Regras para o funcionamento das feiras livres:

– O horário de funcionamento deverá ser pela manhã, das 6h às 12h, e pela tarde, das 16h às 22h

– Fica proibida a participação de feirantes na condição de gestante e/ou lactante, dos maiores de 60 anos e os acometidos de com morbidades ou doenças crônicas, assim como quem tem sintomas de gripe ou resfriado.

– Não poderá haver “espaço kids” ou correlatos, que deverão funcionar em caráter de venda de mercadorias, não havendo consumo in loco, de forma a evitar a aglomeração de pessoas

– Acesso controlado, mediante demarcação física do local, sendo vedada a instalação de bancas, barracas e similares fora da área definida.

– Proibir expressamente o consumo de produtos no perímetro da feira.

– Garantir que não haja formação de filas ou aproximações e, caso haja, preservar uma distância mínima de 1,5m (um metro e meio) entre os fregueses, não sendo permitindo qualquer forma de aglomeração.

– Disponibilizar pontos higiênicos na entrada e saída da feira para que os feirantes e fregueses efetuem a limpeza das mãos.

– Após o término da feira, providenciar a lavagem das ruas usadas pela feira livre –

– Verificar a possibilidade de a feira livre funcionar em horário estendido, permitindo uma diluição do público consumidor –

– Informativo em rede de som interna para informar os cuidados necessários para combate a COVID-19

Recomendação aos feirantes

– Redobrar os cuidados com a higiene, munindo-se de condutas antissépticas no manejo, comercialização e entrega de seus insumos.

– Manter espaçamento lateral de, no mínimo, doi metros) entre uma barraca e outra, medido a partir do ponto mais extremo das) laterais, não deixando produtos armazenados ao seu redor, os quais deverão ser depositados nos tabuleiros ou armazenados por debaixo dos mesmos, afastados do chão.

– Solicitar aos clientes que estejam em suas bancas a manutenção da distância de 2,0 (dois metros) entre uma pessoa e outra, sendo obrigatória a demarcação no piso para delimitação do espaço físico.

– Orientar os colaboradores e os visitantes a adotarem a etiqueta da tosse e a higiene respiratória. Se tossir ou espirrar, cobrir o nariz e a boca com cotovelo flexionado ou lenço de papel.

– Utilizar lenço descartável para higiene nasal (descartar imediatamente após o uso e realizar a higiene das mãos).

– Realizar a higiene das mãos após tossir ou espirrar.

– Prover lenço descartável para higiene nasal dos colaboradores e visitantes.

– Prover lixeira com acionamento por pedal para o descarte de lenço.

– Deverão ser observados os protocolos de higienização de superfícies e áreas comuns do Ministério da Saúde, sendo obrigatória a utilização de máscaras no ambiente de trabalho – sendo recomendada a utilização de máscaras de fabricação de tnt (tecido não tecido) ou tecido.

Recomendação aos trabalhadores

– Os colaboradores devem higienizar as mãos (com água corrente e sabão ou com álcool gel 70) com frequência e especialmente.

– Ao chegar ao trabalho; utilizar os sanitários; tossir, espirrar ou assoar o nariz; usar esfregões, panos ou materiais de limpeza; fumar; recolher lixo e outros resíduos; tocar em sacarias, caixas, garrafas e sapatos; tocar em alimentos não higienizados ou crus; houver interrupção do serviço e iniciar um outro; pegar em dinheiro.

– Em caso de utilização de máquinas eletrônicas de pagamento via cartão de débito ou crédito, a superfície da mesma deverá ser higienizada após cada uso, de forma a se evitar a transmissão indireta.

– Disponibilizar instrumentos e produtos para higienização (álcool em gel 70%) para colaboradores e visitantes em tempo integral, devendo haver minimamente 1 (hum) por barraca.

– Deverá ser realizada a desinfecção de cada barraca e os equipamentos atrelados ao uso (bancadas, tabuleiros e demais itens que guardem nas barracas, a exemplo das balanças, cestas, recipientes em geral) minimamente 3 (três) vezes, podendo ser utilizada solução de hipoclorito de sódio 0,1% (solução 1:19).

– Respeitar as orientações para a montagem das barracas, como forma de garantir o maior espaço possível para o fluxo de pessoas.

– Permanecer por trás das barracas ou numa posição de distância do freguês para evitar o contato respiratório muito próximo.

– Após o término de cada feira, deverá ser providenciada a limpeza total das barracas e da área em que estão instalados. § 1º Estabelecimentos onde haja comércio de alimentos, sejam estes consumidos crus, derivados de animais/vegetais e processados e/ou cozidos (seja manipulados no local ou trazidos prontos) devem observar, também, as seguintes medidas.

– Recomendar que não haja consumo de alimentos nas feiras livres, inclusive de pastéis, caldo de cana ou outros alimentos típicos, os quais poderão ser comercializados em embalagens fechadas e adequadas ao transporte pelo consumidor até a sua residência.

– Ficam os feirantes proibidos de disponibilizar mesas e cadeiras ao público, bem como de utilizar de áreas voltadas ao fluxo de pessoas, devendo estas estarem totalmente livres de qualquer obstáculo.

– Os produtos expostos ao público deverão estar protegidos fisicamente contra o contato físico de clientes, sendo obrigatório o uso de vitrine para exposição das mercadorias (podendo este ser de materiais como vidro, acrílico, filme de PVC do tipo ‘rolopack’ ou material semelhante que não permita que partículas de mucosa – catarro, saliva ou semelhantes – entre em contato com a mercadoria).

– Não poderá ser realizada operação de autosserviço (self service), devendo o próprio feirante realizar a manipulação dos alimentos. Os manipuladores de alimentos devem adotar procedimentos de assepsia frequente das mãos, especialmente antes de usar utensílios higienizados e de colocar luvas descartáveis.

– A manipulação de alimentos prontos para o consumo, que sofreram tratamento térmico ou que não serão submetidos a tratamento térmico, bem como a manipulação de frutas, legumes e verduras já higienizadas, devem ser realizadas com as mãos previamente higienizadas, ou com o uso de utensílios de manipulação, ou de luvas descartáveis. Estas devem ser trocadas e descartadas sempre que houver interrupção do procedimento, ou quando produtos e superfícies não higienizados forem tocados com as mesmas luvas, para se evitar a contaminação cruzada.

– Durante a manipulação dos alimentos é vetado: falar, cantar, assobiar, tossir, espirrar, cuspir sobre os produtos; mascar goma, palito, fósforo ou similares; chupar balas, comer ou experimentar alimentos com as mãos; tocar o corpo, colocar o dedo no nariz, ouvido, assoar o nariz, mexer no cabelo ou pentear-se; enxugar o suor com as mãos, panos ou qualquer peça da vestimenta; fumar; tocar maçanetas, celulares ou em qualquer outro objeto alheio à atividade; fazer uso de utensílios e equipamentos sujos; manipular dinheiro e praticar outros atos que possam contaminar o alimento.

– Todos os alimentos expostos à venda devem estar embalados ou protegidos para minimizar os riscos de contaminação.

– Não poderá haver a oferta de degustação de produtos aos consumidores.

– Redobrar os cuidados sanitários nas atividades de açougues e peixarias de forma a evitar a contaminação para o produto, que pode ser consumido in natura.

Barracas de calçadas e roupas

– As barracas de venda de calçados, de roupas, brinquedos, artesanatos, armarinhos em geral, devem seguir, ainda, as seguintes regras.

– Para manuseio das peças por clientes, é obrigatório que seja ofertado álcool 70% ou outro produto eficiente para higienização da (s) mão (s), devendo o cliente ser instruído para que não haja contato com o rosto, especialmente vias respiratória.

– Não é permitida a prova das peças.

– Recomenda-se que os materiais expostos estejam dispostos em sacos plásticos resistentes e devidamente lacrados de forma a evitar que haja contaminação indireta da superfície.

Orientação aos frequentadores

– Não frequentar as feiras livres caso apresente algum sintoma de gripe (tosse, congestão nasal, febre, dores musculares, falta de ar, calafrios, coriza e fadiga).

– Procurem ir à feira nos horários que costumeiramente tenham um menor fluxo de pessoas; III – Serem rápidos nas compras, permanecendo no local o menor tempo possível.

– Manter a distância mínima de 2,0m (dois metros) entre as outras, evitando formar aglomerações.

– Não cumprimentar as pessoas com proximidade (aperto de mão, beijo ou abraço).

– Usar máscaras, preferencialmente de tecido ou tnt (tecido não tecido), mesmo para pessoas que não apresentem sintomas respiratórios, seguindo-se as boas práticas de uso, remoção e descarte, assim como higienizar adequadamente as mãos antes e após a remoção

– Cobrir completamente a boca e o nariz com um lenço de papel ou usar o antebraço para cobrir a tosse ou o espirro, caso não estejam utilizando máscaras.

– Evitar o contato físico com as superfícies das bancas.

– Evitar tocar a boca e nariz com as mãos, esfregar os olhos.

Ao retornarem para casa, lavar imediatamente as mãos com água e sabão até a altura dos punhos ou utilizar álcool gel e higienizar os objetos que levou para a feira (chave, celular etc.) bem como produtos e sacolas e tomar banho.