

PROTOCOLOS SANITÁRIOS

FEIRAS LIVRES



Somos todos
PARAÍBA
Governo do Estado

Tomando por base as orientações técnicas e legais referentes a **prevenção e o controle da COVID-19 no Brasil**, das experiências exitosas de outros estados e municípios, além do apoio da sociedade civil organizada, **o segmento de feiras livres do Estado da Paraíba deverá seguir as recomendações descritas no protocolo sanitário abaixo:**



Alternar os dias de feiras livres nos municípios, realizando em diferentes dias da semana evitando aglomerações e pulverizando o público.



Realizar as feiras em ambientes amplos, de preferência ao ar livre. Se realizadas em locais cobertos, tomar as medidas necessárias para que se mantenha um bom fluxo de ar.



Permanecer em casa caso esteja no grupo de risco ou tenha contato direto com as pessoas pertencentes a esse grupo (idoso, pessoas que possuem doenças crônicas como diabetes, hipertensão, distúrbios cardiovasculares, insuficiência renal crônica, doença respiratória crônica).



Trabalhar preferencialmente em sistema de entrega ou delivery, mantendo as boas práticas e respeitando a legislação vigente.

1. DISTANCIAMENTO

FUNCIONÁRIO/CLIENTE



Evitar aglomeração e controlar entrada e saída da feira.



Exigir a obrigatoriedade no uso de máscaras, a higienização das mãos e embalagens nas entradas das feiras, e, preferencialmente a promover aferição de temperatura corporal.



Evite o anúncio verbal de produtos disponíveis para comercialização



Manter distância segura entre bancas/barracas, no mínimo de 2m.



Organizar fluxo de pessoas em sentido único com indicação a saída.

2. HIGIENE PESSOAL - F/C

FUNCIONÁRIO/CLIENTE



Deve haver locais para higienização das mãos com álcool 70% antes de entrar e ao sair.



Não disponibilizar degustações de alimentos nem deixá-los cortados e expostos.



Recomenda-se a instalação de pias e o fornecimento de sabão e papel toalha descartável para higienização das mãos dos comerciantes e clientes;

2. LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO DE AMBIENTES

FUNCIONÁRIO



As balanças, bancada, máquinas de cartão de crédito/ débito e utensílios devem ser higienizados antes da comercialização dos alimentos, e sempre que possível durante o funcionamento da feira. Para desinfecção, usar álcool gel 70% e papel descartável, ou outro sanitizante.



Antes da Montagem das Barracas e Bancas, higienize todos os balcões, balanças e demais utensílios com desinfetante tipo álcool 70% e papel descartável. A desinfecção também pode ser realizada com uma solução de água sanitária.



Higienizar os carrinhos e cestas de compras a cada uso.

VEÍCULOS DE TRANSPORTE DE PRODUTOS



Higienize veículos de transporte utilizados para a feira, com atenção especial para os pontos críticos de contato, como: maçaneta externa, chaves, interior da porta, encosto de braço, cinto de segurança, volante, câmbio, freio de mão, painel etc.



Para todas essas limpezas, utilize sanitizante álcool na concentração 70% ou solução de água sanitária (hipoclorito de sódio) preparada da seguinte forma: 10 litros de água e um copo pequeno de água sanitária (em torno de 200ml). Outras soluções a base de hipoclorito de sódio ou peróxido de hidrogênio podem ser utilizadas, obedecendo as recomendações de preparo e utilização do fabricante, presente nos rótulos ou ficha técnica do produto.

Após a higienização deixe secar naturalmente.

Durante o trajeto mantenha as janelas do veículo abertas para circulação de ar.

FEIRANTES



Oriente, se possível, que os colaboradores vistam o uniforme, ou roupa de trabalho, somente no local de trabalho. Uniformes, EPIs e máscaras não devem ser compartilhados.



As pessoas do grupo de risco e acima de 60 anos, assim como pessoas que residem com pessoas do grupo de risco, não devem exercer atividades de contato com o público direto.



Adote procedimentos contínuos de higienização das mãos, com utilização de água e sabão em intervalos regulares. Caso não seja possível a lavagem das mãos, utilizar imediatamente sanitizante adequado para as mãos, como álcool em gel.



Quem prepara os alimentos deve lavar as mãos com frequência e, principalmente, depois de:

- Tossir, espirrar, coçar ou assoar o nariz.
 - Coçar os olhos ou tocar na boca. Preparar alimentos crus, como carne, vegetais e frutas.
 - Manusear celular, dinheiro, lixo, chaves, maçanetas, entre outros objetos.
 - Ir ao sanitário.
 - Retornar dos intervalos.
-



Ensaque o lixo durante e no pós-feira e vede os recipientes (sacos, caixas, galões, etc).



O acesso dos feirantes deve ser feito apenas pela parte de trás da barraca, evitando a circulação pelas laterais e frente.



As pessoas que atuarem na comercialização devem fazer uso de luvas descartáveis e máscaras de proteção no rosto.



Recomenda-se disponibilizar um funcionário exclusivo para efetuar as cobranças e a manipulação de dinheiro.

Na hora do cliente realizar o pagamento, proceda com alguns cuidados:

- Cubra a maquininha com filme plástico, para facilitar a higienização após o uso.
- Demarque no chão as posições da fila para pagamento, estabelecendo o mínimo de 1,5m entre as pessoas (se espaço aberto)
- Coloque um dispenser com álcool em gel no caixa para clientes.



3. COMUNICAÇÃO

FUNCIONÁRIO



Informe aos clientes que o seu negócio é comprometido com as boas práticas e com a segurança, para que eles se sintam seguros.



Os preços devem estar explícitos no local de comercialização ou em cada uma das embalagens.



Recomenda-se arredondar os preços, mantendo números inteiros para evitar a necessidade de câmbio de troco entre comprador e vendedor.



Disponibilize cartazes informando as medidas e orientações de boas práticas de higiene aos clientes, incluindo a de não manusear ou manter contato com os produtos a granel não embalados e os embalados, caso não seja para adquiri-los.



Oriente o cliente que antes de entrar em casa, lave e higienize as rodas dos carrinhos de feira e retire os sapatos.



Oriente o consumidores para lavar frutas, legumes e verduras em água corrente e solução de água sanitária (1 litro de água e 1 colher de sopa de água sanitária – em torno de 10 ml), ou produto similar para higienização de frutas e hortaliças, obedecendo as orientações do fabricante.



Oriente consumidores para evitar acondicionar os produtos em geladeiras, armários e outros locais, sem a devida higienização (lavar com água e sabão). As embalagens podem ser desinfetadas com a aplicação de álcool 70% ou solução de hipoclorito de sódio (cloro), obedecendo as recomendações de preparo e utilização do fabricante conforme instruções presentes nos rótulos ou ficha técnica do produto.

Elaboração:

Colegiado Estadual para Avaliação dos Protocolos do Novo Normal para a Paraíba.

Colaboração

Secretaria de Estado da Agricultura Familiar e do Desenvolvimento do Semiárido