

SISTEMA FECOMÉRCIO/SESC/SENAC

PERNAMBUCO



**COMÉRCIO SEGURO:  
ENTENDENDO O PROTOCOLO  
DE BIOSSEGURANÇA PARA  
MERCEARIAS E  
SUPERMERCADOS**

**PROJETO COMÉRCIO SEGURO SENAC**

**Agosto/2020**

Quem  
sou EU?



- ❖ **Adriany Carvalho** - Mini currículo: Ph. D. em Business Administration pela Florida Christian University - FCU, Orlando, EUA. Mestre em Administração Rural e Comunicação Rural, UFRPE. Palestrante, instrutora, consultora e conteudista da Carvalho e Canova Consultoria Empresarial na prestação de serviços para o Sebrae, Senac, FCU, Fundação Gilberto Freyre e FBV Widen. Autora dos Programas INOVA Tacaruna - 2019 e CONECTA Tacaruna - 2020, voltado para proprietários, gestores e consultores de vendas do Shopping Tacaruna e parceiros. Consultora do Programa da Jeep, 2019/2020. Especialista em Biossegurança para espaços de beleza, varejo, alimentos e bebidas, turismo, escolas. Autora do Manual de Boas Práticas para espaços de beleza e do Curso de Responsável Capacitado, para o Sebrae Pernambuco.

# CURSO: SUPERMERCADOS E MERCADINHOS



**ESTE É UM NOVO  
MUNDO**



# PROTOCOLO DE ATIVIDADES COMÉRCIO

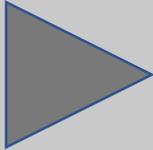
**Para ajudar as empresas a se organizarem na retomada das suas atividades econômicas, a Fecomércio-PE criou este documento, com um protocolo de condutas de higiene e segurança, visando a volta ao trabalho presencial, pós período de avanço da pandemia do novo Coronavírus (Covid-19).**

  
**Fecomércio PE**  
Sesc | Senac  
Instituto Fecomércio

**RECOMENDAÇÕES AO PLANO DE REABERTURA  
DO COMÉRCIO DE PERNAMBUCO | COVID-19**

**JUNHO/2020**

**QUER SABER MAIS?**

**Clique  aqui**

## A adoção do Protocolo Setorial para Supermercados e Mercadinhos e a prevenção da Covid - 19.



# **CORONAVÍRUS**

**Aprenda a forma correta  
de lavar as mãos com o  
Ministério da Saúde**

# BOAS PRÁTICAS E MANEJO SEGURO, RECOMENDAÇÕES DA VISA

➤ Boas práticas são normas e procedimentos de higiene pessoal, equipamentos, utensílios e ambiental recomendadas para os supermercados e mercadinhos.



➤ O objetivo das boas práticas é minimizar riscos de acidentes e prevenir doenças.

# NORMAS TÉCNICAS



- ❖ Delibera sobre as ações que estabelecem segurança e proteção.
- ❖ A prevenção dos riscos à saúde, propicia maior segurança no fornecimento de produtos e serviços.

# NORMAS TÉCNICAS: MERCADO COM SEGURANÇA!

Responsabilidade dos  
Estabelecimentos



- ❖ Respeitar a legislação sanitária e saúde do profissional, evitando riscos à saúde.
- ❖ Garantir ao profissional e clientes, qualidade nos serviços e produtos.
- ❖ Elaborar e implementar o Manual de Procedimento Operacional Padrão - POP.
- ❖ Dispor de licença de funcionamento atualizada e fixada em local visível.

# PREVENÇÃO DAS DOENÇAS: O SEGREDO DO SUCESSO!

**#CDLRESPONDE**

Os clientes podem provar roupas, sapatos e objetos?

**Não.**

De acordo com a portaria N°244,  
Art 4° Os estabelecimentos de comércio de rua em geral, deverão cumprir as seguintes obrigações:  
I - não é permitida a prova de vestimentas em geral, acessórios, bijuteirias, calçados entre outros;

**CDL**

# PROTOCOLO PADRÃO

PARA ATIVIDADES EM FUNCIONAMENTO  
DURANTE A PANDEMIA DO COVID-19



GOVERNO DO ESTADO  
**PERNAMBUCO**

MAIS TRABALHO, MAIS FUTURO.

# DISTANCIAMENTO SOCIAL

1. Manter pelo menos 1,5 metro de distância entre colaboradores, clientes e indivíduos em geral;
2. Escalonar intervalo de horário de refeição, de modo a evitar aglomeração;
3. Evitar o compartilhamento de utensílios de uso pessoal, equipamentos e ferramentas de trabalho como canetas, telefone celular, trenas, espátulas, entre outros;
4. Organizar a equipe em grupos ou equipes de trabalho para facilitar a interação reduzida entre os grupos. A organização de funcionários em pequenas equipes ou grupos de trabalho ajudará a minimizar a interrupção da força de trabalho no caso de um funcionário apresentar sintomas de COVID-19;

# DISTANCIAMENTO SOCIAL

**5. Evitar contatos muito próximos, como apertos de mãos, beijos e abraços;**

**6. Demarcar no chão o espaço nas filas, de modo a garantir a distância mínima de um metro e meio entre os clientes;**

**7. Instituir uma barreira física de proteção entre cliente e atendente.** Quando não for possível, demarcar no chão o espaçamento entre o cliente e o balcão, de modo a manter uma distância mínima entre cliente e atendente;

# HIGIENE

- 1. Apenas permitir a entrada no estabelecimento de pessoas utilizando máscaras, sejam trabalhadores, clientes ou colaboradores;**
- 2. Garantir que os funcionários façam lavagem frequente das mãos** com água e sabão ou higienizador à base de álcool 70%, e sempre a realizem ao entrar e sair das instalações da empresa;
- 3. O uso de álcool gel para limpeza das mãos é obrigatório** aos clientes ao entrar e sair do estabelecimento;
- 4. Disponibilizar, para uso dos trabalhadores, colaboradores e clientes, local para lavagem frequente das mãos**, provido de sabonete líquido e toalhas de papel descartável ou disponibilizar álcool 70%, em pontos estratégicos de fácil acesso;
- 5. Promover uma boa higiene respiratória** (encorajar as pessoas cobrirem espirros, tosse usando o cotovelo) e o cuidado de evitar tocar a boca, o nariz e o rosto com as mãos;

# HIGIENE

**6. Fornecer máscaras faciais, mesmo que artesanais, para todos os trabalhadores e colaboradores, conforme o decreto nº 48.969;**

**7. Reforçar a limpeza e a desinfecção das superfícies** mais tocadas (mesas, teclados, maçanetas, botões, etc.), pelo menos 3x ao dia;

**8. Reforçar a limpeza dos banheiros, instalações, áreas e superfícies comuns, antes, durante e após o expediente;**

**9. Higienizar grandes superfícies com sanitizante**, contendo cloro ativo, solução de hipoclorito a 1%, sal de amônio quaternário ou produtos similares de mesmo efeito higienizador, observando as medidas de proteção, em particular o uso de equipamentos de proteção individual (EPI) quando do seu manuseio;

**10. Caso haja a necessidade de compartilhamento de materiais de trabalho, deve ser realizada a higienização antes da sua utilização por outro trabalhador;**

# HIGIENE

- 11. Não permitir que se beba diretamente de fontes de água.** Usar recipientes individuais ou copos descartáveis;
- 12. Não permitir o compartilhamento de copos,** garrafas ou talheres;
- 13. Privilegiar a ventilação natural nos locais de trabalho.** No caso de aparelho de ar condicionado, verificar a higienização periódica e a adequação de suas manutenções preventivas e corretivas.

# MONITORAMENTO

- 1. Identificar as funções que podem efetuar suas atividades por meio de teletrabalho** ou trabalho remoto, priorizando, sempre que possível, essa modalidade de trabalho;
- 2. Sempre que possível, manter em trabalho remoto os profissionais enquadrados nos grupos de risco**, como idosos, diabéticos, hipertensos, gestantes e lactantes, imunocomprometidos, e os que têm insuficiência cardíaca, renal ou respiratória crônica comprovadas;
- 3. Informar aos colaboradores os sintomas da COVID-19** e que em caso de qualquer sintoma, a recomendação é que o trabalhador permaneça em casa e não compareça ao local de trabalho;
- 4. Instituir mecanismo e procedimentos** para que os trabalhadores possam reportar se estiverem com sintomas de gripe ou similares ao da COVID-19 ou se teve contato com pessoa diagnosticada com COVID-19;
- 5. Afastar da frequência presencial no local de trabalho por até 14 dias**, os casos acima;

# MONITORAMENTO

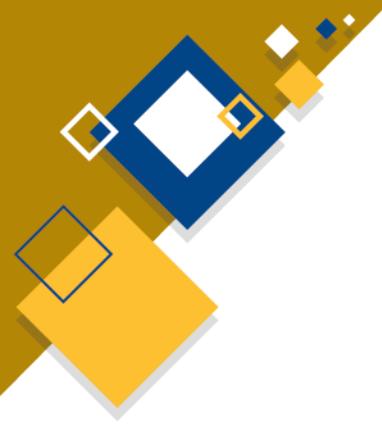
**6. Esclarecer para todos os trabalhadores e colaboradores os protocolos a serem seguidos em caso de suspeita ou confirmação de COVID-19;**

**7. Caso haja confirmação de trabalhador diagnosticado com COVID-19, deve ser realizada a busca ativa dos trabalhadores que tiveram contato com o trabalhador inicialmente contaminado e comunicá-los;**

**8. Manter nos locais de maior circulação, materiais explicativos de boas práticas de prevenção e higiene aos funcionários, clientes e demais frequentadores em todas as empresas e estabelecimentos;**

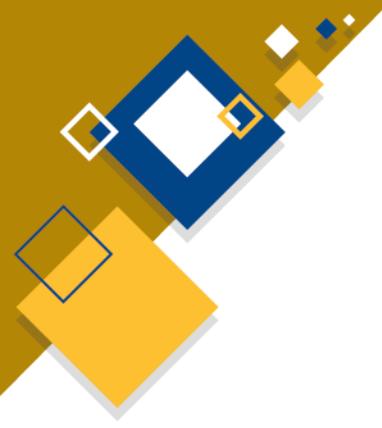
**9. Emitir comunicações aos trabalhadores com a orientação sobre a COVID-19 assim como boas práticas de prevenção e higiene;**

**10. Orientar os trabalhadores quanto às ações de higiene necessárias quando da utilização do transporte público.**



# POTENCIALIZE O RELACIONAMENTO COM OS SEUS CLIENTES

**Estabeleça uma comunicação direta  
com clientes e colaboradores.  
Este é o melhor caminho para  
cultivar o relacionamento.**



**OBRIGADA!!!**

ADRIANY CARVALHO, Ph.D.  
@adrianycarvalho  
(81) 996667107



