aplica
Dar preferência à utilização de materiais descartáveis (como sacolas plásticas, copos e talheres) ou manter a higienização dos insumos reutilizáveis com identificação da higienização realizada.	Recomendável	Não se aplica
Reforçar o uso de máscaras (e protetores faciais, quando aplicável) e luvas para os profissionais envolvidos no processo de carga e descarga nos estabelecimentos comerciais.	Obrigatório	Não se aplica
Higienizar os carrinhos e cestas de compras a cada uso.	Obrigatório	Recomendável
Limpar e higienizar regularmente todos os veículos de transporte, bem como as superfícies dos locais de acondicionamento de produtos, equipamentos e utensílios.	Obrigatório	Não se aplica
Locais com autosserviço (comum nos setores de padaria como pães, salgados, etc.) devem higienizar constantemente os pegadores e puxadores das portas onde estão expostos os produtos. Os utensílios utilizados para o transporte até a área de distribuição não devem retornar para o setor de manipulação antes de sofrer higienização.	Obrigatório	Não se aplica

DIRETRIZES	PARA FUNCIONÁRIOS	PARA CLIENTES
Os estabelecimentos que realizam o atendimento por meio de senha impressa não devem recolher o papel das mãos dos consumidores. Devem ser providenciados coletores que fiquem, preferencialmente, distante das balanças e/ou locais com possibilidade de contato frequente pelo manipulador.	Obrigatório	Não se aplica
Intensificar a higienização dos sanitários, sendo que o funcionário deverá utilizar (luva de borracha, avental, calça comprida, sapato fechado).	Obrigatório	Não se aplica

4. COMUNICAÇÃO

Compromisso empregadores, funcionários e clientes.



DIRETRIZES	PARA FUNCIONÁRIOS	PARA CLIENTES
Utilizar cartazes ou chamadas de voz para informar os consumidores sobre as medidas de segurança, bem como disponibilizar informativos de boas práticas no site e/ou redes sociais.	Recomendável	Não se aplica
Realizar anúncios periódicos pedindo que clientes sigam o distanciamento social, usem máscaras e lavem suas mãos, bem como orientar que toquem apenas nos produtos que serão levados/comprados.	Recomendável	Não se aplica
Afixar cartazes sobre a obrigatoriedade do uso de máscaras, conforme Resolução da SES nº 96, republicada em 04/07/2020.	Obrigatório	Não se aplica

5. MONITORAMENTO DAS CONDIÇÕES DE SAÚDE

Compromisso empregadores, funcionários e clientes.



DIRETRIZES	PARA FUNCIONÁRIOS	PARA CLIENTES
Aferir a temperatura das pessoas a cada início de turno. Utilizar preferencialmente termômetro sem contato (Infravermelho). Em caso de aparelho digital, fazer a higienização antes e depois do uso.	Recomendável	Recomendável
Caso a temperatura esteja acima de 37,8°C, orientar o retorno para casa e a busca de atendimento médico.	Obrigatório	Obrigatório
Não permitir a permanência de pessoas sintomáticas para COVID-19 (ou quadro compatível com Síndromes respiratórias gerais) nos ambientes de trabalho ou em alojamentos coletivos.	Obrigatório	Obrigatório
Em caso de contato domiciliar com um caso suspeito ou confirmado de COVID-19, os demais moradores da residência devem ser afastados do trabalho inicialmente por 7 dias, quando será reavaliado o quadro clínico e epidemiológico. Se confirmação do caso fonte como COVID-19, manter afastamento total por 14 dias.	Obrigatório	Obrigatório

Subsetor

5.2. Protocolo Sanitário para agroindústria, indústria alimentícia, bens de consumo e produção de insumos

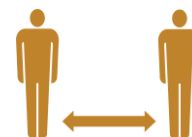
Protocolo válido para a indústrias alimentícias, de papel e celulose, de madeira, de etanol, de ração animal, de bens de consumo agrícolas, de insumos agrícolas, entre outras.

OBS: Este protocolo apresenta medidas complementares ao Protocolo Sanitário Municipal INTERSETORIAL E DE AMBIENTES, do caderno 1. Acesse: www.coronavirus.campinas.sp.gov.br



1. DISTANCIAMENTO SOCIAL

Compromisso empregadores, funcionários e clientes.



DIRETRIZES	PARA FUNCIONÁRIOS	PARA CLIENTES
Reforçar a higienização das mãos com água e sabão (e se não estiver disponível, usar álcool gel 70%), com intervalos definidos para cada setor, além das situações usuais, como após o uso de banheiro e sujeira visível nas mãos.	Obrigatório	Obrigatório
Promover o uso de máscaras (e protetores faciais, quando aplicável) e luvas para os funcionários que trabalham nas linhas externas e internas e que estão em contato direto com os fornecedores e clientes, além das situações usuais.	Obrigatório	Não se aplica

2. HIGIENE PESSOAL

Compromisso empregadores, funcionários e clientes.



DIRETRIZES	PARA FUNCIONÁRIOS	PARA CLIENTES
Realizar a higienização de pisos, paredes e quaisquer equipamentos em contato direto com alimentos e outros produtos.	Obrigatório	Não se aplica
Intensificar a higienização dos sanitários, sendo que o funcionário deverá utilizar (luva de borracha, avental, calça comprida, sapato fechado).	Obrigatório	Não se aplica

3. MONITORAMENTO DAS CONDIÇÕES DE SAÚDE

Compromisso empregadores, funcionários e clientes.



DIRETRIZES	PARA FUNCIONÁRIOS	PARA CLIENTES
Aferir a temperatura das pessoas a cada início de turno. Utilizar preferencialmente termômetro sem contato (Infravermelho). Em caso de aparelho digital, fazer a higienização antes e depois do uso.	Recomendável	Recomendável
Caso a temperatura esteja acima de 37,8°C, orientar o retorno para casa e a busca de atendimento médico.	Obrigatório	Obrigatório
Não permitir a permanência de pessoas sintomáticas para COVID-19 (ou quadro compatível com Síndromes respiratórias gerais) nos ambientes de trabalho.	Obrigatório	Obrigatório
Em caso de contato domiciliar com um suspeito ou confirmado de COVID-19, os demais moradores da casa devem ser afastados do trabalho inicialmente por 7 dias, quando será reavaliado o quadro clínico e epidemiológico. Se confirmação do caso fonte como COVID-19, manter afastamento total por 14 dias.	Obrigatório	Obrigatório

Subsetor

5.3. Protocolo Sanitário para produção agropecuária

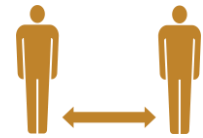
Protocolo válido para as fazendas, ranchos, chácaras, roças, quintas, estâncias e granjas, entre outros.

OBS: Este protocolo apresenta medidas complementares ao Protocolo Sanitário Municipal INTERSETORIAL E DE AMBIENTES, do caderno 1. Acesse: www.coronavirus.campinas.sp.gov.br



1. DISTANCIAMENTO SOCIAL

Compromisso empregadores, funcionários e clientes.



DIRETRIZES	PARA FUNCIONÁRIOS	PARA CLIENTES
Os alojamentos e banheiros dos trabalhadores devem ser ambiente bem ventilados, higienizados diariamente e com disponibilidade de água e sabão para higienização.	Obrigatório	Não se aplica
Limitar o acesso às propriedades rurais somente aos funcionários, prestadores de serviço ou clientes. Caso outras visitas sejam indispensáveis, evite levá-las para ambientes fechados sem circulação de ar e programe para que a visita dure o menor tempo possível.	Recomendável	Recomendável
Utilizar estratégias como a divisão dos colhedores por talhões ou carreiras.	Recomendável	Não se aplica

2. HIGIENE PESSOAL

Compromisso empregadores, funcionários e clientes.



DIRETRIZES	PARA FUNCIONÁRIOS	PARA CLIENTES
Usar máscaras (e protetores faciais, quando aplicável) e luvas durante a colheita.	Obrigatório	Não se aplica
Trabalhadores devem evitar se alimentar durante a atividade da colheita e respeitar os intervalos destinados a descanso e refeições.	Recomendável	Não se aplica
Não compartilhar ferramentas de trabalho e, quando necessário o compartilhamento, higienizá-las antes de serem disponibilizadas para outra pessoa.	Obrigatório	Não se aplica
Higienizar com água e sabão ou, na impossibilidade, usar álcool gel 70% em todas as partes do corpo que tiveram contato direto com as ferramentas de trabalho, antes do início e após o término das atividades.	Obrigatório	Não se aplica

3. LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO DOS AMBIENTES, SUPERFÍCIES E OBJETOS



Compromisso empregadores, funcionários e clientes.

DIRETRIZES	PARA FUNCIONÁRIOS	PARA CLIENTES
Higienizar as ferramentas e equipamentos de trabalho antes da colheita e antes das demais atividades que envolvam o uso das mesmas.	Recomendável	Não se aplica
Higienizar máquinas e equipamentos mecanizados, assim como equipamentos de tração animal, sempre que for realizada a troca de operador ou ao final do uso.	Obrigatório	Não se aplica
Higienizar as caixas, sacolas ou bolsas de colheita antes e após o uso e redobrar a atenção quando vindas de fora da propriedade.	Obrigatório	Não se aplica
Higienizar os locais de trabalho e áreas comuns no intervalo entre turnos ou sempre que houver a designação de um trabalhador para ocupar o posto de trabalho de outro.	Obrigatório	Não se aplica
Ao empilhar as caixas, evitar contato direto com o solo e transportá-las o mais rápido possível para a sua destinação.	Recomendável	Não se aplica

4. MONITORAMENTO DAS CONDIÇÕES DE SAÚDE

Compromisso empregadores, funcionários e clientes.



DIRETRIZES	PARA FUNCIONÁRIOS	PARA CLIENTES
Aferir a temperatura das pessoas a cada início de turno. Utilizar preferencialmente termômetro sem contato (Infravermelho). Em caso de aparelho digital, fazer a higienização antes e depois do uso.	Recomendável	Recomendável
Caso a temperatura esteja acima de 37,8°C, orientar o retorno para casa e a busca de atendimento médico.	Obrigatório	Obrigatório
Não permitir a permanência de pessoas sintomáticas para COVID-19 (ou quadro compatível com Síndromes respiratórias gerais) nos ambientes de trabalho ou em alojamentos coletivos.	Obrigatório	Obrigatório
Em caso de contato domiciliar com um caso suspeito ou confirmado de COVID-19, os demais moradores da residência devem ser afastados do trabalho inicialmente por 7 dias, quando será reavaliado o quadro clínico e epidemiológico. Se confirmação do caso fonte como COVID-19, manter afastamento total por 14 dias.	Obrigatório	Obrigatório

II. DECLARAÇÃO DE ESTABELECIMENTO RESPONSÁVEL

O responsável pelo estabelecimento deverá realizar a capacitação on-line para obter a "Declaração de Estabelecimento Responsável". Ao aceitar o Termo de Compromisso, demonstra sua responsabilidade social para o controle da pandemia adotando medidas de prevenção e proteção de seus funcionários, clientes e clientes.

A Declaração é obrigatória para o retorno das atividades e deverá ser impressa e exposta em local visível no estabelecimento para fiscalização da população e do poder público.

DECLARAÇÃO DE ESTABELECIMENTO RESPONSÁVEL



ESTE ESTABELECIMENTO ESTÁ ABERTO COM O COMPROMISSO DE MANTER AS MEDIDAS DE PREVENÇÃO PARA O CONTROLE DA PANDEMIA DE COVID-19 E PROTEÇÃO DE SEUS FUNCIONÁRIOS E CLIENTES

Nome do Estabelecimento
12.123.123/0001-12

Nome do Responsável Legal
123.456.789-10

EMITIDO EM:
02 de junho de 2020



PREFEITURA DE CAMPINAS

SECRETARIA DE SAÚDE

DEVISA Departamento de Vigilância em Saúde



COMITÊ MUNICIPAL DE ENFRENTAMENTO DA PANDEMIA DE INFECÇÃO HUMANA PELO NOVO CORONAVÍRUS (COVID-19)



Acesse: coronavirus.campinas.sp.gov.br

Dica: Precisa de cartazes de orientação para clientes, funcionários e clientes?

No site, você encontra algumas opções disponíveis para Download e impressão.