



**PREFEITURA MUNICIPAL DE GOIANA**  
**ESTADO DE PERNAMBUCO**  
**GABINETE DO PREFEITO**

Publicado no quadro de avisos  
Prefeitura Municipal de Goiana, em  
de acordo com o Art. 83, XXI, da  
da Lei Orgânica Municipal.

**DECRETO Nº 044/2020**

Goiana, 21/07/2020  
*Geórgia Pimentel*

*O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE GOIANA, Estado de Pernambuco, no uso de suas atribuições legais, conferidas pelo Art. 72, Inciso XXI, da Lei Orgânica Municipal,*

**DECRETA:**

*Art. 1º Fica autorizado o funcionamento dos restaurantes, das lanchonetes e similares localizados no município de Goiana, observadas as recomendações sanitárias que constam no protocolo emitido pela Vigilância em Saúde do Município de Goiana, em especial as relativas à higiene, ao distanciamento mínimo e ao uso obrigatório de máscaras.*

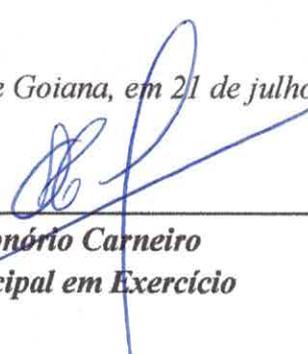
*Art. 2º Fica autorizado o funcionamento das academias de ginástica localizadas no município de Goiana, observadas as recomendações sanitárias que constam no protocolo emitido pela Vigilância em Saúde do Município de Goiana, em especial as relativas à higiene, ao distanciamento mínimo e ao uso obrigatório de máscaras.*

*Art. 3º Fica autorizado o funcionamento dos Mercados Públicos situados no município de Goiana, observadas as recomendações sanitárias que constam no protocolo emitido pela Vigilância em Saúde do Município de Goiana, em especial as relativas à higiene, ao distanciamento mínimo e ao uso obrigatório de máscaras.*

*Art. 4º Fica permitido o acesso às praias, inclusive para a prática de atividades esportivas individuais e para o banho de mar.*

*Art. 5º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação revogando as disposições em contrário.*

Gabinete do Prefeito Municipal de Goiana, em 21 de julho de 2020.

  
\_\_\_\_\_  
**Eduardo Honório Carneiro**  
**Prefeito Municipal em Exercício**



## **ORIENTAÇÕES PARA AS ACADEMIAS DE GINÁSTICA E SIMILARES**

1. Cumprir com as orientações gerais para os serviços comerciais com autorização para funcionamento;
2. Definir o limite máximo de alunos dentro das dependências da academia na proporção de um (1) aluno para cada dez (10) metros quadrados;
3. Para entrar na academia, todos devem higienizar antes os pés ou calçados em solução adequada;
4. Manter alunos 1,5 metros de distância dos demais;
5. Realizar orientações sobre etiqueta respiratória aos alunos com frequência;
6. O uso de máscaras é obrigatório durante todo o horário de funcionamento da academia, por alunos e colaboradores;
7. Delimitar com fita o espaço para cada aluno se exercitar;
8. Manter dois (2) metros de distância entre os equipamentos de musculação;
9. Permitir aos alunos que utilizem apenas a metade dos aparelhos de cardio;
10. Disponibilizar álcool gel 70% de fácil acesso aos alunos e colaboradores por toda a academia;
11. Para a limpeza de superfícies e objetos, a Anvisa autoriza a substituição do álcool a 70% por hipoclorito de sódio a 0,5%, alvejantes contendo hipoclorito (de sódio, de cálcio) a 2-3,9%, iodopovidona 1%, peróxido de hidrogênio 0,5%, ácido peracético 0,5%, quaternários de amônio como cloreto de benzalcônio 0,05%, compostos fenólicos e desinfetantes de uso geral com ação contra vírus. Também é possível diluir 1 copo (250 ml) de água sanitária em 1 litro de água ou 1 copo (200 ml) de alvejante em 1 litro de água;
12. Realizar a higienização da academia, setorizada, de duas (2) a três (3) vezes por dia, sem a presença de alunos;
13. Proporcionar materiais e produtos aos alunos ou colaboradores para limpeza dos equipamentos sempre que quiserem;
14. Orientar o consumo de água em garrafas pessoais ou disponibilizar copos, não sendo permitido o consumo direto nas fontes de água;
15. É recomendado o uso de ventilação natural e, caso haja uso de equipamentos de ar condicionado, manter a manutenção e limpeza atualizadas por empresas especializadas;
16. Os equipamentos pessoais que absorvem o suor, como tapete de ioga ou colchonetes, não devem ser de uso comum. Os alunos devem trazer seus próprios equipamentos, se necessário, para o treinamento. Deve ser evitado o uso de equipamentos com superfícies porosas (como alguns tipos de colchões, entre outros);
17. Orientações para piscina:



- a. Os alunos deverão tomar uma ducha e higienizar os pés antes de entrar na piscina;
  - b. Disponibilizar, próximo à entrada da piscina, recipiente de álcool a 70% para que os alunos usem antes de tocar na escada ou nas bordas;
  - c. Disponibilizar, na área da piscina, espaço específico para que cada aluno possa colocar seus objetos pessoais separadamente;
  - d. Após o término de cada aula, higienizar as escadas, balizas e bordas da piscina;
  - e. Garantir a qualidade da água nas piscinas com os procedimentos adequados.
18. Fica determinado o horário de funcionamento destes estabelecimentos de 05:00 às 22:00.

**Margareth Gomes Borba de Melo**  
Diretora de Vigilância em Saúde



## **ORIENTAÇÕES PARA CONVIVÊNCIA NAS PRAIAS**

1. O banho de mar nas áreas seguras e a prática de esportes deverão respeitar o distanciamento social e a vedação geral de aglomerações, observando o limite de horário, que será até 17h, não sendo permitido o uso de barracas, guarda-sol, cadeiras, isopor e caixas térmicas;
2. Os bares, quiosques, restaurantes e similares, regularmente instalados ao longo da orla marítima, não poderão vender bebidas alcoólicas, e funcionarão das 06h00min às 20h00min;
3. Os bares, quiosques, restaurantes e similares situados na orla deverão garantir o distanciamento entre as mesas de no mínimo 1,50m (um metro e cinquenta centímetros);
4. Nos bares, quiosques, restaurantes e similares situados na orla marítima permanece proibida a apresentação de atrações ao vivo, devendo ser reforçadas as medidas de higienização das mesas e locais de consumo entre uma ocupação e outra, disponibilizando, em cada mesa ou ao alcance dos seus usuários, dispensadores de álcool em gel a 70% (setenta por cento);
5. A prática de esportes poderá ser de forma individualizada ou em grupos familiares, inclusive com o acompanhamento de profissional de Educação Física, conforme a necessidade, desde que respeitados o distanciamento social e a vedação geral de aglomerações;

Goiana, 21 de julho de 2020.

**Margareth Gomes Borba de Melo**  
Diretora de Vigilância em Saúde



## **ORIENTAÇÕES PARA O MERCADO PÚBLICO MUNICIPAL**

1. Cumprir com as orientações gerais para os serviços comerciais com autorização para funcionamento;
2. Manter o espaço de 1,5 metros entre os clientes dos estabelecimentos do Mercado Público Municipal;
3. Os bares e restaurantes devem seguir, também, o protocolo específico para o serviço;
4. Fica proibida a prática de autoalimentação ou *self service* no local, sendo permitido aos restaurantes o serviço de ponto de coleta de quentinhas e marmitas;
5. Para os quiosques, bancos de alimentos e mercearias do Mercado, é exigido uma demarcação de 1,5 metros entre os clientes e o balcão do serviço;
6. Não é permitida a manipulação ou prova de alimentos pelos clientes, tais como frutas, carnes, peixes e verduras;
7. A fiscalização do cumprimento dos protocolos de segurança é de responsabilidade dos fiscais e coordenação do Mercado Público Municipal;
8. Fica determinado o horário de funcionamento destes estabelecimentos de 05:00 às 13:00, durante os dias de quarta-feira a sábado.

**Margareth Gomes Borba de Melo**  
Diretora de Vigilância em Saúde



## **ORIENTAÇÕES PARA OS BARES E RESTAURANTES**

1. Cumprir com as orientações gerais para os serviços comerciais com autorização para funcionamento;
2. Fica permitida música ambiente com até 35db para o nível de som;
3. Não realizar eventos do tipo "shows";
4. É recomendado o uso de ventilação natural e, caso haja uso de equipamentos de ar condicionado, manter a manutenção e limpeza atualizadas por empresas especializadas;
5. É proibida a realização de eventos tipo shows, apresentações e similares, que possam gerar aglomeração de pessoas, nas dependências do estabelecimento;
6. Se possível, definir portas exclusivas para entrada e portas de saída;
7. Manter distanciamento mínimo de 1,5 metros entre as pessoas em fila de espera para entrar no estabelecimento;
8. Poderão consumir alimentos e/ou bebidas apenas os clientes sentados nas cadeiras das mesas ou nos assentos dos balcões, se houver;
9. O uso de máscaras é obrigatório dentro do estabelecimento, salvo quando os clientes estejam sentados nas cadeiras das mesas ou nos assentos dos balcões;
10. Manter distanciamento mínimo de 1,5 metro entre os clientes, com demarcação no piso, nos locais de espera e filas de caixa;
11. Poderão funcionar os estabelecimentos que disponibilizem o serviço de alimentação servida apenas como listada no cardápio ou "à la carte". Os cardápios devem ser produzidos em material que possibilite a higienização após cada manuseio por clientes;
12. Não fica permitido, ainda, o autosserviço de alimentação ou "self-service";
13. Para os estabelecimentos com mesas fixas, manter 2,5 metros entre as mesas com ocupação de clientes. Nas demais, manter as cadeiras vazias ou-as remover;
14. Respeitar o limite de quatro (04) clientes por mesa, mantendo 1,5 metros de distância entre elas;
15. É proibida a disposição de mesas na passagem pública;
16. Evitar reuniões imprescindíveis em locais fechados, devendo-se manter a distância de segurança;
17. Não promover ações que possam criar aglomerados de pessoas no estabelecimento;
18. Reorganizar as atividades dos funcionários evitando a aproximação de pessoas no recebimento e manipulação dos alimentos;
19. As mercadorias para coleta e entrega devem estar em local com controle exclusivo do estabelecimento, não devendo estar expostos para retirada direta pelo prestador de serviço ou cliente;



20. Reforçar a limpeza e a desinfecção das superfícies mais tocadas (mesas, balcões, teclados, maçanetas, botões, etc) e banheiros a cada duas horas e também antes do início do expediente;
21. Reforçar boas práticas na cozinha e reservar espaço para a higienização dos alimentos de acordo com o Programa Alimento Seguro (PAS) ou outro protocolo similar;
22. Limpar e higienizar mesas, cadeiras, superfícies de comer (bandejas) após o uso de cada cliente. Desinfetar com produtos à base de cloro, álcool, fenóis, quaternário de amônia ou álcool a 70% líquido ou gel;
23. O estabelecimento deve promover o acompanhamento diário dos colaboradores para verificar sinais e sintomas relacionados à COVID-19;
24. Encaminhar os colaboradores que apresentem sinais e sintomas relacionados à COVID-19 para um serviço de saúde;
25. Manter divulgação interna sobre as medidas de proteção e controle do novo coronavírus;
26. Fica determinado o horário de funcionamento destes estabelecimentos de 07:00 às 22:00.

**Margareth Gomes Borba de Melo**  
Diretora de Vigilância em Saúde