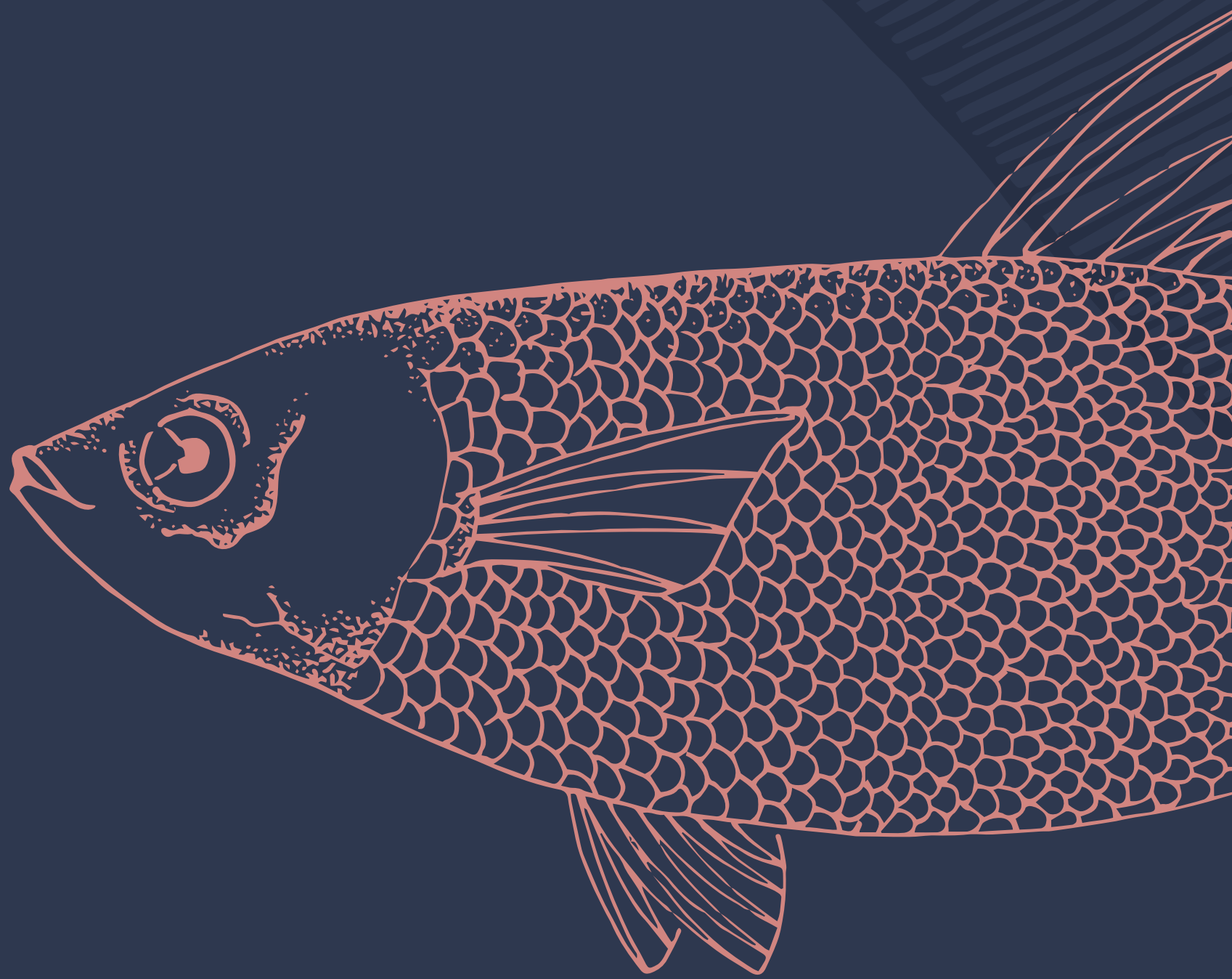




PROTÓCOLOS BÁSICOS DE  
SEGURANÇA SANITÁRIA

# BARES, RESTAURANTES E QUIOSQUES



Paraty e Ilha Grande:  
Cultura e Biodiversidade  
Inscrito na Lista do  
Patrimônio Mundial em 2019



Organização  
das Nações Unidas  
para a Educação,  
a Ciência e a Cultura



Designada  
Cidade Criativa  
da UNESCO  
em 2017



# Paraty, Espera por Você



O retorno gradual do Turismo vem sendo planejado cuidadosamente pela Prefeitura Municipal de Paraty, por meio das Secretarias de Turismo, Cultura, Meio Ambiente, Saúde, Procuradoria, Departamento de Comunicação e contribuições do COMTUR - Conselho Municipal de Turismo, de modo a assegurar moradores, visitantes, empresários e demais profissionais da área, para que as atividades que envolvem os diferentes segmentos do trade possam se dar dentro das exigências estabelecidas pela OMS – Organização Mundial de Saúde.

Paraty respira turismo, vive turismo - cotidianamente. A suspensão dos serviços deste setor impactam brutalmente a economia, evidenciando a necessidade de divisão de responsabilidades e tomadas de decisão entre gestores e empresários, pactuando ainda a adesão dos moradores frente aos protocolos estabelecidos. Todos devem estar cientes de que a condição de “novo normal” - proporcionada pela retomada gradativa - não pode mascarar uma realidade que está aí: uma situação de pandemia trazida por um vírus letal que ameaça o mundo inteiro. É logística e humanamente impraticável que a segurança sanitária dê-se em todos os pontos do município exclusivamente pela fiscalização realizada pela prefeitura.

As boas práticas de assepsia fazem parte da prevenção contra a Covid-19, devendo fazer de todos os servidores municipais e de cada cidadão, atentos fiscais. Seja dentro da sua própria casa, nos empreendimentos, nas ruas, em todo e qualquer ambiente.

Os protocolos sanitários, separados por segmentos, tem um único objetivo: evitar a propagação da doença em nosso município, prestando-se à orientação relativa às normas da OMS aos diferentes setores do trade turístico, devendo ser ajustada sempre que se fizer necessário.

Esperamos que façam bom proveito do material aqui apresentado, pondo em prática estes protocolos. Nos colocamos à disposição para esclarecer dúvidas que possam surgir, lembrando que estamos abertos ao diálogo

e sugestões.

Somente por meio da contribuição, responsabilidade e comprometimento de todos, conseguiremos sair vencedores deste período crítico, tornando nossa cidade – Patrimônio Mundial da UNESCO – um destino seguro e atraente para todos.

Nena Gama, Secretária de Turismo

# PROTOSCOLOS BÁSICOS DE SEGURANÇA SANITÁRIA



ADEQUAÇÃO DO  
FUNCIONAMENTO  
TURÍSTICO À  
PANDEMIA DA  
COVID - 19

# Bares, Restaurantes e Quiosques

O Protocolo Básico de Segurança Sanitária desenvolvido pela Secretaria Municipal de Turismo foi elaborado para nortear a postura organizacional do setor turístico no contexto de enfrentamento à pandemia da Covid-19, visando trazer garantia ao futuro funcionamento do Trade.

O Protocolo Básico de Segurança Sanitária direcionado ao Trade é parte do conjunto de ações da Secretaria Municipal de Turismo para enfrentamento à pandemia da Covid-19 e possui interface com outras instâncias e mecanismos de articulação e comando responsáveis pela coordenação institucional e interinstitucional nas demais frentes de atuação da Prefeitura Municipal de Paraty.

Em razão da complexidade e abrangência dos temas afetos ao Turismo, bem como incertezas e dinâmica das ações necessárias ao enfrentamento à pandemia, este documento será atualizado à medida que novas informações e conhecimentos forem adquiridos e reportados à Secretaria Municipal de Turismo e ao Executivo Municipal.

O Protocolo Básico de Segurança Sanitária segue o programa de distanciamento controlado do sistema de bandeiras para orientar o retorno gradual do comércio durante a pandemia da Covid-19.

# Medidas para a retomada da atividade turística

Este Protocolo Básico de Segurança Sanitária e suas orientações são direcionados a todo o Trade, tendo por base 2 (duas) etapas fundamentais, sendo:

**1. Termo de responsabilidade sanitária e Projeto de reabertura segura.**

**2. Protocolo básico de segurança sanitária.**

## **1. Termo de responsabilidade sanitária e Projeto de abertura segura**

Todos os sócios administradores e/ou representantes legais, precisarão preencher o formulário no link abaixo, declarando estarem cientes de que deverão cumprir as medidas estabelecidas conforme Decretos Municipais, no âmbito do Município Paraty. Após o preenchimento do formulário, o Projeto de Abertura Segura é gerado automaticamente e enviado para o departamento responsável, não havendo a necessidade de comparecer pessoalmente.

<https://forms.gle/vnWS9rUYPgMQkCFH7>

Os estabelecimentos precisam estar cientes e orientar os visitantes sobre como cumprir as precauções básicas de prevenção ao Corona vírus, incluindo os procedimentos básicos de assepsia, monitoramento do estado geral de saúde do visitante, cumprimento as orientações do Ministério da Saúde para limpeza de superfícies e tratamento de roupas nos estabelecimentos.

Com esta medida, a Prefeitura de Paraty pretende qualificar o setor turístico com informação sobre as medidas de higiene e limpeza adotadas pelos estabelecimentos e, também, promover o município como um destino turístico protegido e preocupado em oferecer cuidados aos seus visitantes nacionais e internacionais.

**SOMENTE APÓS AVALIAÇÃO E NEGOCIAÇÃO DE PROPOSTA INDICADA PELO ESTABELECIMENTO, QUE O MUNICÍPIO PODERÁ LIBERAR AUTORIZAÇÃO MOMENTÂNEA DE FUNCIONAMENTO, PODENDO SER REVOGADA A QUALQUER TEMPO POR DESCUMPRIMENTO DE NORMAS OU EMERGÊNCIA DE SAÚDE E SEGURANÇA PÚBLICA.**

## **2. Protocolo básico de segurança sanitária**

As medidas foram concebidas de acordo e em razão das especificidades de cada área, além de oferecer todos os cuidados na forma que serão conduzidas.

### **MEDIDAS IMPORTANTES DE HIGIENIZAÇÃO: FUNCIONÁRIOS DE BARES, RESTAURANTES E QUIOSQUES**

Além das recomendações e cuidados presentes nas legislações vigentes, as seguintes medidas são importantes. Higienizar as mãos frequentemente e nas seguintes situações:

- Ao chegar ao trabalho;
- Após utilizar os sanitários;
- Após tossir, espirrar, assoar o nariz;
- Após usar esfregões, panos ou materiais de limpeza;
- Após fumar;
- Após recolher lixo e resíduos;
- Após tocar em sacarias, caixas, garrafas e sapatos;
- Após tocar em alimentos não higienizados ou crus;
- Ao interromper o serviço e iniciar outro;
- Após manusear dinheiro;
- Antes de usar utensílios higienizados;
- Antes de colocar luvas descartáveis e após retirá-las;

### **ORIENTAÇÕES SOBRE RECEPÇÃO/ENTRADA**

1. Na área da recepção/entrada deverá ser mantida distância de 2 metros entre clientes e colaboradores, garantindo a segurança entre eles. A capacidade total da área do restaurante não deve exceder 50%;

2. Todos os clientes e colaboradores deverão ter sua temperatura medida e serem questionados sobre possíveis

sintomas diariamente;

## **ORIENTAÇÃO SOBRE SUPERVISÃO DE PROTOCOLO**

Todo estabelecimento deverá definir um colaborador para supervisionar as normas deste protocolo.

## **ORIENTAÇÃO SOBRE OS RECURSOS HUMANOS (COLABORADORES)**

1. Medição diária de febre com um medidor de temperatura infravermelho mantendo a distância entre todos os colaboradores na chegada e preencher uma tabela com horário e valor da medição;
2. Caso, algum deles apresente febre acima de 37,8 graus e/ou quadro gripal, encaminhá-lo ao HMHM, utilizando máscara cirúrgica, para avaliação médica;
3. Caso se confirme o enquadramento, o caso suspeito deverá ficar em isolamento social por 14 dias e aguardar realização e resultado de exame;
4. Por turno deve sempre haver um colaborador orientado que, caso alguém passe mal, encaminhe o mesmo para HMHM, utilizando máscara cirúrgica, para avaliação médica;
5. Caso o colaborador apresente sinais ou sintomas de resfriado ou gripe, deve ser afastado imediatamente das atividades presenciais pelo período mínimo de 14 dias ou mais conforme orientação médica, caso persistam os sintomas; até a completa melhora;
6. Caso se confirme a suspeita, os demais colaboradores que tiveram contato próximo deverão ficar em isolamento social por 14 dias;
7. Elaboração de um protocolo operacional padrão (POP) próprio do estabelecimento, adequando as regulamentações às políticas internas e estruturas físicas do estabelecimento;
8. Treinamento e monitoramento de todos os colaboradores sobre os novos procedimentos de higiene e sanitização, além de assinatura de ciência do manual de ação do estabelecimento contra Covid-19;



9. Reforçar treinamento das equipes sobre a utilização adequada de produtos desinfetantes (correta diluição para que não perca o poder de desinfecção sempre conforme orientações do fabricante) e para que os colaboradores os utilizem de modo seguro durante a aplicação;

## **ORIENTAÇÃO DE FUNCIONÁRIOS ONDE O USO DE EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL – EPI SE TORNA OBRIGATÓRIO**

1. Colaboradores em atendimento aos clientes como garçons, eventuais colaboradores que estejam proporcionando e distribuindo alimentos, colaboradores responsáveis pelas montagens de mesas, recepcionistas e operadores de caixas;

2. Colaboradores que possuem contato com entregadores, prestadores de serviço externos, no desempenho de suas funções;

3. Entregadores do serviço de delivery;

## **ORIENTAÇÕES GERAIS**

1. Obrigatória disponibilização de álcool gel 70% em pontos estratégicos: recepção, em frente a sanitários, copa, etc.;

2. Uso obrigatório de máscaras durante o manuseio, manipulação de alimentos e atendimento ao público;

3. Uso obrigatório da máscara quando em contato com outros colaboradores, entregadores, clientes, etc;

- O Ministério da Saúde recomenda que máscaras cirúrgicas e N95/PFF2 sejam priorizadas para todos os tipos de profissionais;

- Máscaras simples descartáveis: devem ser utilizadas por no máximo 2 horas;

- Máscara alternativa de pano (artesanal): não é recomendada para uso profissional. Caso seja adotada, deve ser utilizadas por até 3 horas ou se perceber umidade. Depois de lavada com água e detergente, pode ser desinfetada por 5 minutos sob fervura ou por imersão em água sanitária de uso geral (Hipoclorito de Sódio) por 20 minutos na diluição de 500 ppm (4 colheres de sopa de água sanitária para 1

litro de água). Em relação ao tecido mais indicado para a sua confecção, vide nota técnica da ANVISA nº 23 de 07 de abril de 2020, que dispõe sobre as orientações gerais sobre máscaras faciais de uso não profissional;

4. Uso obrigatório de protetor facial durante o manuseio, manipulação de alimento e atendimento ao público;

5. Protetor facial tipo visor: deve ser utilizado não só como proteção do colaborador, mas também como protetor salivar na manipulação dos alimentos protegendo-os, assim como o manipulador;

- Item obrigatório tanto para manipuladores de alimentos quanto para colaboradores que tenham contato com clientes e prestadores de serviço;

- Esses protetores podem ser higienizados com água e sabão e desinfetados com álcool 70% ou solução clorada, no próprio estabelecimento, com frequência ou conforme necessidade, de acordo com especificações do fabricante;

6. Uso obrigatório de luvas descartáveis durante o manuseio, manipulação de alimentos e atendimento ao público;

7. As luvas descartáveis devem ser utilizadas por quem tem contato direto com utensílios de devolução de clientes, permitindo maior segurança ao colaborador que está na referida função;

- Devido à grande demanda sobre o uso de luvas pelos manipuladores de alimentos, a ANVISA emitiu no dia 7 de abril de 2020 a Nota Técnica N° 23/2020, esclarecendo sobre o seu uso: “a adoção do uso de luvas não deve ser feita de maneira indiscriminada, devendo se analisar, inicialmente, as medidas mais eficazes e mais efetivas, como a higienização das mãos, não poderiam ser adotadas no lugar”;

## **ORIENTAÇÃO DE FUNCIONÁRIOS ONDE O USO DE EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL – EPI SE TORNA OBRIGATÓRIO**

### **Manipuladores de alimentos**

1. Os EPI devem ser higienizados com água e sabão e desinfetados com álcool 70% ou solução clorada, no próprio

estabelecimento, com frequência ou conforme necessidade, de acordo com especificações do fabricante;

2. É importante que o colaborador utilize durante o expediente somente as máscaras ou protetores adotados pelo estabelecimento, garantindo que estão utilizando os materiais corretos e mais indicados para sua função;

3. De acordo com a Norma Regulamentadora nº 6 - NR 6, que dispõe sobre Equipamento de Proteção Individual - EPI, todo dispositivo ou produto, de uso individual utilizado pelo trabalhador, destinado à proteção de riscos suscetíveis de ameaçar a segurança e a saúde no trabalho, Sub item 6.6.1 h, cabe ao empregador, quanto ao EPI, registrar o seu fornecimento ao trabalhador, podendo ser adotados livros, fichas ou sistema eletrônico;

## **COLABORADORES DENTRO E FORA DO AMBIENTE DE TRABALHO**

1. Higienizar as mãos sempre que sair e voltar ao local de trabalho;

2. Não tocar boca, nariz e olhos no ambiente de trabalho ou durante o trajeto;

3. Utilizar equipamentos de proteção, dentre os modelos apresentados neste documento, seguindo as respectivas orientações;

4. O espaço destinado aos colaboradores para as refeições deve ser adaptado de forma que permita manter distância mínima de 2 metros entre cada colaborador;

5. Deve-se dividir os colaboradores em grupos e cada grupo deve fazer a refeição em horário estabelecido;

6. Nos vestiários, devem ser tomados os cuidados para evitar a contaminação cruzada do uniforme, como não manter em contato os uniformes limpos e os sujos, bem como não deixar os sapatos em contato com os uniformes limpos;

7. Não realizar o trajeto de uniforme, a fim de evitar a contaminação dos colegas de trabalho, bem como utilizá-lo somente dentro do estabelecimento;

8. Lavar e trocar os uniformes diariamente e levá-los ao local de trabalho protegidos em saco plástico ou outra proteção adequada;

## **IDENTIFICAÇÃO DO CASO SUSPEITO NA ENTRADA**

1. Todos os clientes deverão ter sua temperatura medida com um medidor de temperatura infravermelho à distância e devem ser questionados sobre possíveis sintomas;

2. Caso algum cliente apresente febre acima de 37,8° na entrada do restaurante, deverá ser encaminhados ao HMHM, utilizando máscara cirúrgica, para avaliação médica;

## **MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS**

1. Respeitar os critérios vigentes estabelecidos em legislação para aceitação ou devolução das mercadorias;

2. Se for receber um prestador de serviço dentro da operação, que terá contato com seus colaboradores, é importante que quem estiver realizando o recebimento seja orientado quanto ao distanciamento de pelo menos 1 metro deste e que eles também adotem esse distanciamento entre si;

3. O colaborador que realiza o recebimento das mercadorias deve utilizar máscara para sua proteção, conforme modelo definido pelo estabelecimento, dentre as opções apresentadas neste documento;

## **ARMAZENAMENTO DE MERCADORIAS**

1. Antes de iniciar os pedidos e reabastecer as lojas é importante realizar uma verificação dos produtos que foram mantidos em estoque, como: validade (produtos vencidos devem ser descartados), integridade das embalagens e produtos e demais controles pertinentes;

2. Antes de armazenar os produtos perecíveis nos equipamentos de conservação é importante que a temperatura tenha sido estabilizada (seguir as recomendações instituídas nas legislações vigentes);

3. Para garantir a correta estabilização dos equipamentos, estes devem ser higienizados e ligados, pelo menos, 2 dias antes do seu uso;

4. Retirar as embalagens secundárias e terciárias do fornecedor e realizar o descarte adequado antes de armazenar os produtos;

5. Respeitar os prazos de validade, temperatura de armazenamento e demais critérios de legislações vigentes;

## **PRÉ-PREPARO/PREPARO DE ALIMENTOS**

1. Antes de iniciar o pré-preparo e preparo dos alimentos, os colaboradores devem sempre higienizar as mãos de modo correto e manter a frequência adequada, de acordo com a duração da etapa de pré-preparo;

2. Seguir os critérios técnicos e estabelecidos em legislações vigentes para higienização de hortifrútis, superfícies, utensílios e equipamentos envolvidos no processo;

3. Seguir rigorosamente os critérios técnicos e especificados nas legislações vigentes para descongelamento, dessalgue, cocção, resfriamento e demais etapas da cadeia produtiva de alimentos;

## **HIGIENIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS, MÓVEIS, UTENSÍLIOS E INSTALAÇÕES**

1. Cumprir o Programa de Limpeza implementado no estabelecimento, de forma que todos os equipamentos, utensílios, superfícies e instalações sejam higienizados antes do retorno das operações. Recomenda-se que os estabelecimentos verifiquem a necessidade de aperfeiçoar suas rotinas de limpeza e a sua frequência;

2. Realizar um mapeamento dos objetos, superfícies e itens em geral que possuam grande contato manual, seja pelos colaboradores ou pelos clientes e programar uma rotina de desinfecção com álcool 70% ou desinfetante equivalente. Exemplos: máquinas de cartão, dispositivos utilizados para coleta de pedidos, displays, mesas e bancadas de apoio, maçanetas, corrimão, bandejas, porta-contas, porta-guardanapos, porta-sachês, facas, pegadores, itens compartilhados entre os funcionários (canetas, pranchetas, telefones e similares), dentre outros;

3. Disponibilizar cardápios plastificados ou impressos em material que permita a higienização a cada atendimento

ou ainda disponibilizar o cardápio em formato digital a ser consultado em equipamento móvel;

4. Intensificar a higienização e a frequência das instalações dos sanitários de uso de colaboradores e clientes (pias, peças sanitárias, válvula de descarga, torneiras, suporte de papel higiênico/papel toalha e secador de mãos), equipamentos, utensílios, superfícies em que há maior frequência de contato como fechaduras, maçanetas das portas, interruptores, corrimões, carrinhos, lixeiras, dispensadores de sabonete líquido, álcool gel, piso, paredes e portas, dentre outros;

5. Importante que os borrifadores e dispensadores de álcool 70% e/ou de outros desinfetantes sejam abastecidos de acordo com a demanda de uso do local, evitando que fiquem por muito tempo, perdendo sua eficácia. Além disso, precisam ser previamente higienizados antes de serem abastecidos;

6. Os borrifadores de álcool 70% abastecidos não devem ser mantidos próximos a equipamentos e fontes geradores de calor, pois podem ocasionar incêndios;

7. Todos os produtos de limpeza utilizados no estabelecimento, fracionados ou não, devem estar devidamente identificados, dentro do prazo de validade e seguindo as orientações dos fabricantes e das legislações vigentes;

8. Para que um equipamento, utensílio ou superfície seja considerado higienizado, este deve passar pela etapa de limpeza para remoção de sujidades e posterior desinfecção com produto adequado e regularizado pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA e/ou Ministério da Saúde – MS e deve ser utilizado somente para as finalidades indicadas pelos fabricantes, dentro do prazo de validade e acompanhados de Fichas de Informações de Segurança de Produtos Químicos (FISPQ);

9. Utensílios devem ser lavados em máquinas de lavar louças (temperatura de lavagem entre 55°C e 65°C e temperatura da água de enxágue entre 80°C e 90°C) e, quando não, devem ser lavados com detergente específico para este uso e finalizados com sanitizante (como o álcool 70%). Preferencialmente devem ser lavados em água quente;

10. Não devem ser utilizados panos têxteis, mas sim descartáveis, para a higienização de equipamentos e utensílios;

11. Os talheres devem ser oferecidos ao cliente com proteção;

12. Guardanapos de papel devem ser oferecidos ao cliente em dispenser protegidos ou embalados e guardanapos de tecido podem ser levados ao cliente após este ter ocupado a mesa;

13. Toalhas de mesa devem ser trocadas a cada uso, não podendo ser aproveitadas de um atendimento para o outro;

## **INSTRUÇÕES SOBRE MÚSICA AO VIVO**

Fica permitido o uso de música ao vivo nos estabelecimentos desde que sejam respeitados:

1. O distanciamento entre as mesas de no mínimo 2 (dois) metros;

2. O distanciamento entre o espaço definido para o(os) músico(s) e as mesas de no mínimo 2 (dois) metros;

3. O uso obrigatório de máscara descartável ou máscara alternativa de pano (artesanal) por todos os músicos;

## **DO ATO DO PAGAMENTO**

1. Utilizar comandas descartáveis, eletrônicas ou que sejam de material de fácil higienização (materiais usados pelo cliente devem ser higienizados entre um atendimento e outro com álcool 70%);

2. Fazer identificação no piso para garantir a distância de 1 metro entre os clientes;

3. Operadores dos caixas devem utilizar máscaras e não podem manipular alimentos;

4. O garçom deve levar a conta ao cliente e a maquininha para que o pagamento seja feito na mesa, evitando assim, as filas nos caixas;

5. Devem ser disponibilizados dispensadores com álcool em gel 70% para uso do operador do caixa e dos garçons;

6. Deve-se evitar compartilhar objetos de uso pessoal como canetas e outros materiais de escritório;

## **RESPONSÁVEL TÉCNICO / RESPONSÁVEL LEGAL**

1. O papel do Responsável Técnico/ Responsável Legal será o de viabilizar a implementação deste protocolo, com o apoio da alta direção e demais envolvidos no processo;

- Treinamentos de capacitação: promover capacitação adequada e atualizada dos colaboradores nas Boas Práticas, bem como acompanhar sua eficácia. As ações de capacitação promovidas aos colaboradores deverão ter comprovação e registro documental;

- Suporte técnico ao cliente: estar apto a fornecer informações claras e confiáveis relacionadas às práticas adotadas pós-Covid-19;

## **SERVIÇO DE DELIVERY**

1. Entregadores que façam parte do quadro de colaboradores do estabelecimento devem ser incluídos nos programas de capacitação;

2. Obrigatório uso de máscara cirúrgica ou artesanal durante as entregas aos clientes. No caso de entregadores pertencentes ao quadro do estabelecimento, as máscaras devem ser fornecidas pelos próprios estabelecimentos;

3. Manter embalagens destinadas ao serviço de delivery protegidas e devidamente armazenadas até o seu uso;

4. Lacrar todos os pedidos para que não haja risco de violação e contaminação;

5. Os entregadores devem manter distância mínima de 1 metro do cliente no momento da entrega e a mesma distância dos colaboradores do estabelecimento ou de outros entregadores no local de espera de atendimento. Caso possível, é aconselhável destinar local próprio e demarcado para evitar aglomerações;



6. As embalagens de transporte (térmicas popularmente conhecidas como bags) nunca devem ser colocadas diretamente no chão em nenhum momento, devido aos riscos de contaminação;

7. Verificar a integridade da bag e sua condição de higiene antes da entrega, caso esta seja fornecida pela plataforma ou empresa terceirizada, cabe a responsabilidade de orientar quanto à sua correta higienização e checar periodicamente as condições de sua conservação;

8. Recomendamos que os entregadores tenham acesso a dispensadores de álcool em gel 70% abastecidos para que possam higienizar as mãos, as máquinas de cartões e bags de transporte;

9. Em caso de troco em dinheiro, recomendamos que a devolução seja feita em saco plástico para não haver contato com as mãos;

10. Recomenda-se sempre o uso de embalagem externa (secundária) para proteção extra do invólucro principal que conterá o alimento;

## **RECOMENDAÇÕES GERAIS**

### **Serviços terceirizados**

1. Devem ser higienizados antes da abertura: chopeira, máquinas de café, máquinas de gelo e demais equipamentos que sejam limpos por equipe terceirizada;

2. Análise do equipamento de ar condicionado: as manutenções devem estar em dia e a limpeza do equipamento em condições adequadas;

3. Limpeza completa do sistema de exaustão: checar se há necessidade de agendamento imediato para limpeza do sistema de exaustão ou se pode esperar mais algum tempo, uma vez que o estabelecimento pode ter ficado fechado. Importante que a avaliação seja realizada por profissional capacitado;

## **GERENCIAMENTO DE RESÍDUOS SÓLIDOS (LIXO)**

Os resíduos comuns ou classificados como infectantes

(presença de microrganismos com risco de disseminação de doença), devem ser acondicionados em sacos descartáveis, impermeáveis, de material resistente à ruptura e vazamento contidos no seu interior, respeitados seus limites de peso.

### **Expurgo:**

a) São resíduos os materiais gerados:

- Por consumidores;
- Por serviços internos;
- Por procedimentos de limpeza de utensílios e desinfecção de sanitários;
- Por procedimentos de limpeza e desinfecção de superfícies expostas a fluidos, secreções e excreções orgânicas humanas;

b) Os sacos devem permanecer, durante todas as etapas de gerenciamento com a identificação do estabelecimento e dentro de recipientes de acondicionamento tampados;

c) Os resíduos não poderão ser dispostos no meio ambiente sem tratamento prévio que assegure a eliminação das características de periculosidade do resíduo, preservando os recursos naturais, o atendimento aos padrões de qualidade ambiental e a saúde pública;

d) O tratamento e disposição final devem ser realizados em locais licenciados pelos órgãos ambientais;

e) Poderá ser utilizado método de incineração dos resíduos observando as normas ambientais;

f) Os resíduos sólidos não poderão ser reutilizados ou reaproveitados;

g) A classificação e gerenciamento dos resíduos devem contar com a utilização de EPI na realização dos procedimentos relacionados;

**AGENDAMENTO:** Incentivar o pré-agendamento/reserva do cliente sempre que for possível, pois será necessário para manutenção da barreira sanitária.

**OBSERVAÇÃO:** As barreiras das comunidades são independentes. Elas possuem autonomia para permitir ou não o acesso de pessoas de fora.

**Telefones úteis:**

- Disque Saúde (Ministério da Saúde): 136
- Hospital de Paraty: 024 3371 1683 / 3371 1683
- SAMU: 192

**HMHM:** Hospital Municipal Hugo Miranda

# *Prefeitura de Paraty*

Luciano de Oliveira Vidal | Prefeito  
Valdecir Machado Ramiro | Vice Prefeito  
Fabrício do Espírito Santo Soares | Secretário Executivo de Governo  
Flávio Coutinho de Souza | Secretário Adjunto Executivo de Governo  
Cristina Maseda | Secretária de Cultura  
José Sérgio Barros | Secretário Adjunto de Cultura  
Maria Leontina Gama | Secretária de Turismo  
Benedito Torres | Secretário Adjunto de Turismo  
Valmir Melonio | Secretário do Ambiente  
Mônica Nemer | Secretária Adjunta do Ambiente  
Leônidas Santana | Secretário de Finanças  
José Américo do Nascimento | Secretário Adjunto de Finanças  
Heidy Kirkovits | Procuradora Geral  
Jucélia Sampaio | Sub Procuradora Geral  
Wladimir Santander | Secretário de Planejamento  
Erenice Castro Vieira | Secretária Adjunta de Planejamento  
Saulo Vieira | Secretário de Administração  
Rita França | Secretária Adjunta de Administração  
Moreno Alcântara | Controlador Geral do Município  
Sandra Maria dos Santos | Sub Controladora Geral do Município  
Gabriela Gibrail | Secretária de Educação  
Leonardo Battestin Alvarenga | Secretário Adjunto de Educação  
Adeilton Martins | Secretário de Esportes e Lazer  
Júlio Stanice Júnior | Secretário Adjunto de Esporte e Lazer  
Patricia Kunihiro | Secretária de Agricultura e Pesca  
Maria Aparecida da Silva | Secretária Adjunta de Pesca  
Carlos Alberto Barros de Araújo | Secretário Adjunto de Agricultura  
Alex Nylmer | Secretário de Assistência Social e Direitos Humanos  
Márcio Eleotério da Silva e André Inácio Magarão | Adjuntos  
de Assistência Social e Direitos Humanos  
Carla Lacerda | Secretária de Saúde e Defesa Civil  
Claúdio Magalhães | Secretário Adjunto de Defesa Civil  
José Carlos Ribeiro | Secretário de Obras e Transportes  
Credilson de Aguiar Cardoso | Secretário Adjunto de Obras e Transporte  
José Antônio Garrido Khaled Junior | Secretário de Urbanismo  
Márcia da Silveira Fernandes | Secretária de Habitação  
e Regularização Fundiária  
Petter de Souza Minair | Secretário Adjunto de Habitação  
e Regularização Fundiária  
Almir Botelho | Secretário de Segurança e Ordem Pública  
Fábio de Oliveira Santos | Secretário Adjunto de Segurança e Ordem Pública

### **Comunicação Institucional**

Marcos Meirelles  
Sullamita Veloso

### **Equipe Técnica**

Átilla Oliveira  
Clara Melo Cid Schueng  
Diego Holls  
Laíse Costa  
Luara Marques  
Marcos Maffei  
Mirian Machado  
Milton Batista  
Paula Fabricante  
Paula Soares  
Rosana Gonçalves  
Simone Gil Braz  
Tadeu Melchiades Filho  
Yara Ercolin

### **Colaboração**

COMTUR

### **Consultoria**

Sandrine Ghys | Créativité Comunicação & Produção Ltda

### **Apoio Institucional**

Fundação SOS Mata Atlântica



# PARATY

ESPERA  
*por* VOCÊ

