**PROTOCOLO DE PREVENÇÃO DA COVID-19 PARA FEIRAS LIVRES**

Este protocolo destina-se a feirantes, funcionários e prestadores de serviço de feiras livres, assim como todos aos clientes que utilizam os serviços prestados por este núcleo comercial.

As feiras livres estão autorizadas a funcionar desde que cumpram as regras de prevenção ao contágio e contenção da propagação de infecção viral relativa ao Coronavírus – COVID-19, estabelecidas no Decreto 004 de 12 de Janeiro de 2021, acrescidas de regras específicas que compõem o presente Protocolo.

1. ESTRUTURAÇÃO E ORGANIZAÇÃO DO AMBIENTE DE TRABALHO

* apresentando sintomas tais como perda de olfato ou paladar, tosse seca, febre (temperatura corporal acima de 37°), dificuldade respiratória aguda, congestionamento nasal e/ou inflamação na garganta, o feirante deverá ser afastado das atividades laborais e deverá permanecer em isolamento domiciliar por, no mínimo, 14 dias, ou mais, no caso de persistência dos sinais/sintomas, até a completa melhora. O isolamento domiciliar poderá ser suspenso caso o feirante seja submetido a exame laboratorial e receba diagnóstico médico, que afaste a possibilidade de estar infectado pela COVID-19;
* recomenda-se, quando possível, o afastamento das atividades dos feirantes dos seguintes grupos de risco:

I - pessoas acima de 60 anos de idade;

II - pessoas com doenças crônicas graves ou descompensadas e imunocomprometidos (HIV, câncer);

III - pessoas com obesidade, especialmente com IMC igual ou superior a 40;

IV - grávidas em qualquer idade gestacional;

V - parturientes até duas semanas após o parto.

* limitar o número de feirantes ao estritamente necessário para o funcionamento da barracas;
* disponibilizar álcool 70% para higienização das mãos dos feirantes, colaboradores e clientes em todas as barracas e pontos estratégicos como banheiros e nas áreas de manipulação de alimentos
* afixar cartazes informativos sobre a COVID-19 nas barracas, sempre que possível, reforçando o distanciamento de 2 metros entre as pessoas, a lavagem das mãos, o uso e manuseio correto das máscaras, a etiqueta respiratória, dentre outros.
* uso obrigatório de máscara por todos os frequentadores, incluindo os feirantes, durante o período em que permanecerem na feira, exceto quando estiverem em momento de alimentação.
* os feirantes deverão realizar a troca da máscara facial no máximo a cada quatro horas de trabalho, sempre que estiver úmida ou sempre que necessário.
* os feirantes em contato direto com o público deverão usar máscara facial e face shield (máscara transparente de acrílico).
* embalar as máquinas de cartão de crédito/débito, telefone, calculadora e outros semelhantes, com plástico filme para facilitar a higienização dos mesmos, que deverá ser feita a cada uso.
* manter as bancas/barracas dispostas com 2 metros de distância entre elas e manter o distanciamento de 1,5 metros, no mínimo, entre as bancas/barracas e os clientes, orientando sobre a delimitação da fita de sinalização de espaçamento.
* Fica vedado o uso de provadores.
* São vedadas atividades de entretenimento que possam causar aglomerações como música ao vivo, dança, apresentações teatrais, projeção de imagens e a permanência de pessoas que não estejam em atividades de compras na feira.
* priorizar métodos eletrônicos de pagamento, quando não possível, sempre higienizar as mãos a cada manipulação de dinheiro.

2**. RECOMENDAÇÕES GERAIS PARA LIMPEZA E DESINFECÇÃO DO AMBIENTE**

* realizar a limpeza e desinfecção de todos os objetos e superfícies tocadas com maior frequência como telefones, balcão, bancadas, calculadoras, mesas, cadeiras, dentre outros, sendo necessário refazer a higienização e desinfecção naqueles objetos/superfícies que o cliente manteve contato.
* intensificar a higienização dos sanitários existentes, sendo que o funcionário deverá utilizar o EPI apropriado (luva de borracha, avental, calça comprida, sapato impermeável). Recomenda-se que os banheiros sejam higienizados e desinfetados, frequentemente. Mantê-los com papel toalha, sabão líquido e água para lavagem das mãos.
* providenciar o recolhimento, frequência e descarte correto do lixo, evitando acúmulos dos mesmos.
* É obrigatório utilizar lixeiras com tampa e aberturas sem contato manual.
* Os resíduos com potencial risco de contaminação gerados, devem ser separados e descartados, em conformidade com a RDC ANVISA nº 222/2018.

**3. CUIDADOS NO SETOR DE ALIMENTAÇÃO, PRÉ-PREPARO E PREPARO DE ALIMENTOS**

* intensificar a atenção e o cuidado no cumprimento das boas práticas de manipulação de alimentos de acordo com a legislação em vigor (RDC ANVISA nº 201).
* reforçar os procedimentos de higiene e manter rigorosamente o cumprimento das demais normas de boas práticas de manipulação de alimentos.
* evitar tocar os olhos, nariz e boca durante as atividades de manipulação de alimentos.
* proibir a entrada de pessoas externas, como entregadores, no local de manipulação dos alimentos.
* seguir os critérios técnicos e estabelecidos em legislações vigentes para higienização de hortifrútis, superfícies, utensílios e equipamentos envolvidos no processo.
* É proibida a utilização de adornos pessoais, como anéis, pulseiras, gargantilhas, relógios, colares e brincos grandes, pelos profissionais que manipulam alimentos. Permitido o uso de brincos pequenos.
* É obrigatório o uso de touca e o uso de cabelos presos.
* eliminar o cardápio físico (podem ser utilizados cartazes, painéis ou descartáveis). Não sendo possível a eliminação, substituir pelo modelo plastificado, devendo o mesmo ser higienizado a cada uso.
* reforçar cuidados nas áreas de manipulação de alimentos: evitar todo ato que possa contaminar os alimentos, tais como comer, fumar, tossir, espirrar, se coçar ou tocar o nariz, orelhas ou boca, usar o celular ou realizar outros hábitos inseguros.
* galheteiros, saleiros, açucareiros e outros dispensadores de temperos, molhos e afins ficam proibidos, sendo necessário prover sachês de uso individual.
* o consumo de alimentos no setor destinado a essa finalidade será permitido desde que as pessoas estejam sentadas nos locais destinados à alimentação, sendo vedado o consumo de alimentos e bebidas ao redor das barracas.
* os funcionários devem higienizar as mãos antes da entrega dos alimentos e bebidas.
* Fica vedada a disposição de alimentos para degustação.
* oferecer guardanapos, talheres, pratos e copos descartáveis.
* Deve ser observado o distanciamento mínimo de 2 m (dois metros) entre as mesas e máximo de quatro pessoas por mesa.
* As mesas e cadeiras deverão ser limpas e higienizadas após a troca de usuários conforme o protocolo de higienização estabelecido.
* Espera e filas de pagamento devem assegurar o distanciamento de 2 m (dois metros) entre as pessoas, com as devidas marcações.
* As barracas de alimentos deverão disponibilizar funcionários exclusivos para o caixa.
* Os alimentos devem chegar à feira pré-preparados, sendo apenas finalizados no local.
* O cliente deverá permanecer de máscara no local, retirando-a apenas para comer e/ou beber.