

Protocolos de Reabertura

**Protocolo Setorial 7 - Comércio Atacadista
e Varejista Remoto, Exceto Alimentício**



GOVERNO DO
ESTADO DO CEARÁ

PROTÓCOLOS SETORIAIS

Protocolo Setorial 7 - Comércio Atacadista e Varejista Remoto, Exceto Alimentício

1. NORMAS GERAIS

1.1. Nada a acrescentar para este item sobre as recomendações do Protocolo Geral.

2. TRANSPORTE E TURNOS

2.1. Nada a acrescentar para este item sobre as recomendações do Protocolo Geral.

3. EPI'S

3.1. É obrigatório que todos os trabalhadores e clientes façam uso de **proteção facial** (máscara de tecido, preferencialmente, ou descartável), exceto para serviços que exijam EPIs específicos segundo protocolos de boas práticas.

PROTOSCOLOS SETORIALS

4. SAÚDE DOS FUNCIONÁRIOS

4.1. Nada a acrescentar para este item sobre as recomendações do Protocolo Geral.

5. CONDIÇÕES SANITÁRIAS

5.1. Ao chegar na empresa, **higienizar as mãos e antebraço** com água e sabão durante no mínimo 20 segundos, esfregando também as partes internas das unhas ou utilizar álcool gel a 70%. Essa medida deve ser respeitada de forma especial para o setor de alimentos e bebidas.

5.2. Restringir o atendimento aos clientes pelos modelos de entrega, **drive thru e retirada rápida** no local.

5.3. Receber **pedidos** por meio de telefone, internet e aplicativos.

5.4. Os **pagamentos** deverão, preferencialmente, ser realizados por métodos eletrônicos (aplicativos, cartão etc.), desde que obedecida à distância entre entregador/funcionário do caixa e clientes, evitando o contato direto.

PROTOSCOLOS SETORIALS

5.5. Garantir que os **entregadores** realizem a higienização das mãos e equipamentos com material de higiene, principalmente antes e depois de realizar a entrega do pedido.

5.6. É permitida a **retirada de pedidos** pelo cliente no estabelecimento desde que não haja aglomerações em nenhum horário de funcionamento. Em caso de filas, deverão ser obedecidas as medidas de prevenção quanto ao distanciamento mínimo (com as devidas demarcações realizadas pela empresa vendedora) e ao uso de EPI's do Protocolo Geral.

5.7. Priorizar **agendamentos de horários** para retirada dos pedidos a fim de evitar aglomerações e para distribuir o fluxo de pessoas.

5.8. Capacitar todos os colaboradores em como **orientar os clientes** sobre as medidas de prevenção.

5.9. Reforçar a **higienização do material de trabalho** com álcool 70% ou diluição de Hipoclorito de sódio a 2% em intervalos mínimos de 30 minutos.

PROTÓCOLOS SETORIAIS

5.10. Instalar **barreiras físicas** entre o funcionário e os clientes nos pontos de pagamentos que eventualmente haja no local.

5.11. Garantir que seja realizada **higienização** interna e externa dos **compartimentos de carga** após cada recebimento ou entrega e que os mesmos não sejam apoiados em pisos ou locais não higienizados.

5.12. Em caso de serviço de alimentação, não deverá ser disponibilizado o uso de **cardápios ou outro item de contato direto** para a escolha e realização de pedidos em balcões, portas, mesas ou janelas.

5.13. Reforçar os cuidados de **Segurança do Trabalho** quanto a utilização de álcool ou outra substância inflamável próximo à ambientes com incidência de calor como fogões, fornos e quaisquer outros que possam causar chamas em geral, se houver.

5.14. Em caso de entrega de produtos, deverá ser realizada em **embalagens duplas**, para que o cliente, no momento da entrega, possa fazer a retirada do produto de dentro da primeira embalagem.

5.15. Proibir a **entrada de pessoas externas**, como entregadores, no local de manipulação dos alimentos.



GOVERNO DO ESTADO DO CEARÁ