

etc.), profissional responsável pelo monitoramento e qualificação profissional;

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

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

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

**7.** Descrever os meios de gestão de equipamentos de proteção individual (EPI), com no mínimo:

a. EPIs disponíveis para cada trabalhador/colaborador, conforme o tipo de atividade, sendo que deverão ser fornecidos, no mínimo, os EPIs previstos na Resolução XX/2020, bem como aqueles específicos para a atividade/função desenvolvida;

b. Quantidade de EPIs fornecidos por dia/semana por trabalhador/colaborador, conforme sua função;

c. Como se dará o controle de entrega dos EPIs;

d. Como se dará a capacitação para o uso dos EPIs fornecidos;

e. Medidas para mitigar o risco do uso inadequado dos EPIs;

f. Medidas para evitar a escassez de EPIs aos trabalhadores/colaboradores.

**8.** Descrever como se dará a capacitação dos trabalhadores/colaboradores com relação às medidas de prevenção a serem adotadas para diminuir o risco de transmissão da COVID-19.

### 3. COMPROVAÇÃO DO ATENDIMENTO AO DISPOSTO NA RESOLUÇÃO CONJUNTA SESAU/SEMADUR Nº 5/2020

Os estabelecimentos que optarem pela continuidade de sua atividade, nos ditames do Decreto 14.257/2020, deverão obedecer às notas técnicas e protocolos de segurança expedidos pela Organização Mundial de Saúde - OMS e pelo Ministério da Saúde, assim como às seguintes disposições legais:

I - Lei Federal n. 6.437, de 20 de agosto de 1977;

II - Lei Federal n. 13.979, de 6 de fevereiro de 2020;

III - Decreto Federal n. 10.212, de 30 de janeiro de 2020;

IV - Portaria n. 188, de 3 de fevereiro de 2020, do Ministério da Saúde;

V - Portaria n. 356, de 11 de março de 2020, do Ministério da Saúde;

VI - Lei Complementar Municipal n. 148, de 23 de dezembro de 2009;

VII - demais normas legais destinadas à promoção, proteção e recuperação da saúde.

Deverá constar, no plano de contenção de riscos à Covid-19, as formas adotadas para atendimento às condições gerais estabelecidas pelo arcabouço legal supramencionado, em 30% da capacidade máxima do mesmo (item 1.1 do presente Termo de Referência) incluindo o número de colaboradores já presentes no ato, podendo ser criadas barreiras físicas na entrada dos estabelecimentos quando necessário, respeitando o distanciamento social (distância mínima de 1,5 metros), sendo determinado que sejam efetuadas demarcações no piso para delimitação do espaço físico;

**1.** Planta baixa contemplando a disposição das mesas destinadas aos trabalhadores, colaboradores e/ou visitantes do local, de forma a manter distanciamento mínimo de 2 metros entre estas, respeitando o limite de 1 pessoa a cada 10m<sup>2</sup>;

**2.** Realização de aferição de temperatura corporal na entrada do estabelecimento, mediante utilização de termômetro infravermelho, sendo que aqueles que não se encontrem com a temperatura corporal dentro da normalidade, ou seja, que apresentarem estado febril deverão ter a entrada recusada;

**3.** Forma de capacitação dos colaboradores responsáveis pela aferição de temperatura acerca do uso do medidor de temperatura infravermelho, bem como sobre as faixas de temperatura normal e estado febril, sendo que esta deverá ser ministrada por profissional especializado ;

**4.** Forma de registro da capacitação, contendo no mínimo: nome dos colaboradores participantes, data e horário da capacitação e nome e qualificação do profissional responsável pela capacitação;

**5.** Medidas para controle de horário de entrada e saída de funcionários que utilizam o transporte coletivo de forma que não haja aglomeração de pessoas nos pontos de ônibus e no transporte público;

**6.** Disponibilização de informação aos trabalhadores, colaboradores e clientes, por meio de afixação de informativos em pontos estratégicos do estabelecimento, em locais e tamanho visíveis contendo informações acerca da COVID-19 e das medidas de prevenção, assim como informativo em rede de som interna para informar os cuidados necessários para combate à COVID-19;

**7.** Disponibilização produtos para higienização (álcool em gel 70%) para colaboradores e visitantes em tempo integral, devendo constar em planta os pontos estratégicos para instalação de dispensadores de produtos de higienização assim como, caso haja empreendimentos vinculados a atividades principal (como shopping centers), a presença de dispensadores em cada um dos estabelecimentos;

### 4. BIOSSEGURANÇA NA GESTÃO DE RESÍDUOS

A atuação da Vigilância Sanitária na questão dos Resíduos Sólidos de Serviços envolve o acompanhamento e a avaliação dos Planos de Gerenciamento de Resíduos Sólidos, de modo a observar a adequação dos procedimentos, tais como coleta, transporte, segregação e armazenamento interno. Envolve também a verificação das condições de tratamento e disposição final, tendo em vista a prevenção de danos ao meio ambiente que possam causar riscos à Saúde Pública.

Deverá ser atualizado o Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos (PGRS) conforme o artigo 68 da Lei Complementar Municipal Nº 209/2012, contemplando caracterização dos resíduos, quantidade gerada, acondicionamento de cada resíduo e destinação final de cada resíduo, e contendo:

**1.** Identificação e mapeamento das áreas geradoras, tipos e volumes de resíduos gerados;

**2.** Geração e segregação dos resíduos sólidos na fonte geradora, devendo cada funcionário e/ou colaborador ser capacitado para segregar de maneira adequada os resíduos de forma a evitar a contaminação indireta. É imprescindível que o funcionário faça uso de equipamentos de proteção individual - EPI durante o manuseio dos resíduos;

a. Cada estabelecimento deverá prover lixeira com acionamento por pedal para o descarte de lenços, máscaras e/ou outros materiais gerados na proteção individual, tanto dos seus colaboradores quanto dos clientes;

**3.** Indicar eventuais alterações necessárias no procedimento de manuseio e acondicionamento dos resíduos, de forma a garantir a segurança dos colaboradores;

### 5. LIMPEZA DOS ESTABELECIMENTOS

**1.** Deverá ser implantado Procedimento Operacional Padronizado (POP), que deverá constar no anexo do Plano de Contenção de Riscos, no que tange a higienização diária, devendo ser realizada periodicamente:

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

b. Limpeza de rotina, através de lavagem com detergente não corrosivo,

biodegradável e desinfecção das copas, banheiros, instalações sanitárias, pias, escadas;

c. Intensificar a higienização diária: limpar todas as superfícies: maçanetas, balcão, recepção, bancadas, cadeiras (inclusive braços), lavatório, dentre outras, logo após o atendimento a qualquer pessoa;

d. Execução de outros serviços que se fizerem necessários, tais como movimentação de mobiliário, objetos e outros bens, de modo a permitir a circulação de transeuntes e evitar aglomeração de pessoas no interior do estabelecimento;

**2.** No Procedimento Operacional Padronizado (POP) constar a obrigatoriedade do uso de EPI (luvas, borracha, avental impermeável, máscara facial, óculos de proteção) utilizados pelos profissionais de limpeza, devendo ser indicados quais são estes e os procedimentos adotados para retirada de sujidades e desinfecção de superfícies;

a. Indicar categorias de higienização (como limpeza, desinfecção e eventual descontaminação, caso necessário);

b. Equipamentos e materiais utilizados na higienização;

c. Indicar práticas de higienização, como limpeza unidirecional, retirada e descarte dos EPIs utilizados (em caso de materiais descartáveis) ou limpeza destes, frequência do serviço, dentre outros.

### 6. DOCUMENTAÇÃO

**1.** Equipe técnica que elaborou os estudos com respectivos registros profissionais;

**2.** Declaração assinada pelo(s) responsável(is) técnico(s) e proprietário(s) do local;

**3.** Cópia da Anotação de Responsabilidade Técnica - ART, Registro de Responsabilidade Técnica - RRT ou documento equivalente dos responsáveis técnicos.

### ANEXO II

#### TERMO DE COMPROMISSO (Regime Especial de Prevenção à COVID-19)

Pelo presente instrumento, \_\_\_\_\_  
(nome da empresa), inscrita no CNPJ sob o nº \_\_\_\_\_,  
localizada no endereço \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ (endereço completo), por seu representante legal, Sr(a). \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_, portador(a) do RG nº \_\_\_\_\_,

inscrito(a) no CPF sob o nº \_\_\_\_\_, **compromete-se**, junto ao

**MUNICÍPIO DE CAMPO GRANDE**, pessoa jurídica de direito público interno, com sede administrativa na Avenida Afonso Pena, nº 3.297, Centro, em Campo Grande-MS, a observar todas as regras de biosseguranças apresentadas no Plano de Contenção de Riscos, como medida de contenção da propagação da COVID-19, e nos demais atos normativos municipais, sob pena de responsabilização civil, administrativa e penal dos agentes infratores, podendo responder por crimes contra a saúde pública e contra a administração pública em geral, tipificados nos artigos 268 e 330, ambos do Código Penal, sem prejuízo de outras sanções previstas na Lei Complementar nº 148, de 23 de dezembro de 2009, que institui o Código Sanitário do Município de Campo Grande.

O presente Termo de Compromisso tem eficácia de título executivo extrajudicial, sendo que o seu descumprimento poderá ensejar a execução judicial das obrigações dele decorrentes, bem como não inibe ou restringe as ações de controle, fiscalização e monitoramento do Poder Público, nem limita ou impede o exercício de suas atribuições e prerrogativas legais.

Campo Grande - MS, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2020.

\_\_\_\_\_  
Compromissário

**SECRETARIAS**

**SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE**

### RESOLUÇÃO CONJUNTA SESAU/SEMADUR n. 5, DE 17 DE ABRIL DE 2020.

**Estabelece regras de biossegurança a serem observadas pelos empreendimentos e atividades econômicas e sociais no enfrentamento da COVID-19 no município de Cidade de Campo Grande - MS, e dá outras providências.**

**O SECRETÁRIO MUNICIPAL DE MEIO AMBIENTE E GESTÃO URBANA E O SECRETÁRIO MUNICIPAL DE SAÚDE**, no uso de suas atribuições, considerando as disposições constitucionais e legais que tratam das condições para promoção e proteção da saúde e do meio ambiente, e considerando as regras de funcionamento das atividades econômicas e sociais em Regime Especial de Prevenção à COVID-19 no Município de Campo Grande - MS dispostas no Decreto Municipal n. 14.257, de 17 de abril de 2020,

**Considerando** a recente decisão proferida na Ação Direta de Inconstitucionalidade n. 6.341, pelo Supremo Tribunal Federal que reafirmou a competência concorrente entre a União, Estados e Municípios para legislar sobre matéria,

### RESOLVEM:

**Art. 1º** Os estabelecimentos em funcionamento durante a Pandemia da COVID-19, deverão obedecer às notas técnicas e protocolos de segurança expedidos pela Organização Mundial de Saúde - OMS e pelo Ministério da Saúde, assim como às seguintes disposições legais:

**I** - Lei Federal n. 6.437, de 20 de agosto de 1977;

**II** - Lei Federal n. 13.979, de 6 de fevereiro de 2020;

**III** - Decreto Federal n. 10.212, de 30 de janeiro de 2020;

**IV** - Portaria n. 188, de 3 de fevereiro de 2020, do Ministério da Saúde;

**V** - Portaria n. 356, de 11 de março de 2020, do Ministério da Saúde;

**VI** - Lei Complementar Municipal n. 148, de 23 de dezembro de 2009;

**VII** - demais normas legais destinadas à promoção, proteção e recuperação da saúde.

**Parágrafo único.** Os estabelecimentos também deverão observar as condições gerais a seguir estabelecidas, orientando seus empregados, colaboradores e clientes:

**I** - medidas de prevenção que devem ser observadas ao se dirigir para o ambiente de trabalho:

a) o uso de máscaras é recomendado para uso durante o período deslocamento ao trabalho, sendo preferencialmente de tecido de dupla camada ou tnt (tecido não tecido), mesmo para pessoas que não apresentem sintomas respiratórios, confeccionadas conforme a Nota Informativa nº 3/2020-CGGAP/DESF/SAPS/MS. As pessoas que usarem máscaras devem seguir as boas práticas de uso, remoção e descarte, assim como higienizar adequadamente as mãos antes e após a remoção. Devem também lembrar que o uso de máscaras deve ser sempre combinado com as outras medidas de proteção e higienização conforme Orientações Gerais de uso de máscaras faciais não profissionais publicado pela ANVISA, em de 03 de abril de 2020.

b) evitar contato físico com outras pessoas, especialmente caso as mesmas apresentem sintomas como febre, tosse e outros, mantendo-se há uma distância mínima de 1,5m entre indivíduos;

c) cobrir completamente a boca e o nariz com um lenço de papel ou usar o antebraço para cobrir a tosse ou o espirro;

d) evitar o contato físico com superfícies em locais públicos;

e) evitar tocar a boca e nariz com as mãos, esfregar os olhos, etc;

f) higienizar as mãos com frequência (recomenda-se a utilização do álcool 70%, preferencialmente em gel, especialmente após contato físico com superfícies em locais públicos, como tocar no corrimão ou bancos).

**II** - medidas de prevenção que devem ser observadas no ambiente de trabalho:

a) o funcionamento dos locais com atendimento ao público será permitido com lotação máxima de 30% de sua capacidade normal, respeitando o limite de 1 pessoa a cada 10m<sup>2</sup> e observando as demais regras de distanciamento mínimo estabelecidas nesta resolução;

b) recomenda-se que os turnos de trabalho dos funcionários sejam ajustados para seguir horários diferenciados de entrada e saída, com objetivo de minimizar o número de pessoas circulando em um mesmo horário e utilizando o sistema de mobilidade urbana ao mesmo tempo;

c) realizar o controle de fluxo de pessoas para adentrar no estabelecimento, podendo ser criadas barreiras físicas na entrada dos estabelecimentos, quando necessário, ou outro mecanismos de controle de fluxo de pessoas, respeitando o distanciamento social (distância mínima de 1,5 metros), sendo determinado que sejam efetuadas demarcações no piso para delimitação do espaço físico, especialmente em estabelecimentos de serviços com formação de filas como farmácias e supermercados;

d) realizar controle de fluxo de pessoas em diferentes pontos dentro do estabelecimento a de modo a evitar aglomerações em pontos de maior concentração de clientes;

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

f) intensificar a higienização, limpar todas as superfícies: maçanetas, balcão, recepção, bancadas, cadeiras (inclusive braços), lavatório, dentre outras, logo após o atendimento a qualquer pessoa. A desinfecção deve ser feita com produtos à base de cloro, como o hipoclorito de sódio, álcool líquido a 70% ou outro desinfetante padronizado pelo serviço, desde que seja regularizado junto à ANVISA;

g) manter distanciamento mínimo de 2 metros entre as mesas, cadeiras de atendimento, postos de trabalho e a lotação do local de trabalho respeitando o limite de 1 pessoa a cada 10m<sup>2</sup>;

h) é recomendado realizar a aferição de temperatura corporal na entrada do estabelecimento, mediante utilização de *termômetro infravermelho*, sendo que aqueles que não se encontrem com a temperatura corporal dentro da normalidade, ou seja, que apresentem estado febril deverão ter a entrada recusada;

h.1) Os colaboradores responsáveis pela aferição de temperatura deverão ser capacitados por profissional especializado acerca do uso do medidor de temperatura infravermelho, bem como sobre as faixas de temperatura normal e estado febril;

h.2) A capacitação deverá ser registrada, contendo no mínimo: nome dos colaboradores participantes, data e horário da capacitação e nome e qualificação do profissional responsável pela capacitação.

i) 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 de operação das respectivas atividades;

j) atender ao horário máximo de funcionamento conforme determinado pelo Poder Executivo Municipal ou Estadual;

k) orientar os colaboradores e os visitantes a adotarem a etiqueta e a higiene respiratória:

1. se tossir ou espirrar, cobrir o nariz e a boca com cotovelo flexionado ou lenço de papel;

2. utilizar lenço descartável para higiene nasal (descartar imediatamente após o uso e realizar a higiene das mãos);

3. realizar a higiene das mãos após tossir ou espirrar;

4. prover lenço descartável para higiene nasal dos colaboradores e visitantes;

5. prover lixeira com acionamento por pedal para o descarte de lenços.

6. é obrigatória a utilização de máscaras no ambiente de trabalho, as quais deverão ser fornecidas pelo empregador, em quantidade adequada para trocas durante o turno de trabalho.

l) os colaboradores devem higienizar as mãos sempre que necessário e especialmente: ao chegar ao trabalho; utilizar os sanitários; tossir, espirrar ou assoar o nariz; usar esfregões, panos ou materiais de limpeza; fumar; recolher lixo e outros resíduos; tocar em sacarias, caixas, garrafas e sapatos; tocar em alimentos não higienizados ou crus; houver interrupção do serviço e iniciar um outro; pegar em dinheiro, etc.;

m) 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 se evitar a transmissão indireta;

n) é recomendável diminuir a frequência de uso do elevador e utilizar as escadas. Caso seja necessário a utilização do elevador, evitar utilizar o dedo para acionamento do andar ou, caso tenha sido apertado o botão, evitar tocar qualquer parte do corpo e higienizar as mãos depois de sair do elevador;

o) manter as janelas e portas abertas para melhor circulação do ar. Serviços que possuam ar condicionado: manter limpos os componentes do sistema de climatização (bandejas, serpentinas, umidificadores, ventiladores e dutos) de forma a evitar a difusão ou multiplicação de agentes nocivos à saúde humana;

p) os materiais de escritório e demais superfícies devem ser desinfetados regularmente, tais como como celulares, telefones fixos, teclados, etc. Recomenda-se que seja disponibilizado produtos de limpeza e desinfecção de superfícies (saneantes contendo cloro ou desinfetante contendo ácido peroxiacético) ou álcoois (na concentração de 60 a 80%, concentração ideal 70%) para que cada funcionário realize a higienização constante dos seus equipamentos de trabalho;

q) o local de trabalho 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;

r) Caso haja equipamentos de uso coletivo, como bebedouros, recomenda-se que se mantenha dispositivo de papel toalha próximo para que seja evitado contato direto com a superfície. Após o uso, descartar o papel toalha em coletor de resíduos com acionamento sem contato manual e proceder à higienização das mãos;

s) para uso de bebedouros de pressão deve observar os seguintes critérios:

1. lacrar as torneiras a jato que permitem a ingestão de água diretamente dos bebedouros, de forma que se evite o contato da boca do usuário com o equipamento;

2. garantir que o usuário não beba água diretamente do bebedouro, para evitar contato da boca com a haste (torneira) do bebedouro;

3. caso não seja possível lacrar ou remover o sistema de torneiras com jato de água, o bebedouro deverá ser substituído por equipamento que possibilite retirada de água apenas em copos descartáveis ou recipientes de uso individual;

4. caso o estabelecimento possua implantado em sua rotina a utilização de utensílios permanentes (canecas, copos, etc.), estes deverão ser de uso exclusivo de cada usuário, devendo ser higienizados rigorosamente;

5. higienizar frequentemente os bebedouros.

t) não realizar aglomeração de pessoas, reuniões, dentre outros, priorizando sempre o teletrabalho e reuniões por acesso remoto;

u) intensificar a higienização dos sanitários, sendo que o funcionário deverá utilizar luvas de borracha, avental impermeável, calça comprida e sapato fechado. Realizar a limpeza e desinfecção das luvas utilizadas, reforçando o correto uso das mesmas, não tocando maçanetas, corrimãos, entre outros com as luvas;

v) divulgar e intensificar o serviço de tele-entrega (delivery) e realizar atendimento remoto para orientar adequadamente os clientes;

w) para o serviço de *delivery*, recomenda-se que os estabelecimentos orientem sobre a necessidade dos entregadores higienizar as mãos constantemente entre uma entrega e outra e no retorno ao estabelecimento. Evitar contato físico ou conversas desnecessárias com os clientes e realizar limpeza das mãos após receber o pagamento do cliente;

x) adotar, temporária e emergencialmente, o ponto por exceção, conforme previsão legal, para evitar aglomeração de pessoas em volta dos equipamentos de marcação, em horários de início e final de expediente;

y) adotar de medidas alternativas para as pessoas que não trabalham nas atividades de produção, como o *home office*.

z) caso o local de trabalho forneça alimentação:

z.1) manter distanciamento de no mínimo 2 metros entre mesas;

z.2) em caso de mesas coletivas, os colaboradores permanecer com distância mínima de 1,5 metros entre eles, recomendando-se o revezamento do uso do refeitório;

z.3) recomenda-se que sejam utilizados equipamentos descartáveis, os quais não poderão ser reutilizados após o uso;

z.4) caso não seja possível, substituir todos os utensílios utilizados no serviço (colheres, espátulas, pegadores, conchas e outros similares) a cada 30 minutos, higienizando-os completamente (incluindo seus cabos);

z.5) não poderão ser ofertados produtos alimentícios para consumo dos trabalhadores, colaboradores e clientes onde não possa haver desinfecção da superfície que os contenha, sendo permitido somente os produtos alimentícios que estiverem embalados individualmente;

z.6) além das disposições anteriores, deverá ser atendido, também, o disposto no art. 4, inciso I da presente Resolução, em totalidade;

**III** - medidas de prevenção que devem ser observadas no retorno do trabalho:

a) retirar os sapatos: recomenda-se que ao entrar em casa é importante deixá-los do lado de fora, evitando assim que o vírus caminhe com você;

b) higienizar tudo o que encostar, como as maçanetas;

c) higienizar os acessórios usados, como bolsas, aparelhos de telefone e chaves.

As máscaras de tecido devem ser higienizadas conforme Orientações Gerais - máscaras faciais de uso não profissional da ANVISA publicada em 03 de abril de 2020;

d) realizar a lavagem de roupas usadas no ambiente de trabalho imediatamente ao chegar;

e) realizar a lavagem das mãos, de forma a evitar que haja contato destas com a face no ato do banho;

f) tomar banho, incluindo a lavagem dos cabelos.

**Art. 2º** Deverão ser observados os protocolos de higienização de superfícies e áreas comuns do Ministério da Saúde, inclusive a recomendação do uso de máscaras como Equipamentos de Proteção Individual (EPI) até o controle pandêmico.

**§ 1º** É recomendada a utilização de máscaras no ambiente de trabalho, sendo indicada a utilização de máscaras faciais de uso não profissional, confeccionadas com TNT (tecido não tecido) ou tecido de dupla camada, atendendo às recomendações da Nota Informativa nº 3/2020-CGGAP/DESF/SAPS/MS, exceto para os profissionais de saúde, os quais deverão atender aos critérios definidos no artigo 5º da presente Resolução.

**§ 2º** As máscaras não devem ser utilizadas por um período superior a 3 (três) horas ininterruptas, devendo após esse período ou sempre que estiverem úmidas, com sujeira aparente ou danificada, serem descartadas ou higienizadas nos casos das reutilizáveis, conforme Orientações Gerais - máscaras faciais de uso não profissional da ANVISA publicada em 03 de abril de 2020.

**Art. 3º** Aglomerações devem ser evitadas e os estabelecimentos devem disponibilizar álcool a 70%, preferencialmente em gel, para colaboradores clientes e visitantes em tempo integral.

**Art. 4º** Deverão ser afastados imediatamente, sem prejuízo dos salários, os trabalhadores que se enquadrem nos grupos de maior risco ao novo coronavírus (COVID-19), quais sejam:

**I** - maiores de 60 anos;

**II** - gestantes;

**III** - pessoas que apresentem sintomas relacionados à COVID-19, quais sejam: febre e tosse (seca ou secretiva) persistentes, coriza e falta de ar;

**IV** - portadores de imunodeficiência de qualquer espécie;

**V** - transplantados;

**VI** - portadores de demais comorbidades associadas à COVID-19.

**Art. 5º** Além das regras sanitárias gerais estabelecidas nos artigos anteriores, os seguintes estabelecimentos deverão observar condições sanitárias específicas, a saber:

**I** - estabelecimentos comerciais de alimentos, incluindo restaurantes, padarias, supermercados e semelhantes, além das condições estabelecidas nos Decretos Municipais nº 14.189 e 14.218, de 15/03/2020 e de 26/03/2020, respectivamente, deverão observar:

a) não poderão ser realizadas operações de autos serviço (self-service) em estabelecimentos desta natureza. Caso a empresa opte por disponibilizar funcionário específico para servir os clientes diretamente no balcão expositor de alimentos, deverá criar barreiras físicas e efetuar demarcações no piso para delimitação do espaço físico, de modo a evitar o acesso direto do consumidor ao balcão expositor de alimentos, respeitando a distância mínima de 1,5 m (um metro e cinquenta);

b) os manipuladores de alimentos devem adotar procedimentos de antissepsia frequente das mãos, especialmente antes de usar utensílios higienizados e de colocar luvas descartáveis. A manipulação de alimentos prontos para o consumo, que sofrerem

tratamento térmico ou que não serão submetidos a tratamento térmico, bem como a manipulação de frutas, legumes e verduras já higienizadas, devem ser realizadas com as mãos previamente higienizadas, ou com o uso de utensílios de manipulação ou de luvas descartáveis. Estas devem ser trocadas e descartadas sempre que houver interrupção do procedimento, ou quando produtos e superfícies não higienizados forem tocados com as mesmas luvas, para se evitar a contaminação cruzada;

c) os manipuladores de alimentos deverão estar devidamente paramentados, sendo obrigatória a utilização de máscara, preferencialmente de tecido não tecido (TNT) ou de tecido de dupla camada, atendendo as recomendações da Nota Informativa nº 3/2020-CGGAP/DESF/SAPS/MS do Ministério da Saúde e das Orientações Gerais - Máscaras faciais de uso não profissional da ANVISA de 03 de abril de 2020;

d) durante a manipulação dos alimentos é vetado: falar, cantar, assobiar, tossir, espirrar, cuspir sobre os produtos; mascar goma, palito, fósforo ou similares; chupar balas, comer ou experimentar alimentos com as mãos; tocar o corpo, colocar o dedo no nariz, ouvido, assoar o nariz, mexer no cabelo ou pentear-se; enxugar o suor com as mãos, panos ou qualquer peça da vestimenta; fumar; tocar maçanetas, celulares ou em qualquer outro objeto alheio à atividade; fazer uso de utensílios e equipamentos sujos; manipular dinheiro e praticar outros atos que possam contaminar o alimento;

e) evitar a aglomeração de pessoas em uma mesma mesa, mantendo-se a recomendação de 2m de distância entre indivíduos. Não compartilhar talheres e/ou comida;

f) disponibilizar dispensadores com álcool gel 70% para higienização das mãos de funcionários e clientes em pontos estratégicos (setor de hortifrúteis, padaria, açougue, leitores de preço) assim como na entrada do estabelecimento, nos corredores e balcões de caixas;

g) incluir na rotina a desinfecção os carrinhos de compras, as cestinhas e esteiras rolantes dos caixas, após cada uso;

h) dispor de lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação, com sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos, e coletor de papel, acionado sem contato manual;

i) os manipuladores de alimentos devem usar uniforme completo sempre limpo e de cor clara, com calçados fechados, touca ou gorro para a proteção dos cabelos e sem adornos (como anéis, cordões e pulseiras);

j) o uso de luvas é recomendado somente para operações específicas. Nesses casos, elas devem ser descartáveis, substituídas regularmente e em curtos intervalos de tempo, sendo obrigatória a troca sempre que houver mudança de operação e após o toque em superfícies ou materiais contaminantes;

k) todos os alimentos expostos à venda devem estar embalados ou protegidos para minimizar os riscos de contaminação;

l) é vedado oferecer degustação de produtos aos consumidores;

m) verificar de forma constante e intensiva, o prazo de validade e condições de armazenamento e exposição do alimento;

n) redobrar os cuidados sanitários nas atividades de açougues e peixarias de forma a evitar a contaminação do produto, que pode ser consumido in natura, conforme as boas práticas de manipulação de alimentos;

o) recomenda-se que seja disponibilizada somente uma pessoa por família para a realização das compras, evitando a presença de pessoas do grupo de risco;

p) fica proibido espaços kids ou similares

q) fica proibida a oferta de jogos em estabelecimentos comerciais, tais como bilhar, dominó, bozó, baralho, jogos de vídeos e similares.

**II** - casas lotéricas, as condições estabelecidas no Decreto Municipal n. 14.218, de 26 de março de 2020 e nesta Resolução;

**III** - indústrias deverão obedecer às notas técnicas expedidas pelo Ministério da Saúde e pelo Decreto Municipal n. 14.218, de 26 de março de 2020 e nesta Resolução;

**IV** - agências bancárias, correspondentes bancários e cooperativas de crédito, as condições estabelecidas no Decreto Municipal n. 14.222, de 30 de março de 2020, com as modificações do Decreto n. 14.224 e nesta Resolução;

**V** - atividades religiosas, as condições estabelecidas no Decreto Municipal n. 14.219, de 26 de março de 2020 e nesta Resolução;

**VI** - setor da construção civil, mediante cumprimento das notas técnicas expedidas pelo Ministério Público do Trabalho e das recomendações elaboradas pela CBIC - Câmara Brasileira da Indústria da Construção e as condições estabelecidas no Decreto Municipal n. 14.219, de 26 de março de 2020 e nesta Resolução;

**VII** - as tradições fúnebres como cerimônia de despedida (velórios e funerais), devem ser realizadas em locais com grande ventilação, adotando as medidas de assepsia, evitando-se grandes aglomerações e que sejam breves, devendo os procedimentos para

óbitos COVID-19, seguirem as disposições da Resolução AGEREG Nº 4, de 14 de abril de 2020;

**VIII** - Serviços de Estética e Embelezamento sem Responsabilidade Médica devem atender ao disposto na Resolução Conjunta SESAU/SEMADUR n. 01 de 08 de abril de 2020 e nesta Resolução;

**IX** - lojas de confecções e outras que comercializam bens de uso pessoal não podem permitir que clientes provem as peças;

**Art. 6º** Os serviços de saúde do sistema público e privado, tais como clínicas e consultórios médicos e odontológicos, serviços de diagnóstico, laboratórios, postos de coletas, fisioterapia e outros, além do regramento geral estabelecido nos arts. 1º, 2º e 3º desta Resolução, deverão observar as seguintes medidas:

**I** - demarcar no chão com fita de alta adesão, na recepção, o espaçamento de 2 metros, separando o atendente do paciente;

**II** - as salas de espera devem ser mantidas ventiladas, com janelas abertas. As cadeiras devem ser afastadas pelo menos 2 metros entre indivíduos e a presença de acompanhantes deve ser permitida somente quando indispensável;

**III** - intensificar desinfecção de puxadores de armários, equipamentos, celulares, telefones, corrimãos, maçanetas, etc, após o atendimento de cada paciente;

**IV** - os desinfetantes com potencial para desinfecção de superfícies incluem aqueles à base de cloro, álcoois, alguns fenóis e alguns iodóforos e o quaternário de amônio. Sabe-se que os vírus são inativados pelo álcool a 70% e pelo cloro. Clorexidina não é indicada. Seguir as instruções dos fabricantes (rótulo) para uso correto e EPI necessários para manipulação;

**V** - todo produto para a saúde deve ser processado de acordo com sua criticidade. Produtos críticos devem ser esterilizados em autoclaves ou por outro método autorizado pela ANVISA.

**VI** - os serviços de saúde devem realizar o manejo dos resíduos de acordo com o Plano de Gerenciamento de Resíduos de Saúde (PGRSS) existente no estabelecimento e a RDC nº 222/2018.

**VIII** - é recomendado o uso de máscaras faciais de uso profissional no ambiente de trabalho por todos os colaboradores, as quais deverão ser fornecidas pelo empregador;

**IX** - as máscaras devem ser utilizadas inclusive em anamnese e exame clínico. Não devem ser guardadas no bolso ou dobradas no pescoço e devem ser retiradas pelas suas tiras. Não tocar a face externa das mesmas e descartá-las como resíduo infectante;

**X** - usar equipamentos de proteção individual (gorro, óculos de proteção, máscara N95/PFF2 ou equivalente, protetor facial, avental impermeável e luva de procedimentos) quando o profissional atuar em procedimentos com risco de geração de aerossóis;

**XI** - promover capacitação de toda equipe de trabalhadores, para prevenção da transmissão de agentes infecciosos;

**XII** - aumentar a frequência de troca dos jalecos de tecidos. A lavagem dos mesmos deve ser, no mínimo, diária. Os jalecos não devem ser utilizados fora do estabelecimento. Para procedimentos que produzam aerossóis devem ser utilizados aventais descartáveis e estes devem ser descartados como resíduos infectantes, após o uso.

**Art. 7º** O descumprimento das medidas desta Resolução acarretará a responsabilização civil, administrativa e penal dos agentes infratores, podendo responder por crimes contra a saúde pública e contra administração pública em geral, tipificados nos artigos 268 e 330, ambos do Código Penal.

**Parágrafo único.** A penalidade prescrita no caput deste artigo será imposta sem embargo de outras previstas na Lei Complementar n. 148, de 23 de dezembro de 2009, que institui o Código Sanitário do Município de Campo Grande.

**Art. 8º** Esta Resolução Conjunta entra em vigor na data de sua publicação.

**CAMPO GRANDE-MS, 17 DE ABRIL DE 2020.**

**JOSÉ MAURO PINTO DE CASTRO FILHO**  
Secretário Municipal de Saúde

**LUÍS EDUARDO COSTA**  
Secretário Municipal de Meio Ambiente  
e Gestão Urbana