

Protocolo proposto pela Vigilância Sanitária de Ubatuba para eventual flexibilização do comércio ambulante. Parte deste protocolo se baseia na PUBLICAÇÃO SECRETARIA MUNICIPAL DA CASA CIVIL - CC Nº 91.807 de 17 de Julho de 2020 e na resolução SS-142_03/05/93 (*Aprova Norma Técnica relativa ao Comércio Ambulante de Gêneros Alimentícios*)

PROTOCOLO DE REABERTURA DO SETOR DE COMERCIO AMBULANTE

1. Determinações Gerais

- * Providenciar infraestrutura apropriada para o cumprimento deste protocolo de funcionamento.
- * Treinar os permissionários e auxiliares sobre as normas de funcionamento devendo realizar palestras, preferencialmente em formato digital ou preleções em espaço aberto que deverão ser realizadas por suas entidades representantes do segmento..
- * Orientar, de forma apropriada, os clientes para que a adesão de seu público alvo às regras deste Protocolo seja a maior possível.
- * Reforçar a Desinfecção e Limpeza das bancas, toldos, mercadorias e demais objetos utilizados para a realização do comércio, limitando-se a utilização e exposição àquilo que for estritamente necessário.
- * Os permissionários que disponibilizem consumo de alimentos deverão, em somatória e no que couber, seguir as determinações do protocolo correspondente ao setor de bares e restaurantes.

2. Regras Básicas de Funcionamento e sanitização

- * Não permitir aglomerações de qualquer tipo, inclusive nos arredores das bancas, mantendo, inclusive seu entorno, limpo e organizado.
- * Disponibilizar álcool em gel 70% para uso obrigatório na higienização das mãos. O produto deve estar em local visível e de fácil acesso.
- * Tomar as providências necessárias para preservar o distanciamento social mínimo de 1,5 metros tanto na área de serviço das bancas, carrinhos, etc, como no local onde se posicionam os clientes.
- * Higienizar os displays ou estoques expostos solução sanitizante e/ou álcool 70% diversas vezes por dia, especialmente se houver manipulação por parte de clientes.
- * Manter distanciamento mínimo de 1,5 metros entre bancas, carrinhos. Etc.
- * Sempre que possível, onde houver filas, sinalizar no solo distanciamento mínimo de dois metros entre as pessoas.
- * Cobrir as máquinas e dispositivos de pagamento com plástico filme e higienizar após cada utilização.
- * A totalidade de permissionários e auxiliares fica obrigada ao uso de máscaras, em tempo integral, enquanto durarem as atividades.

- Durante a interação com o público, usarão, além da máscara de proteção respiratória (nasobucal) . Recomenda-se, sempre que possível e complementarmente, o uso máscara protetora facial (viseira de acrílico) conjuntamente, confeccionadas de acordo com as normas sanitárias.

* Na hora de efetuar a venda, o atendimento será sempre de um cliente por vez.

- Deve-se evitar que as mercadorias sejam tocadas pelos clientes, preferindo-se que o próprio permissionário ou seu auxiliar exponha a mercadoria ao cliente, sempre que possível.

3. Educação, Conscientização e Orientação

* Divulgar amplamente por meio de cartazes ou faixas, banners e panfletos as regras de segurança sanitária para clientes e frequentadores.

* Deixar em evidência aos clientes, quando possível, a indicação de distanciamento mínimo de 1.5 metros entre as pessoas, bem como a orientação sobre o uso obrigatório de máscaras.

* Orientar o colaborador e cliente para reforçar os procedimentos de higiene, logo após receber um pagamento em espécie.

* Orientar os permissionários, auxiliares e equipes sobre o correto descarte de materiais possivelmente contaminados, bem como a lavagem de mãos após estes episódios.

* Orientar os permissionários e auxiliares a seguirem as seguintes medidas de segurança fora do ambiente de trabalho:

- Trocar a máscara utilizada no deslocamento até o local de trabalho;

- Lavar e trocar uniformes diariamente e levá-los ao local de trabalho protegidos.

*** Recomenda-se que não retornem às atividades quaisquer indivíduos integrantes dos grupos de risco.**

* Em consonância com a resolução SS-142_03/05/93, ressalta-se as seguintes vedações:-

- Na comercialização dos alimentos e seu oferecimento ao consumo, é obrigatório o uso de utensílios e recipientes descartáveis de uso individual, tais como pratos, talheres, copos, canudos, entre outros;

- O gelo destinado ao uso pelo ambulante deve ser produzido com água potável;

- no comércio ambulante de gêneros alimentícios, fica proibida a venda de refeições prontas para o consumo;

- Produtos como condimentos, molhos e temperos para sanduíches e similares, devem ser oferecidos em sachet individual, vedada a utilização de dispensadores de uso repetido.

- Os sachês individuais, assim como canudos, colheres descartáveis devem ser entregues ao consumidor não podendo ser permitido que o mesmo se sirva destes itens, evitando a contaminação por contato.
- Não são permitidas mesas ou cadeiras no entorno do equipamento de venda ambulante.
- Possuir recipientes revestidos com sacos plásticos para o acondicionamento de lixo, providos de tampo acionável com os pés.
- **Os permissionários e auxiliares que apresentarem sintomas gripais devem IMEDIATAMENTE se afastar da atividade e procurar o serviço de saúde ficando afastado pelo período indicado pelo médico.**
- **Cada ambulante deve preencher e assinar ATO DECLARATÓRIO de que cumpre as determinações legais, sob risco de responsabilização civil e penal caíveis na forma prevista no Código Sanitário do Estado de São Paulo – Lei Estadual nº 10.083/98.**

VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE UBATUBA – Rua Cunhambebe,521 – Centro – fone 12 38326810

-