**PREFEITURA MUNICIPAL DE TIBAGI**
**SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE**
**FONE: (42) 3916 2160**

**Tibagi, 01 de abril de 2020.**

**Nota Técnica nº 03/2020**

Estabelece normas higiênico-sanitárias para o funcionamento do comércio no Município de Tibagi, de acordo com a legislação vigente, visando a quebra da cadeia de transmissão do **COVID-19**:

1. Os estabelecimentos comerciais deverão evitar aglomerações de público, não devendo exceder a quantidade de clientes, que impeça que os mesmos estejam no mínimo a 2,0 metros de outros clientes ou colaboradores;

2. Deverá ser disponibilizado aos clientes maneira de desinfecção das mãos, que poderá ser, por meio da lavagem das mãos em água corrente com água e sabão ou similar, ou desinfecção das mãos com álcool a 70 % e fricção;

3. Deverá ser realizado por parte dos comerciantes, organização das filas, de uma maneira que os clientes permaneçem a no mínimo 2,0 metros de distância, um do outro;

4. Os comerciantes deverão adotar estratégias que visem a redução do tempo de atendimento das filas;

5. Os comerciantes deverão promover desinfecção de superfícies, como balcões, cestas , carrinhos de mercado, máquinas de cartão, poltronas, dispenseres de sabonete, telefones, e similares;

6. Após cada atendimento, o colaborador deverá realizar a desinfecção das mãos;

7. Os comerciantes são co-responsáveis por medidas de prevenção do COVID-19. Então cada comerciante deve adotar práticas sanitárias de acordo com a características de seu estabelecimento;

8. Os servidores deverão atender os clientes adotando uma distância mínima de 2,0 metros dos clientes;

9. Os ambientes comerciais deverão ser arejados e abertos para a circulação de ar;

10. Colaboradores que apresentem sintomas respiratórios, deverão ser afastados dos atendimentos ao público;

11. O atendimento aos clientes devem evitar contato próximo, como aperto de mão, abraço ou beijo;

12. Bebedouros que possibilitem contato do dispensador de água com a boca, devem ser lacrados;

13. Deverá ocorrer a intensificação da limpeza e desinfecção dos dos ambientes;

14. Os comerciantes deverão promover ações educativas em seus estabelecimentos, junto ao público e a seus colaboradores, contra o COVID-19;

15. Os restaurantes de "beira de estrada", de acordo com a legislação vigente, poderão atender seus clientes respeitando as recomendações desta norma técnica e com sistema a la carte ou prato feito, com distanciamento das mesas de no mínimo 2 metros. Serviço de buffet estilo self service é proibido.

16. Em caso de dúvidas, os comerciantes podem ser orientados pelo telefone 3916-2166;

17. Os casos não previstos nessa nota técnica, serão avaliados pelas equipes de Fiscalização e da Secretaria Municipal de Saúde.

**Wilson Silva Júnior**
**Secretário Municipal de Saúde**