



## GOVERNO DO ESTADO DO AMAPÁ

### DECRETO Nº 1616 DE 03 DE MAIO DE 2020

Altera o Decreto Estadual nº 1.497, de 03 de abril de 2020, alterado pelo Decreto Estadual nº 1.539, de 18 de abril de 2020, em razão da continuidade ao combate do Covid-19, em todo o território do Estado do Amapá, na forma como específica.

O GOVERNADOR DO ESTADO DO AMAPÁ, usando das atribuições que lhe são conferidas pelo inciso II, do art. 11 e inciso VIII, do art. 119, da Constituição do Estado do Amapá, c/c o inciso II, do art. 23 e inciso VII, do art. 24, da Constituição Federal de 1988,

#### DECRETA:

**Art. 1º** O artigo 1º, do Decreto Estadual nº 1.497, de 03 de abril de 2020, alterado pelo Decreto Estadual nº 1.539, de 18 de abril de 2020, passa a vigorar com a seguinte redação:

“**Art. 1º** Ficam suspensas, a contar da data de 04 de maio de 2020, até a data de 18 de maio de 2020, em todo o território do Estado do Amapá, as atividades e eventos nos estabelecimentos e locais que indica:

(...)”

**Art. 2º** Os estabelecimentos e atividades que estão autorizados a realizar suas atividades pelo Decreto Estadual nº 1.497, de 03 de abril de 2020, alterado pelo Decreto Estadual nº 1.539, de 18 de abril de 2020, além de cumprir as determinações previstas nos mesmos, deverão obedecer às recomendações das autoridades sanitárias, sendo obrigatório ainda o cumprimento dos procedimentos de segurança previstos no Anexo único deste Decreto, sob pena de aplicação das penalidades previstas na legislação em vigor.

**Art. 3º** Este Decreto entra em vigor na data da sua publicação.

**ANTÔNIO WALDEZ GÓES DA SILVA**  
Governador



Cód. verificador: 13352106. Cód. CRC: 9C03A7A  
Documento assinado eletronicamente por ANTÔNIO WALDEZ GÓES DA SILVA, GOVERNADOR, conforme decreto nº 0829/2018. A autenticidade do documento pode ser conferida no site: <https://sigdoc.ap.gov.br/autenticador>



## ANEXO ÚNICO

### PROCEDIMENTOS PREVENTIVOS À DISSEMINAÇÃO DO NOVO CORONAVÍRUS (COVID-19) QUE DEVEM SER ADOTADOS PELOS SUPERMERCADOS, ATACADOS, VAREJOS, ATACAREJOS, MERCEARIAS, MINIBOXES E SMILARES:

#### 1.1 ORIENTAÇÕES GERAIS INTERNA

1.1.1 Disponibilizar insumos (lavatórios ou dispensadores com álcool gel 70%) para higienização das mãos na entrada do estabelecimento e em outros pontos estratégicos, como corredores e balcões de caixas, para uso dos clientes e funcionários, e, ainda, próximo à área de manipulação de alimentos, para os funcionários;

1.1.2 Orientar funcionários a intensificar a higienização das mãos, principalmente antes e depois de manipularem alimentos, de usarem banheiro, de tocarem o rosto, nariz, olhos e boca e sempre que necessário;

1.1.3 É obrigatório o estabelecimento disponibilizar Equipamentos de Proteção Individual (EPIs), como: máscaras, luvas, para os funcionários, bem como orientar os modos de uso e realizar a troca, conforme a necessidade.

1.1.4 É obrigatório o uso dos EPIs pelos funcionários durante toda a jornada de trabalho;

1.1.5 Orientar os funcionários a intensificar a limpeza das áreas com hipoclorito de sódio ou detergente, além de realizar frequente desinfecção de superfícies expostas, como maçanetas, mesas, balcões, corrimãos, interruptores, elevadores, balanças, banheiros, lavatórios, entre outros, mas, principalmente máquinas de pagamento, carrinhos e cestinhas;

1.1.6 Não usar panos reutilizáveis para higienização das superfícies, bancadas e outros objetos;

1.1.7 Manter banheiros sempre limpos, com papel toalha, sabonete líquido e lixeira com tampa e pedal;

1.1.8 Dispor de lavatórios exclusivos para a higiene das mãos nas áreas de manipulação de alimentos, com sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, toalhas de papel não reciclado e lixeira com tampa e pedal, ou seja, sem contato manual;

1.1.9 Providenciar cartazes com orientações e incentivo para a correta lavagem das mãos para os funcionários;

1.1.10 Orientar funcionários a evitar conversar, tocar o rosto, nariz, boca e olhos durante as atividades de manipulação de alimentos e nos atendimentos dos caixas;

1.1.11 No refeitório dos funcionários, manter distanciamento entre as mesas e cadeiras, atendendo distância de 2 metros;

1.1.12 Aumentar o intervalo de tempo de funcionamento do refeitório para reduzir o número de pessoas no mesmo horário para fazer refeição;

1.1.13 Manter refeitório com troca de circulação de ar;

1.1.14 Evitar aglomerações de colaboradores no intervalo de descanso;

1.1.15 Afastar funcionários com sintomas de síndrome gripal (tosse, coriza, febre, falta de ar) e orientá-los a permanecer em isolamento domiciliar por 14 dias, além de procurar atendimento médico, conforme as orientações do Ministério da Saúde;



1.1.16 Para higienização das superfícies e prevenção do coronavírus, qualquer um dos seguintes produtos pode ser utilizado:

- Álcool 70% (líquido ou gel);
- Água e sabão;
- Hipoclorito de Sódio 0,1 a 0,5% (água sanitária diluída).

1.1.17 Dica de diluição: Para obter o hipoclorito de sódio 0,5%, pode-se misturar 01 litro de água sanitária (hipoclorito de sódio 2%) com 03 litros de água potável. Essa mistura renderá 04 litros de hipoclorito de sódio 0,5% e poderá auxiliar na limpeza de superfícies resistentes. Atenção: o hipoclorito de sódio tem potencial corrosivo para algumas superfícies e irritante para a pele e mucosas, por isso deve ser usado com cautela e manipulado com utilização de luvas.

1.1.18 Colocar em teletrabalho as gestantes, lactantes, idosos e portadores de doenças crônicas para funções compatíveis com essa modalidade de trabalho;

1.1.19 Designar funcionário em cada setor/corredor do estabelecimento para controlar pessoas que entram e que saem, evitando aglomerações;

1.1.20 A máquina para pagamento com cartão pode ser envolvida com plástico filme para facilitar a higienização, devendo ser desinfetada com álcool gel 70% após cada uso;

1.1.21 Aumentar a circulação periódica de ar por meio de abertura de portas e/ou janelas;

1.1.22 As frutas, verduras e frios fracionados (picadas, cortadas ao meio, fatiadas) só poderão ser comercializadas na existência de local adequado e com adoção de boas práticas de manipulação;

1.1.23 Não oferecer e/ou disponibilizar produtos e alimentos para degustação.

## **1.2 ORIENTAÇÕES PARA NÃO AGLOMERAÇÕES NAS FILAS E NO INTERIOR DOS ESTABELECIMENTOS:**

1.2.1 Evitar filas próximas das prateleiras, evitando, assim, a proximidade das pessoas que estão na fila com as que estão circulando em busca de produtos;

1.2.2 Fazer demarcação de 1,5 a 2 metros de distanciamento entre um cliente e outro em todas as filas;

1.2.3 Designar funcionário para limitar o acesso a um quantitativo máximo de pessoas que possam ficar dentro do estabelecimento ao mesmo tempo, atentando para o espaço de 4m<sup>2</sup>/pessoa, se considerada a distância segura de 2 metros entre elas;

1.2.4. As filas externas são de responsabilidade dos estabelecimentos, que deverão disponibilizar funcionário exclusivo para manter a organização e atentando para o espaço de 4m<sup>2</sup>/pessoa, se considerada a distância segura de 2 metros entre elas.

## **1.3 ORIENTAÇÕES GERAIS AOS CLIENTES:**

1.3.1 Entrar no estabelecimento apenas uma pessoa da família ou do grupo para realização das compras necessárias a todos;

1.3.2 Preferir a realização de compra remota, com entregas em domicílio ou sistema passe e pegue;

1.3.3 Ao entrar no mercado, realizar a higienização das mãos, utilizando o lavatório, preferencialmente, ou álcool em gel 70%;

1.3.4 Ao realizar as compras, evitar conversar, tossir ou espirrar sobre os alimentos e produtos;

1.3.5 Não consumir alimentos dentro dos estabelecimentos e nem durante as compras;

1.3.6 Quando possível, pagar suas compras com cartão, diminuindo o contato com o funcionário do caixa;

## **2. AOS ESTABELECIMENTOS QUE ENTREGAM ALIMENTOS (DELIVERY)**

### **2.1 AO ENTREGADOR:**

2.1.1 Manter higiene pessoal: roupa limpa, tomar banho com frequência, cabelo preso, usar chapéu ou touca, evitar acessórios pessoais (anel, pulseira, brincos e colar), sem barba e bigode, unhas curtas e sem esmalte, usar sapato fechado;

2.1.2 A cada entrega, higienizar o guidão ou volante do veículo, a maçaneta da porta (carro) e painel do veículo, utilizando solução de água sanitária diluída (Ex.: 250 ml de água sanitária + 750 ml de água= 1 litro) ou álcool a 70%, com auxílio de papel toalha;

2.1.3 Higienizar o compartimento acoplado nas motos, onde são transportados os alimentos, sempre que for necessário com solução de água sanitária diluída (Ex.: 250 ml de água sanitária + 750 ml de água= 1 litro) e flanela descartável;

2.1.4 Após entrega do pedido, higienizar as mãos com álcool em gel a 70%;

2.1.5. Atenção com a etiqueta respiratória: ao espirrar ou tossir, usar a curvatura interna do cotovelo ou lenços descartáveis;

2.1.6. Se apresentar gripe ou resfriado, afastar o entregador das atividades;

2.1.7 Ao chegar da entrega, lavar as mãos com água e sabão seguindo as recomendações do Ministério da Saúde;

2.1.8 Falar somente o necessário;

2.1.9 Manter distância do cliente na hora da entrega;

2.1.10 Colocar filme plástico no teclado da máquina de passar cartão e higienizar com álcool em gel após o uso do cliente;

2.1.11 Circular com o alimento somente o tempo necessário entre o local da distribuição e o local onde será entregue;

2.1.12 Carro deve estar equipado com estrados e caixas plásticas para o acondicionamento dos alimentos e devem ser higienizados com solução clorada ou álcool em gel frequentemente;

2.1.13 O interior do carro, onde ficam as caixas térmicas com alimentos, deve ser mantido em ótimas condições de limpeza, sendo higienizado sempre que for necessário (no mínimo três vezes ao dia) com solução de água sanitária diluída (Ex.: 250 ml de água sanitária + 750 ml de água = 1 litro);

2.1.14 O cliente deve receber o produto/alimento em embalagem fechada para que possa higienizar com solução clorada ou álcool em gel antes de abrir.



## **2.2 AO ESTABELECIMENTO:**

2.2.1 Dispor de lavatórios exclusivos para a higiene das mãos dos manipuladores de alimentos, com sabonete líquido inodoro antisséptico, toalhas de papel não reciclado e lixeira com tampa e pedal, ou seja, acionada sem contato manual;

2.2.2 Realizar higienização periódica de corrimão de escada, pisos, maçanetas, telefones, teclados e outras superfícies de contato com hipoclorito de sódio ou álcool a 70%;

2.2.3 Estimular e orientar os funcionários à lavagem regular e completa das mãos com água e sabão, disponibilizando todos os insumos necessários;

2.2.4 Providenciar cartazes com orientações e incentivo para a correta lavagem das mãos para os funcionários;

2.2.5 Aumentar a circulação de ar por meio de abertura de portas e janelas;

2.2.6 Os funcionários devem evitar conversar, tocar o rosto, nariz, boca e olhos durante as atividades de manipulação;

2.2.7 Manter a distância de 1,5 a 2 metros entre os funcionários;

2.2.8 Diariamente certificar que os seus funcionários estão saudáveis, sem sintomas de resfriado e, principalmente, febre. Qualquer sintoma suspeito deve motivar o afastamento do colaborador, até ser descartada a suspeita de que esteja contaminado com Coronavírus ou, se confirmada a contaminação, até que tenha alta médica;

2.2.9 Os alimentos devem estar em embalagens adequadas, limpas e lacradas;

2.2.10 Os alimentos devem chegar em temperatura adequada para o consumo do cliente;

2.2.11 Etiquetar os alimentos prontos com o horário na qual está saindo do estabelecimento e o tempo máximo de segurança em que pode ser consumido.



Cód. verificador: 13352107. Cód. CRC: C998EC9

Documento assinado eletronicamente por **ANTÔNIO WALDEZ GÔES DA SILVA**, GOVERNADOR, conforme decreto nº 0829/2018. A autenticidade do documento pode ser conferida no site: <https://sigdoc.ap.gov.br/autenticador>

