

DECRETO Nº 331, DE 13 DE AGOSTO DE 2021.

“Dispõe sobre a decretação de situação de emergência na saúde pública, no âmbito do Município de Três Ranchos, Estado de Goiás, em razão da disseminação do novo coronavírus (Covid-19 e dá outras providências).”

O PREFEITO MUNICIPAL DE TRÊS RANCHOS, Estado de Goiás, no uso de suas atribuições constitucionais e legais, de acordo com a Lei 13.979, de 6 de fevereiro de 2020, e com o Decreto 9.653, de 19 de abril de 2020, do Estado de Goiás, e

Considerando que a saúde é direito de todos e dever do Estado, garantido mediante políticas sociais e econômicas que visem à redução do risco de doença e de outros agravos e ao acesso universal e igualitário às ações e serviços para sua promoção, proteção e recuperação, na forma do art. 196, da Constituição da República;

Considerando a classificação pela Organização Mundial de Saúde, no dia 11 de março de 2020, como pandemia, a proliferação do Novo Coronavírus;

Considerando que o Governo do Estado de Goiás adotou medidas para a prevenção e enfrentamento da Pandemia, por meio do Decreto 9.633, de 13 de março de 2020;

Considerando a decisão do Supremo Tribunal Federal (STF), na Medida Cautelar na Ação Direta de Inconstitucionalidade 6.341 DF, que reconheceu a competência concorrente da União, Estados, DF e Municípios, para legislar sobre saúde pública, nos termos do art. 23, inciso II, da Carta Magna;

Considerando que o Governo do Estado de Goiás, por meio do Decreto 9.653, de 19 de abril de 2020, estabeleceu que os Municípios Goianos poderão impor restrições adicionais ou flexibilizar as existentes para a abertura de atividades econômicas, ou sociais, ou particulares, estabelecidas nos arts. 2º e 3º, do referido Decreto, desde que se refiram à atividade econômica exercida por microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedores individuais; e observem as restrições previstas no art. 6º do Decreto.

Considerando que a restrição ou flexibilização das atividades econômicas previstas no caput do art. 4º, do Decreto 9.653, de 19 de abril de 2020, devem ocorrer de forma fundamentada em nota técnica da autoridade sanitária local, respaldada em avaliação de risco epidemiológico diário de ameaças e vulnerabilidade do sistema de saúde do Município;

Considerando que o turismo é a base da economia do Município e que foram adotadas medidas restritivas desde março de 2020;

Considerando a Nota Técnica nº 24, de 12 de Agosto de 2021, da Secretaria Municipal de Saúde;

DECRETA:

Art. 1º. Fica decretada a situação de emergência na saúde pública, no Município de Três Ranchos, enquanto durar a referida emergência.

Art. 2º. Permanecem **suspensas**, até expressa determinação em contrário, a seguinte atividade:

I- as aulas presenciais da creche municipal Joseane Alves Campos Calaça Coelho.

Parágrafo único- As aulas presenciais da escola municipal Santa Rita de Cássia deverão retornar no mês de setembro, em data a ser definida pela Secretaria da Educação.

Art. 3º. Fica autorizado o funcionamento das seguintes atividades, desde que adotadas as normas sanitárias para o enfrentamento do covid-19, bem como as disposições / normas estabelecidos no presente Decreto:

I. de organizações religiosas, respeitando a distância mínima de 2 (dois) metros entre os fieis; além de: impedir o contato entre as pessoas, proibir a entrada de fieis sem máscara facial, vedar a entrada de mais membros quando a capacidade do estabelecimento religioso atingir **75% (setenta e cinco por cento)**, proibir aglomerações internas e nas proximidades dos estabelecimentos; disponibilizar produtos para higienização de mãos e calçados; higienizar bancos, cadeiras, equipamentos e o local, antes e após o uso, e ainda observadas as regras previstas no art. 15 e incisos, do Decreto Estadual nº 9.653, de 19 de abril de 2020, no que couber, exceto quanto à exigência de aferição de temperatura, mediante termômetro infravermelho;

II. da Academia Três Ranchos em Movimento Integrado, das quadras de esporte e do Estádio de Futebol;

III. de bares, restaurantes, disk bebidas, e congêneres, respeitando todas as regras sanitárias e de distanciamento social, devendo ser respeitado também o limite máximo de **75% (setenta e cinco por cento)** da capacidade do estabelecimento;

IV. de hospedagem, tais como: pousadas, hotéis, casas de temporada, acampamentos, entre outras atividades do gênero, devendo ser respeitado o limite de **75% (setenta e cinco por cento)** da capacidade de acomodação, ficando autorizado o uso de restaurantes exclusivamente para os hóspedes, devendo ser observadas, no que couber, as regras previstas no art. 6º, do Decreto Estadual nº 9.653, de 19 de abril de 2020, e protocolos específicos estabelecidos no Anexo 3, do Relatório de Assessoramento Estratégico - Anexo Único do referido Decreto, exceto quanto à exigência de aferição de temperatura, mediante termômetro infravermelho;

Parágrafo único: para casas de veraneio, é obrigatório o preenchimento do Termo de Responsabilidade (Anexo VI) pelo Proprietário, indicando os indivíduos que ocuparão sua propriedade, destacando nome e CPF, sob pena de retirada daqueles que não estiverem na relação.

Art. 4º. A utilização de embarcações é permitida, desde que observado limite de **75% (setenta e cinco por cento)** de sua capacidade.

Art. 5º. Fica autorizada a realização de eventos festivos no município, com **ocupação máxima de 150 (cento e cinquenta) pessoas**.

Parágrafo único. A ocupação do espaço utilizado para a realização de eventos festivos não deverá, em hipótese alguma, superar **75% (setenta e cinco por cento)** de sua capacidade de lotação.

Art. 6º. Os estabelecimentos cujo funcionamento das atividades foi permitido deverão observar as regras e protocolos estabelecidos no art. 6º, do Decreto Estadual nº 9.653, de 19 de abril de 2020, sem prejuízo de adoção de protocolos específicos previstos no Anexo 3 do Relatório de Assessoramento Estratégico - Anexo Único do referido Decreto, exceto quanto à exigência de aferição de temperatura, mediante termômetro infravermelho, e, em especial, as abaixo relacionadas:

I- Disponibilizar, no mínimo, um funcionário, equipado com EPI, para realizar o efetivo controle das filas dentro e fora do estabelecimento, evitando aglomerações e garantindo a distância entre as pessoas, devendo ser respeitada a distância mínima de 2 (dois) metros entre as pessoas, bem como para impedir a entrada de quem não estiver usando máscara, no estabelecimento;

I.1- No caso de bares, restaurantes e congêneres, deve ser respeitado o limite máximo de 4 (quatro) pessoas por mesa e a distância mínima de 2 (dois) metros entre as mesas.

II- Disponibilizar, se possível, locais para a lavagem adequada das mãos, e álcool gel 70% (setenta por cento) para higienização das mãos de clientes e funcionários, na entrada do estabelecimento e em outros locais de fácil acesso;

III- Intensificar a limpeza do ambiente de trabalho e superfícies, desinfetando várias vezes ao dia, inclusive antes do início dos atendimentos e após cada uso, durante o período de funcionamento, com álcool 70% (setenta por cento) ou solução de água sanitária 1% (um por cento), ou outro desinfetante autorizado pelo Ministério da Saúde, conforme o tipo de material, superfícies / locais, tais como: computadores, carrinhos, cestos, telefones, corrimões, mesas, cadeiras, bancadas, maçanetas, interruptores, etc;

IV- Realizar a limpeza / higienização do piso do estabelecimento, antes do início das atividades e durante o período de funcionamento, com intervalo de, no máximo, 3 (três) horas, com água sanitária;

V- Manter os ambientes arejados por ventilação natural (portas e janelas abertas) sempre que possível;

VI- Manter locais de circulação e áreas comuns com os sistemas de ar-condicionado limpos (filtros e dutos); e

VII- Trabalhar com agendamentos, sempre que possível, de forma a não permitir cliente em espera.

Art. 7º. Os responsáveis pelos estabelecimentos de que trata o presente Decreto deverão emitir, assinar, **junto à Secretaria Municipal do Meio Ambiente de Três Ranchos**, bem como cumprir e disponibilizar, em local visível e de fácil acesso, cópia do Termo de Adesão e Responsabilidade, previsto no Anexo II, deste Decreto, além de disponibilizar para todos os funcionários, o Protocolo de Turismo para casas de veraneio, hotéis e afins de Três Ranchos/GO, para enfrentamento do covid-19, disposto no Anexo I, preenchendo e colhendo a assinatura destes no Termo de Responsabilidade (Anexo III).

§1º. Os responsáveis pelos estabelecimentos de que trata o presente Decreto deverão providenciar para que seja entregue a todos os clientes, as Orientações e Recomendações ao Cliente, dispostas no Anexo IV.

§2º. Os estabelecimentos serão periodicamente fiscalizados, quanto ao cumprimento das regras e normas estabelecidas neste decreto, momento no qual será preenchido o *check list* disposto no Anexo V.

§3º. Os responsáveis pelos estabelecimentos deverão manter em arquivo, para apresentação em eventual fiscalização, o Termo de Responsabilidade (Anexo III), devidamente assinado pelos funcionários / colaboradores do estabelecimento.

Art. 8º. Instituições bancárias, casas lotéricas e correios deverão seguir as normatizações e legislações específicas, em especial o Decreto Federal nº 10.282, de 20 de março de 2020.

Art. 9º. É obrigatório, a toda a população, independente de local:

I. utilizar máscara de proteção facial, **de forma adequada**, cobrindo boca e nariz, mantendo todos os cuidados na manipulação destas, com trocas periódicas, tal como preconizado em manuais e protocolos de biossegurança;

II. realizar a higienização das mãos com soluções alcoólicas 70%;

III. respeitar o distanciamento mínimo de 2 (dois) metros entre as pessoas.

Art. 10. Toda e qualquer violação às disposições deste decreto implicará em multa aos responsáveis, no valor de R\$ 1.500,00 (um mil e quinhentos Reais), além das responsabilidades legais criminais cabíveis.

Parágrafo único. Em caso de descumprimento quanto ao uso de máscara, previsto no art. 6º, inciso I, deste Decreto, será aplicada multa, ao proprietário do estabelecimento, no valor de R\$ 100,00 (cem Reais), por pessoa que estiver sem o acessório.

Art. 11. Ficam revogadas todas as disposições contrárias a este decreto.

Art. 12. Este Decreto entra em vigor no dia 28 de maio de 2021.

Gabinete do Prefeito Municipal de Três Ranchos, aos 13 de agosto de 2021.

HUGO DELEON DE CARVALHO COSTA
PREFEITO MUNICIPAL

ANEXO I

PROTOCOLO DE TURISMO PARA CASAS DE VERANEIO, HOTÉIS E AFINS DE TRÊS RANCHOS/GO, PARA ENFRENTAMENTO DO COVID-19

01	Capacitar e informar todos os funcionários (caseiros) sobre os protocolos de prevenção do covid-19.
02	Fazer uma tabela diária com horário e valor da medição de febre, verificação de tosse, dificuldade em respirar de todos os funcionários. Caso, algum deles apresente febre acima de 37,8° e/ou quadro gripal, encaminhá-lo à Unidade Básica de Saúde. A temperatura corporal varia de 36° a 37,4°, acima desta medida pode-se considerar febrícula. A partir de 37,8° considera-se febre.
03	Orientar os funcionários a respeito da forma correta de lavar as mãos com água e sabão, durante pelo menos 20 segundos ou usar desinfetante que tenha pelo menos 70% de álcool, cobrindo todas as superfícies das mãos.
04	Orientar funcionários que ao tossir ou espirrar, não deve ser tirada, nem levantada a máscara; evitar tocar nos olhos, nariz e boca com as mãos.
05	Alertar os funcionários para evitarem o contato físico, apertos de mão, beijos, abraço, postos de trabalhos compartilhados, partilha de alimentos, utensílios, copos, toalhas e objetos. Evitar o contato direto com os visitantes sempre que possível.
06	É obrigatório aos funcionários o uso de máscaras e demais EPI's (caso estes sejam necessários), e os visitantes também devem ser orientados sobre a obrigatoriedade do uso de máscaras no município.
07	Os colaboradores devem ser bem treinados para tomar precauções eficazes com o uso de EPIs, especialmente a paramentação e desparamentação.
08	Ficará a cargo da Secretaria de Turismo, Secretaria de Saúde e Vigilância Sanitária, a distribuição de material informativo com orientações sobre as práticas preventivas do covid-19, que deverão ser expostos em locais visíveis ao público (cartazes de orientação para banheiros e áreas de circulação comum e envio de banner de forma digital sobre a capacidade máxima de lotação).
09	Providenciar um local da casa, hotel ou pousada, um espaço reservado somente para uso de pessoa suspeita infectada. No caso de algum visitante se sentir mal, ele deve ser conduzido a esse local onde ficará isolado dos demais turistas, não devendo sair deste local. O proprietário, ou funcionário destacado previamente para isto pelo proprietário, deverá contatar o médico do paciente ou o sistema de saúde do Município (telefones: (64) 3967-8014 ou (64) 9 9951-8814) e seguir rigorosamente as orientações.
10	O proprietário deverá ser orientado que, caso algum turista apresente sintomas de mal estar, deverá ser encaminhado para o local já previamente reservado, e em seguida ligar para a UBS – Contato: (64) 3967-8014 e a seguir as orientações passadas. Após a saída do visitante, o proprietário da casa deve ser informado, para que, obrigatoriamente providencie imediatamente a higienização do local, e devendo durante todo o procedimento evitar o contato físico e usar todos os EPI's.
11	Os locais em que houver contato de pessoas suspeitas de estarem contaminadas deverão ter sua higienização reforçada, bem como descontaminação da área.
12	Disponibilizar máscaras que são de uso obrigatório e EPI'S para funcionários/caseiros (luvas, jalecos, óculos de proteção, enfim o que for necessário para segurança).
13	Todos os funcionários devem informar e cobrar o uso de máscaras, pelos clientes, quando não

	estiverem se alimentando ou bebendo, tendo máscaras para venda ou para distribuição gratuita no local, caso estes cheguem sem.
14	Disponibilizar materiais para higiene nos banheiros: sabão líquido, toalhas de papel descartáveis, álcool 70% ou outro produto adequado para higienização das mãos.
15	Usar lixeiras de abertura não manual para evitar o contato e esvaziá-las várias vezes ao dia (se necessário), ou pelo menos diariamente.
16	Manter nos pontos de entrada/saída, sala de estar e balcão de atendimento, álcool em gel 70% ou outro produto adequado para uso comum, para uso de clientes e funcionários.
17	Antes e após cada aluguel deverá ser feita a higienização (lavagem) de todas as superfícies onde haja toque, e a desinfecção com álcool ou produto adequado (mesas, equipamentos, teclados, cadeiras, interruptores, maçanetas, telefones etc.)
18	Também deverá ser feita uma higienização (lavagem) rigorosa nos pisos, paredes, e teto dos banheiros e em ambientes internos fechados, e a desinfecção com água sanitária, álcool ou outro produto adequado.
19	Realizar a limpeza, várias vezes ao dia, das superfícies e objetos de utilização comum (incluindo balcões, interruptores de luz, maçanetas, telefones, puxadores de armários, entre outros);
20	Utilizar somente desinfetantes para uso geral (normalmente à base de cloro, álcoois, fenóis, quaternário de amônio) devidamente registrados junto à ANVISA.
21	O empregador ou proprietário dos imóveis é orientado a manter os funcionários do grupo de risco afastados das atividades, bem como, quando possível, fazer regime de escala, revezamento de turno ou diminuição de jornada de trabalho, a fim de garantir a redução do fluxo e contato de funcionários.
22	Nas áreas de cozinha e de alimentação deve-se fazer o reforço da higienização dos utensílios, equipamentos e superfícies, evitando ao máximo a manipulação direta dos alimentos por clientes e colaboradores. No caso da possibilidade de reunião em família ou pequenos eventos, o buffet deverá manter um atendente para servir o alimento aos visitantes convidados.
23	Manter mesas e estações de trabalho com espaçamento de 2 metros entre elas, e diminuir a capacidade máxima de lotação do estabelecimento para 50% (cinquenta por cento), garantindo o distanciamento pessoal.
24	O empreendimento deve garantir um distanciamento de 2 metros entre os clientes que aguardam para ingressar no estabelecimento e mesmo dentro deste (em balcões, etc), seja por meio de fila, com marcação no chão, ou de alguma outra forma que indique o local em que o cliente deve ficar (para o caso de hotéis).
25	Ao limpar o estabelecimento, dar preferência para limpeza úmida, passando pano ao invés de varrer evitando que a poeira espalhe o vírus.
26	Possibilitar atendimento preferencial às pessoas de grupo de risco (idosos, hipertensos, diabéticos e gestantes), em todos os setores, como: recepção, restaurantes, etc, garantindo um fluxo ágil para que as pessoas permaneçam o mínimo de tempo possível nos espaços compartilhados do estabelecimento. Esta informação deve estar disponível aos clientes a fim de facilitar a compreensão dos demais hóspedes.
27	Dar preferência para entrada e circulação de ar natural, mantendo portas e janelas abertas; caso não seja possível, manter os filtros e dutos de ar condicionado limpos.
28	Reduzir a quantidade de móveis como sofás, mesas, cadeiras ou espreguiçadeiras, diminuindo o número de pessoas no local;
29	Remover jornais, revistas, livros e Ficha Nacional de Registro de Hóspedes (FNRH) em papel de todos os espaços para evitar a contaminação indireta.
30	Intensificar as ações nos canais de comunicação online se possível: no ato da reserva (online)

	estimular a realização do pré check-in contendo informações cadastrais, anexando dados específicos sobre a saúde do hóspede, ou seja, se o mesmo se enquadra no grupo de risco e se possui plano de saúde, seguro viagem, no caso de emergência a quem deve ser contatado. Estes dados são importantes não só para fins estatísticos do turismo nacional, mas, sobretudo, para prevenção do estabelecimento no caso de o hóspede ter algum problema de saúde durante sua estada.
31	Realizar a desinfecção sempre após o uso de piscinas, jacuzzis e equipamentos existentes, de acordo com o protocolo interno do estabelecimento.
32	Orientar os funcionários que a remoção da roupa de cama e toalhas deve ser feita sem agitar ou sacudir, enrolando-a no sentido de fora para dentro, sem encostar ao corpo e transportando-a diretamente para a máquina de lavar. Lavagem em separado à máquina e à temperatura elevada, a roupa de cama/toalhas (cerca de 60°C) e orientá-los também a seguir o mesmo procedimento com os seus uniformes.
33	Ao proprietário do imóvel, cabe no ato do aluguel, a obrigatoriedade de enviar antecipadamente ao locatário/turista as orientações e informações das regras que estão sendo aplicadas no Município, dispostas neste anexo, bem como das regras do seu estabelecimento.
34	Os proprietários dos imóveis também deverão observar se seus parceiros envolvidos nos passeios vendidos (barcos, flutuantes) estão seguindo as recomendações e protocolos de higienização, para garantir a proteção dos turistas.

Esses procedimentos foram orientados conforme Decretos e Normas Técnicas do Município, além dos protocolos do Ministério da Saúde, e poderão ser alterados de acordo com a evolução dos casos de Coronavírus/covid-19.

ANEXO II

Termo de Adesão e Responsabilidade

O Compromissário _____, portador do RG nº _____, inscrito no CPF sob o nº _____, residente e domiciliado na Rua/Avenida/Alameda _____, nº _____, Bairro/Setor _____, no Município de _____, Estado de _____, telefone _____, adere na integralidade às normas, instituídas pelo Decreto Municipal nº 331, de 13 de agosto de 2021, como também declara plena ciência de seus termos e requisitos para o funcionamento da atividade sob sua responsabilidade, estando ciente das cominações previstas neste.

Três Ranchos, ____ de _____ de _____.

COMPROMISSÁRIO

ANEXO IV

ORIENTAÇÕES E RECOMENDAÇÕES AO CLIENTE

Ao chegar ao Município de Três Ranchos, atente-se às seguintes recomendações:

- Em nosso Município é obrigatório o uso de máscara;
- Lembre-se sempre de lavar as mãos com água e sabão ou de higienizá-las com álcool em gel 70%;
- Antes de se servir, nas refeições, higienize as mãos;
- Evite falar próximo aos locais onde estão as comidas;
- Procure não tocar ou encostar em balcões;
- Não compartilhe objetos de uso pessoal;
- Ao tossir ou espirrar, não tire, nem levante sua máscara;
- Nossos empreendimentos estão com a capacidade máxima de lotação reduzida para garantir o distanciamento seguro;
- Respeite as marcações de filas, elas existem para garantir a sua segurança;
- Mantenha um distanciamento de 2 metros entre pessoas;
- Caso não se sinta bem, procure um funcionário (no caso de hotéis) ou dirija-se à Unidade Básica de Saúde (caso esteja hospedado em casa de veraneio), para lhe auxiliar;
- Atenção ao uso das piscinas, elas precisam estar limpas e higienizadas;
- Observe a Lei Municipal nº 1.099/15, que dispõe a respeito de Poluição Sonora, sendo que é proibido perturbar o sossego e o bem estar público com sons, ruídos e vibrações.

Telefone da Unidade Básica de Saúde: (64) 3967-8014 ou (64) 9 9951-8814.

ANEXO V

EMPREENDIMENTO (HOTÉIS OU IMÓVEIS): _____

SELO “Três Ranchos seguro”: CHECKLIST EMPREENDIMENTOS TURÍSTICOS

Avaliação		Sim	Não	NA (*)
Orientação aos colaboradores				
01	Protocolo interno relativo ao surto de coronavírus COVID-19			
02	Monitoramento diário para avaliação e medição de febre, verificação de tosse ou dificuldade em respirar			
03	Precauções básicas de prevenção e controle de infecção relativo ao coronavírus, incluindo os procedimentos: <u>higienização das mãos</u>			
04	<u>Etiqueta respiratória</u> : ao tossir ou espirrar			
05	<u>Conduta social</u> : evitar o contato próximo, apertos de mão, beijos, postos de trabalhos compartilhados, partilha de alimentos, utensílios, copos e toalhas. Evitar contato direto com clientes sempre que possível			
06	<u>Uso obrigatório de máscaras</u>			
Informação aos clientes				
07	Cartazes e avisos disponibilizados pela Secretaria de Turismo com informações e precauções básicas de prevenção e controle de infecção, e com capacidade de lotação do local			
O estabelecimento				
08	Disponibilizar um local para atender pessoas que possam ser detectadas com suspeita para aguardarem atendimento e auxílio de protocolos que devem ser seguidos			
09	Equipamentos de proteção individual que se fizerem necessários para todos os funcionários, incluindo máscaras que são de uso obrigatório			
10	Informar e cobrar o uso de máscaras pelos clientes, bem como disponibilizar para compra caso o cliente chegue sem e queira adquirir, ou até mesmo disponibilizando para doação, caso prefira			
11	Disponibilização de materiais para higiene e limpeza, incluindo papel toalha, sabão líquido e álcool 70% ou outro produto adequado, nas instalações sanitárias			
12	Lixeiras com abertura não manual e saco plástico			
13	Disponibilizar solução à base de álcool 70% ou outro produto adequado junto aos pontos de entrada/saída e instalações sanitárias, e balcão de atendimento			
14	Higienização após cada uso, durante o período de funcionamento das superfícies de toque			

15	Higienização preferencialmente após cada utilização ou no mínimo, a cada 3 horas, de pisos, paredes, tetos, do banheiro e em ambientes internos preferencialmente com água sanitária ou outro produto adequado			
16	Afastamento dos funcionários do grupo de risco das atividades, bem como quando possível regime de escala, revezamento de turnos, e diminuição das jornadas de trabalho			
17	Nos restaurantes e áreas de alimentação o reforço da higienização dos utensílios, equipamentos e superfícies e evitando ao máximo a manipulação direta dos alimentos por clientes e colaboradores, no caso de existir Buffet deverá manter um atendente para servir o alimento ao cliente.			
18	Diminuição de mesas ou estações de trabalho com espaçamento de 2m entre elas, e capacidade máxima de lotação de 50% do estabelecimento.			
19	Garantir um distanciamento de 2m entre os clientes que aguardam para ingressar no estabelecimento, seja através de fila, de marcação no chão indicando o local.			
20	Ser dada a preferência à limpeza úmida.			
21	Manter as janelas abertas para renovação de ar natural, e os sistemas de ar-condicionado limpos (filtros e dutos).			
22	A desinfecção da piscina e jacuzzi, ou outros equipamentos existentes é realizada como definido em protocolo interno.			
23	Protocolo de limpeza e higienização orienta a remoção da roupa de cama e atalhados feita sem agitar ou sacudir, enrolando-a no sentido de fora para dentro, sem encostar ao corpo e transportando-a diretamente para a máquina de lavar. Lavagem em separado à máquina e a temperaturas elevadas do uniforme dos colaboradores e da roupa de cama/atoalhados (cerca de 60°C).			
24	Colaborador responsável por acionar os procedimentos em caso de suspeita de infecção contatando o serviço de saúde pelo telefone da Unidade Básica de Saúde.			
25	A descontaminação de área sempre que haja casos suspeitos de infecção e reforço da limpeza nas superfícies e principalmente nas frequentemente manuseadas			

Esses procedimentos foram orientados conforme Decreto Municipal e protocolos do Ministério da Saúde e poderão ser alterados de acordo com a evolução dos casos de coronavírus/covid-19.

Resp. Inspeção:	Resp. Estabelecimento:
Assinatura:	Assinatura:
Local:	Data:

