



PROTOCOLO SANITÁRIO MUNICIPAL Nº 09/2020 – VERSÃO RESUMIDA FEIRAS LIVRES

As feiras livres devem ocorrer em ambientes amplos, ao ar livre, com um bom fluxo de ar. O número de pessoas na área de comercialização deve ser o mínimo suficiente para garantir a distância mínima de 1,0 (um) metro, preferencialmente 1,5 ou 2,0 metros entre as pessoas e evitar filas nas barracas. Sugere-se demarcar e reorganizar os locais/espacos para filas/esperas, respeitando o distanciamento de segurança mínima entre as pessoas. Se necessário, implementar barreiras físicas como divisórias/sinalizações;

O atendimento do feirante/colaborador deve ser feito a uma única pessoa por vez;

O acesso do feirante à barraca deve ser apenas pela parte de trás, evitando circulação pelas laterais e frente; Evitar o anúncio verbal de produtos disponíveis para comercialização;

Os alimentos devem estar embalados para exposição e comercialização, de preferência em embalagens transparentes/papel filme. As quantidades (unidades/peso) do conteúdo das embalagens devem estar explícitas no local de comercialização ou em cada uma das embalagens. Utilizar *pallets* ou estrados para armazenar produtos, sem contato com o chão;

O preço de cada produto deve estar exposto em cada uma das embalagens / visível nas barracas, para evitar a verbalização desnecessária de preços por parte dos feirantes/colaboradores. Recomenda-se arredondar os preços, mantendo números inteiros para evitar a necessidade de troco entre comprador e vendedor;

Os feirantes devem estimular os clientes para que utilizem bolsas, sacolas e/ou carrinhos próprios para o transporte de produtos até a sua respectiva residência;

Os feirantes/colaboradores devem reforçar aos clientes a importância de higienizar as frutas, legumes e verduras em água corrente e solução de água sanitária ou produto similar ao chegarem a sua residência;

Os feirantes/colaboradores devem manter unhas curtas (e cabelos presos) e não utilizar adornos que possam acumular sujeiras/microrganismos, tais como anéis, alianças, pulseiras, relógios, entre outros;

Fica proibido o corte/exposição para experimentação de produtos como frutas, hortaliças ou outros alimentos prontos para consumo humano;

Não se recomenda a participação no comércio de pessoas com sintomas suspeitos da COVID-19 ou casos confirmados em monitoramento, bem como de idosos, grávidas, hipertensos, diabéticos, asmáticos e demais pessoas do grupo de risco apontado pelo Ministério da Saúde;

O feirante deve disponibilizar em sua barraca álcool gel e/ou líquido 70% para uso próprio e dos seus colaboradores e clientes;

O feirante/colaboradores e clientes devem usar máscara de proteção facial em todo o momento;

O feirante/colaborador deve higienizar a cada feira o veículo de transporte utilizado, com atenção especial para o ambiente interno que armazena seus produtos/equipamentos, além de pontos críticos de contato no veículo: maçaneta externa, chaves, interior da porta, encosto de braço, cinto de segurança, volante, câmbio, freio de mão, painel, entre outros;

As balanças, mesas/bancadas e demais utensílios devem ser lavados com água e sabão e/ou higienizados com álcool líquido 70% antes da comercialização e sempre que possível durante o funcionamento da feira;

As máquinas de cartão de crédito/débito devem ser higienizadas com álcool líquido 70% a cada transação;

A barraca deve possuir e fazer uso de saco de lixo e recipientes (caixas, galões) para o descarte de eventuais resíduos de frutas, legumes e verduras;

Fica suspensa a oferta de mesas e cadeiras ao público.

**REFERÊNCIAS DISPONÍVEIS NA VERSÃO COMPLETA
PARA CONTATO COM A VIGILÂNCIA SANITÁRIA e/ou EPIDEMIOLÓGICA: (79) 3045-4916**

**Fernanda Rodrigues de Santana Góes
SECRETÁRIA MUNICIPAL DE SAÚDE**

**Mayra de Oliveira Mendonça
DIRETORA DE VIGILÂNCIA E ATENÇÃO À SAÚDE**

**Cátia Patrícia Santos Lima Ferreira
COORDENADORA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA**

**José Marcos de Jesus Santos
GERENTE DE EPIDEMIOLOGIA E INFORMAÇÃO e ASSESSOR TÉCNICO SANITÁRIO**