

ORIENTAÇÕES PARA

RETOMADA

SEGURA DAS ATIVIDADES

FEIRAS LIVRES





FEIRAS LIVRES

RETOMADA SEGURA

OLÁ EMPRESÁRIO E EMPREENDEDOR, TUDO BEM?

Começamos 2020 vivendo um cenário nunca visto antes em escala mundial. O novo coronavírus, causador da doença covid-19 mudou a dinâmica das grandes cidades, fechou escolas, trouxe a necessidade do trabalho remoto e parou a economia, em especial você, feirante, que teve suas atividades interrompidas. Entendemos que o seu trabalho é de extrema importância para o abastecimento e economia do Brasil.

À medida que o status de pandemia veio à tona, vários outros impactos foram sentidos. No Brasil, o vírus chegou contaminando a economia e o mercado com a mesma velocidade que contaminou pessoas. A necessidade de nos adequarmos ao isolamento social num contexto não planejado, de medo e incertezas causou uma série de rupturas nas rotinas e comportamento do consumidor.

Passado o pico da pandemia, é momento de preparação para a reabertura dos negócios, a partir da liberação gradativa do poder público estadual e municipal, com especial atenção aos cuidados para enfrentamento da doença. É preciso adaptar-se para a retomada das atividades e a circulação social nesse novo contexto. É preciso entender a percepção dos novos hábitos de consumo. É preciso adaptar-se para o “novo normal”.

Esse documento tem o intuito de orientar você, pequeno negócio, na retomada de suas atividades nesse novo contexto. Considerando, a seu tempo, os dispositivos regulatórios que autorizam essa retomada em cada região, e ainda, documentos referenciais que orientam a atuação segura, o Sebrae elaborou orientações e recomendações práticas importantes para os pequenos negócios. O conteúdo se preocupa primeiramente com a segurança e a saúde: pública, de trabalhadores, gestores e clientes, sobretudo este último, trazendo também informações para que o consumidor conheça as boas práticas do setor e se sinta confiante para voltar à rotina de consumo.



Não deixe de acompanhar o site do Sebrae para mais informações sobre protocolos de retomada em seu setor. Lá você encontrará materiais de apoio para a retomada em seu negócio como vídeos orientativos, Selo Negócio Seguro, download placas de sinalização que podem ser baixadas para uso em seu estabelecimento, entre outros instrumentos de apoio para a retomada de seu negócio pós-pandemia.

www.sebrae.com.br



PREMISSAS PARA ABERTURA

1. Atenção às normas estaduais e municipais de reabertura

É fundamental levar em consideração as decisões da autoridade pública local que regulamentam a reabertura em cada estado, região e município. Caso existam divergências entre os dispositivos municipais e estaduais, opte por seguir a orientação do governo estadual. Caso haja omissões ou imprecisões nas regras editadas para o território em que seu negócio atue, opte por seguir a regra mais rigorosa.

Para a reabertura dos negócios, deverão ser consideradas todas as orientações:

- dos protocolos estaduais.
- das portarias das secretarias estaduais sobre as questões específicas de sua atividade econômica, sobretudo das secretarias estaduais de Saúde.
- dos atos (decretos, portarias, etc.) das autoridades municipais competentes que tratem de assuntos pertinentes à sua atividade econômica, inclusive aqueles editados anteriormente à calamidade pública de COVID-19.

- das regras previstas por instituições oficiais, naquilo que não contrariem os protocolos estaduais (ANVISA, ABNT, OMS, entre outros).

2. Atenção aos protocolos de segurança e higiene:

Em tempos de pandemia da covid-19 é importante entender que, além do alto poder de contágio, o período de incubação do vírus pode variar de 4 a 14 dias e podemos conviver diariamente com infectados assintomáticos.

Ou seja, que não apresentam os sintomas descritos e, por isso, disseminadores silenciosos da doença. Assim, manter controles rígidos de higiene é fundamental.

Muitos dos estudos sobre o novo coronavírus ainda estão em andamento e nem todos os protocolos de higiene e segurança foram confirmados e/ou declarados pelo Ministério da Saúde. É de extrema importância acompanhar diariamente as atualizações voltadas para o varejo e implementar somente aquilo que estiver oficialmente estabelecido.



As recomendações aqui propostas são baseadas em protocolos e estudos validados por instituições e consultorias de referência no Brasil e que seguem relacionadas no final desse documento. Utilize esse guia como um direcionador de boas práticas para o seu negócio e não se esqueça: fique atento e siga sempre as informações oficiais!



FONTES: OPAS/OMS/ANVISA

HIGIENE E SAÚDE

1. Lave as mãos com água e sabão ou higienizador à base de álcool em gel, para matar vírus que podem estar nas suas mãos.

2. O gel alcoólico antisséptico para higienização das mãos (às vezes referenciado com o termo “álcool gel”) como produto de higiene pessoal, é necessário cumprir os seguintes requisitos:

- O produto deve ter unicamente a finalidade cosmética / de higiene pessoal; e
- A empresa produtora de álcool gel obrigatoriamente deverá ter Autorização de Funcionamento de Empresa (AFE) para esta classe de produtos e indicar o número da AFE na rotulagem.

3. Mantenha pelo menos 1 metro de distância entre você e qualquer pessoa que esteja tossindo ou espirrando. Quando alguém tosse ou espirra, pulveriza pequenas gotas líquidas do nariz ou da boca, que podem conter vírus. Se você estiver muito próximo, poderá inspirar as gotículas – inclusive do vírus da covid-19 se a pessoa que tossir tiver a doença.

4. Evite tocar nos olhos, nariz e boca. As mãos tocam muitas superfícies e podem ser infectadas por vírus. Uma vez contaminadas, as mãos podem transferir o vírus para os olhos, nariz ou boca. A partir daí, o vírus pode entrar no corpo da pessoa e deixá-la doente.

5. Realize a limpeza e desinfecção de objetos e superfícies que sejam tocados com frequência, utilizando água e sabão ou borrifando álcool. Os banheiros devem ser limpos de hora em hora.

6. Todas as ferramentas, máquinas e equipamentos de uso manual devem ser constantemente limpos e higienizados, antes e durante a execução dos trabalhos.

7. Certifique-se de que você e as pessoas ao seu redor seguem uma boa higiene respiratória. Isso significa cobrir a boca e o nariz com a parte interna do cotovelo ou lenço quando tossir ou espirrar (em seguida, descarte o lenço usado imediatamente). Gotículas espalham vírus. Ao seguir uma boa higiene respiratória, você protege as pessoas ao seu redor contra vírus responsáveis por resfriado, gripe e covid-19.



8. Se possível, utilize termômetro capaz de fazer a leitura instantânea por aproximação, sem contato físico, na entrada do estabelecimento, impedindo o acesso de todo àquele que apresentar temperatura maior que 37,3° C.

9. Fique em casa se não se sentir bem. Se você tiver febre, tosse e dificuldade em respirar, procure atendimento médico. Siga as instruções da sua autoridade sanitária nacional ou local, porque elas sempre terão as informações mais atualizadas sobre a situação em sua área.



FONTE: ANVISA

UTILIZAÇÃO DE MÁSCARAS

1. A máscara deve ser feita nas medidas corretas, devendo cobrir totalmente a boca e nariz, sem deixar espaços nas laterais. Também é importante que a máscara seja utilizada corretamente, não devendo ser manipulada durante o uso e deve-se lavar as mãos antes de sua colocação e após sua retirada.
2. A máscara é de uso individual e não deve ser compartilhada.
3. Deve-se destinar o material profissional (máscaras cirúrgicas e do tipo N95 ou equivalente) para os devidos interessados: pacientes com a covid-19, profissionais de saúde e outros profissionais de linha de frente em contato próximo e prolongado com possíveis fontes de contágio.
4. As medidas de higiene e a limpeza das máscaras não profissionais em tecido e a eliminação periódica das descartáveis são ações importantes de combate à transmissão da infecção.



Sobre o tipo das máscaras

1. Máscaras de tecido (reutilizáveis):

- Deve ser de dupla camada.
- Deverá ser trocada a cada três horas, no mínimo.
- Deverá ser lavada sempre após o expediente de trabalho onde foi utilizada.
- Após a utilização, deverá ser armazenada em saco plástico vedado para retorno ao domicílio.

- Deve ser lavada diariamente.

- Cuidados na lavagem:

Caso o tecido permita, imergir em solução de água sanitária com concentração de cloro de 2 a 2,5%: 10ml de água sanitária + 490ml de água por 30 minutos.

Enxaguar a máscara e lavar com água e sabão.

Permitir secagem completa (preferencialmente ao sol).

Passar com ferro.

Guardar em sacos plásticos limpos, embaladas individualmente.

2. Máscaras descartáveis:

- Deverá ser utilizada em casos excepcionais, dando preferência às máscaras de tecido.
- Devem ser confeccionadas em TNT (tecido não tecido).
- Devem ser trocadas a cada duas horas.



ORIENTAÇÕES E RECOMENDAÇÕES

FEIRAS LIVRES E CONVENCIONAIS

1. As feiras livres devem ser realizadas em ambientes amplos, de preferência ao ar livre. Caso sejam realizadas em locais cobertos, tomar as medidas necessárias para que se mantenha um bom fluxo de ar.
2. Coloque os desinfetantes de mãos (álcool em gel) em locais de destaque nos estandes.
3. Certifique-se de que feirantes e clientes tenham acesso a locais onde possam lavar as mãos com água e sabão.
3. Diminua a capacidade de público do estabelecimento, de modo que seja possível minimizar o contato.
4. Promova o distanciamento de 1 metro entre pessoas nas filas na entrada ou para o pagamento. Dica: utilize adesivos no chão para demarcação da distância mínima.

5. Controle a entrada e a saída de caminhões, quando aplicável, respeitando as normas definidas pelos órgãos competentes.

6. 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.

7. Quando possível, disponibilize máquinas de cartão de crédito/débito para pagamento por aproximação ou utilize dispositivos móveis, mantendo a higienização e desinfecção constantemente.

8. Evite o anúncio verbal de produtos disponíveis para comercialização.



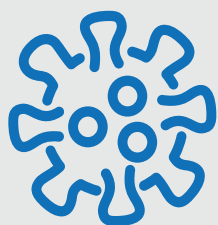
9. Alterne os dias das feiras livres nos municípios, realizando-as em diferentes dias da semana, para evitar aglomerações e pulverizar o público.

10. 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.

Veículos de transporte de produtos

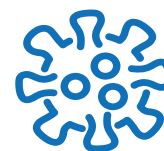
1. Higienize veículos de transporte utilizados para a feira, com atenção especial para os pontos críticos de contato, como: maçaneta externa, chaves, interior da porta, encosto de braço, cinto de segurança, volante, câmbio, freio de mão, painel etc.

2. 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.



3. Após a higienização deixe secar naturalmente.

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





ORIENTAÇÕES E RECOMENDAÇÕES

FEIRANTES

1. Oriente, se possível, que os colaboradores devem vestir o uniforme, ou roupa de trabalho, somente no local de trabalho. Uniformes, EPIs e máscaras não devem ser compartilhados.
2. 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.
3. 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.
4. Evite contatos muito próximos, como abraços, beijos e apertos de mão.
5. Adote medidas para diminuir a intensidade e a duração do contato pessoal entre feirantes e entre esses e clientes.

6. 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.

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

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

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



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

11. Mantenha as unhas curtas, sem esmaltes, e não use adornos que possam acumular sujeiras e microrganismos, como anéis, pulseiras e relógio.



ORIENTAÇÕES E RECOMENDAÇÕES

ATENDIMENTO AO CLIENTE

1. Atenda à exigência de manter a distância mínima de segurança de 1 metro entre os clientes e feirantes.
2. Realize o controle de entrada e saída dos clientes a fim de evitar aglomerações.
3. 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 metro entre as pessoas.
 - Coloque um dispenser com álcool em gel no caixa para clientes.
4. Informe aos clientes que o seu negócio é comprometido com as boas práticas e com a segurança, para que eles se sintam seguros.
5. O atendimento deve ser feito a uma única pessoa por vez.
6. Disponibilize cartazes com orientações para que os clientes utilizem bolsas, sacolas ou carrinhos próprios para transportar os produtos para o lar, evitando o contato com rolos ou maços de sacolas.

7. 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.

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

9. 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.

10. 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.



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

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



RELACIONA- MENTO

FORNECEDORES E DISTRIBUIDORES (DELIVERY)

1. Receba fornecedores e/ou distribuidores em um local específico, de preferência em local e horário separado do atendimento ao seu público.
2. Todas as recomendações de higiene e saúde devem ser exigidas também de fornecedores e distribuidores.
3. Nos momentos de manuseio de documentos, emissão de recibos ou assinatura de documentos de entrega, utilize luvas ou higienize as mãos na sequência de tais procedimentos.
4. Utilize a máscara nos locais de recebimento de materiais/produtos e exija isso também dos fornecedores.
5. No caso de delivery, quando for fazer uma entrega deixe o pedido conforme solicitado pelo seu cliente. É importante verificar as mensagens de orientação das plataformas de app como “por favor, deixe o pedido na porta” ou “toque o interfone e deixe na portaria”.
6. Mantenha higienização contínua do meio de transporte que você utiliza para realizar as entregas.
7. Veja no site do Sebrae recomendações sobre a implantação de Delivery em seu negócio.



ORIENTAÇÕES E RECOMENDAÇÕES

FEIRAS LIVRES

DRIVE THRU

A venda de produtos por Drive Thru é quando o cliente recebe os produtos que comprou dentro de seu veículo, isto é, ele não precisa sair de seu carro para receber o que comprou.

Muito utilizado em redes de lanchonetes fast-food, o Drive Thru pode ser implantando em outros tipos de negócios, sendo indicado neste período da pandemia Coronavírus de isolamento social.

Veja como as feiras podem trabalhar com o Drive Thru:

1. Organização da oferta

- Deverá ser organizada uma barraca à parte, podendo ser função do administrador da feira, para alocação de produtos exclusivos para venda no Drive Thru.
- Os produtos ofertados na Barraca Drive Thru devem ter, preferencialmente, origem direta de produtores rurais.

- Deve haver padronização na oferta de cada produto, com definição de quantidade ou peso por volume ofertado.
- Os produtos ofertados devem ser higienizados com água e sabão e embalados.
- O Cardápio de produtos deve ser estabelecido com antecedência de, pelo menos um dia, possibilitando:
 - o A produção de catálogos / faixas / cartazes com os produtos ofertados para exposição para os motoristas.
 - o A separação e embalagem dos produtos pelos feirantes.
 - o A divulgação em redes sociais, WhatsApp.
- O cardápio deve informar as formas de pagamento aceitas.



Estações de atendimento

I. Pedido

- Cliente faz pedido dos itens previamente escolhidos.
- Atendente anota pedido, sinaliza placa do carro do demandante e encaminha à estação III.

II. Pagamento

- O atendente oferece ao cliente os meios de pagamento possíveis. Dê preferência ao pagamento sem contato como QR Code, maquininhas de aproximação ou transferência bancária.
- Máquinas de Cartão de crédito devem ter seus teclados cobertos por plástico filme, e ser higienizadas após cada utilização.
- A barraca organizadora deverá centralizar os pagamentos em conta única para, posteriormente, repassar aos produtores.

III. Entrega

- Os pedidos encaminhados pela Estação I devem ser organizados para entrega.
- Entregadores deverão utilizar máscaras e luvas.
- Cada embalagem deve ser higienizada no momento da entrega, sob vista do cliente.



- Sob orientação prévia, cada cliente deverá acomodar os produtos em suas próprias bolsas, sacolas para transportar os produtos para o lar, evitando o contato com rolos ou maços de sacolas.

CONTAMOS COM VOCÊ!

Esperamos que esse guia possa ser um instrumento que ofereça mais conforto, segurança e tranquilidade na sua retomada.

Que o seu negócio possa, aos poucos, se fortalecer e que a sua vontade de empreender seja renovada depois de tantos desafios superados.

A você todo o nosso apoio e respeito nesse recomeço. Conte conosco nessa caminhada!

Importante: esse documento é vivo e pode ser modificado a qualquer tempo segundo recomendações do mercado, entidades representativas e autoridades de saúde, conforme os cenários apresentados pela pandemia covid-19.

REFERÊNCIAS

OPAS – Organização Pan Americana de Saúde – “O que posso fazer para me proteger e evitar transmitir para outras pessoas?” https://www.paho.org/bra/index.php?option=com_content&view=article&id=6101:covid19&Itemid=875 - Acessado em: 7/5/2020

BRASIL. Anvisa. “Máscaras Faciais de Uso Não Profissional” <http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/NT+M%C3%A1scaras.pdf/bf430184-8550-42cb-a975-1d5e-1c5a10f7> - Acessado em: 7/5/2020

OMS – Organização Mundial de Saúde – “Getting your workplace ready for COVID-19” <https://www.who.int/docs/default-source/coronaviruse/getting-workplace-ready-for-covid-19.pdf?ua=1> - Acessado em 7/5/2020

Ministério da Economia – Inspeção do Trabalho – “Orientações Gerais aos Trabalhadores e Empregadores em Razão da Pandemia da Covid-19 (27/03/2020)” <https://sit.trabalho.gov.br/portal/index.php/covid-19> - Acessado em: 7/5/2020

OMS – Organização Mundial de Saúde – “Getting your workplace ready for COVID-19” <https://www.who.int/docs/default-source/coronaviruse/getting-workplace-ready-for-covid-19.pdf?ua=1> - Acessado em 7/5/2020

ANVISA – Cosméticos – Álcool – Enquadramento do produto: cosmético, saneante ou medicamento. http://portal.anvisa.gov.br/anvisa-esclarece?p_p_id=baseconhecimentoportlet_WAR_baseconhecimentoportlet&p_p_lifecycle=0&p_p_state=normal&p_p_mode=view&p_p_col_id=column-2&p_p_col_pos=1&p_p_col_count=2&_baseconhecimentoportlet_WAR_baseconhecimentoportlet_assuntold=10&_baseconhecimentoportlet_WAR_baseconhecimentoportlet_conteudold=2628&_baseconhecimentoportlet_WAR_baseconhecimentoportlet_view=detalhamentos - Acessado em 12/5/2020

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - <file:///C:/Users/Liana/Downloads/Manual%20-%20ORIENTA%C3%87%C3%95ES%20GERAIS%20PARA%20FRIGOR%C3%8DFICOS%20EM%20RAZ%C3%83O%20DA%20PANDEMIA%20DA%20COVID-19%20-%20revisado.pdf>

Secretaria da Agricultura do estado de SP -<https://www.agricultura.sp.gov.br/noticias/secretaria-de-agricultura-e-abastecimento-recomenda-a-manutencao-de-varejoes-sacoloes-e-feiras-livres-e-publica-manual-de-boas-praticas/>

Sistema CNA/Senar - https://cnabrazil.org.br/assets/arquivos/Guia_feira_segura_v1_final_200404_150142.pdf

Secretaria de Desenvolvimento Rural da Bahia <http://www.secom.ba.gov.br/arquivos/File/GuiabasicocoronavirusSDR.pdf>

Realização:



A força do empreendedor brasileiro.



sebrae.com.br

SECRETARIA ESPECIAL DE
PRODUTIVIDADE, EMPREGO E
COMPETITIVIDADE

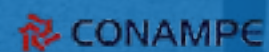
MINISTÉRIO DA
ECONOMIA



MINISTÉRIO DA
SAÚDE



Apoio:



www.sebrae.com.br
0800 570 0800



/sebrae



@sebrae



/tvsebrae