



CARTILHA DE FEIRAS LIVRES- VAREJÕES COVID-19

ELABORADO POR:

FAESP

CEAGESP

SENAR AR/SP

SEBRAE-SP

UNIÃO NACIONAL DOS FEIRANTES, PRODUTORES E COMÉRCIO

ASSOCIAÇÃO DOS FEIRANTES PRODUTORES E COMÉRCIO

No contexto da Pandemia Covid-19 e em conformidade com Art 3º do decreto 10.282/2020 – serviços públicos e atividades essenciais, seguem recomendações de boas práticas para o funcionamento de feiras livres.

Estrutura da Feira

- Higienizar veículos de transporte utilizados para a feira. Para limpeza dos locais de acondicionamento de produtos, equipamentos, utensílios e materiais, bem como dos locais tocados na condução do veículo, como direção, câmbio, freio de mão, painel etc; utilizar 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. Após a higienização deixar secar naturalmente;
- Durante o trajeto manter as janelas do veículo abertas para circulação de ar;
- Instalar as feiras em locais amplos e ao ar livre, seguindo as orientações sanitárias;
- Montar as bancas com espaçamento de 1 metro quadrado;
- Na operação de montagem deve-se higienizar equipamentos, utensílios e materiais com 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. Após a higienização deixar secar naturalmente;
- Realizar marcação com faixas adesivas no chão ou fitas mantendo a distância de 1 metro entre feirantes e consumidores;
- Ensacar o lixo durante e no pós-feira e vedar os recipientes (sacos, caixas, galões etc);
- Quando retornar da feira lavar equipamentos, utensílios e materiais com água e sabão e higienizar com 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. Após a higienização deixar secar naturalmente

Higiene, limpeza e prevenção

- Disponibilizar álcool 70% ou desinfetantes similares nas bancas da feira para uso de feirantes e consumidores;
- Feirantes manipuladores de produtos devem higienizar a mão constantemente com álcool 70% ou desinfetantes similares. Esse procedimento é fundamental. Se houver corte ou curativo nas mãos é importante o uso de luvas plásticas ou de látex descartáveis higienizadas em álcool 70% a cada atendimento. As mãos também devem ser higienizadas antes da colocação e após a retirada das luvas;
- Deixar somente um feirante exclusivo para operação de caixa/recebimento. Higienizar, a cada uso, as máquinas de cartão de crédito ou as mãos em contato com dinheiro. Esse procedimento é fundamental. Se houver corte ou curativo nas mãos é importante o uso de luvas plásticas ou de látex descartáveis higienizadas em álcool 70% a cada atendimento. As mãos também devem ser higienizadas antes da colocação e após a retirada das luvas;
- o feirante deve posicionar-se do lado interno da banca para realizar o atendimento, mantendo distanciamento de 1,5m dos consumidores e outros feirantes;
- Higienizar constantemente toda a banca, equipamentos e utensílios com álcool 70% ou desinfetante similar;
- Proibir a disponibilização de mesas e cadeiras ou quaisquer infraestruturas para atendimento aos clientes que promovam a aglomeração de pessoas ou aumentem o tempo de permanência na feira;
- Organizar o fluxo de pessoas na feira, se possível com entradas e saídas específicas e controle de espaço.
- Nas entradas e saídas da feira disponibilizar água com sabão ou álcool 70% ou desinfetante similar para uso pelos consumidores;
- Disponibilizar pias e banheiros químicos para lavagem das mãos, com sabão líquido e papel toalha descartável;
- Feirante com qualquer sintoma de gripe ou resfriado não deve ir à feira, mesmo fora dos grupos de risco. É dever do feirante cuidar da sua saúde em primeiro lugar e preservar a saúde dos consumidores;
- Feirantes que tenham contato direto com pessoas do grupo de risco não devem ir à feira. Caso não tenha alternativa as medidas de higiene devem ser redobradas bem como as orientações de distanciamento sem contato -não beijar, não tocar, não abraçar etc;
- Não devem ser compartilhados objetos pessoais como talheres, copos, pratos, celulares, lenços etc;

- Orientar produtores, distribuidores e outros integrantes da cadeia de abastecimento associados à feira sobre as melhores práticas de higienização;
- Feirantes e consumidores devem cobrir nariz e boca ao espirrar ou tossir com o braço ou lenços descartáveis, eliminando-os em seguida (etiqueta da tosse). Também é necessário evitar tocar nos olhos, nariz e boca.

Comunicação com consumidores e feirantes

- Colocar cartazes informativos sobre medidas de prevenção por toda a feira;
- Não ter contato físico com consumidores e feirantes (aperto de mão, beijos, abraços etc);
- Orientar os consumidores para espaçamento de 1,5 metro quadrado por pessoa;
- Orientar para, de preferência, não usar dinheiro para pagamento;
- Orientar para que somente uma pessoa da família vá à feira, fora do grupo de risco;
- Orientar população e feirantes para agilizar o serviço, inclusive usando ferramentas digitais para pedidos e pagamentos antecipados etc;
- Orientar para não comparecimento de idosos e grupos de risco, tanto da população quanto de feirantes;
- Orientar 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 10ml)), ou produto similar para higienização de frutas e hortaliças, obedecendo as orientações do fabricante;
- Orientar consumidores para evitar acondicionar os produtos em geladeiras, armários e outros locais, sem a devida higienização (lavar com água e sabão). As embalagens podem também ser desinfetadas com a aplicação de álcool 70% ou solução de hipoclorito de sódio (cloro) ou similar, obedecendo as recomendações de preparo e utilização do fabricante, presente nos rótulos ou ficha técnica do produto.

Circulação de clientes

- Evitar aglomerações organizando o fluxo das pessoas;
- Organizar as feiras nos municípios com maior frequência para diminuir o fluxo de pessoas ao mesmo tempo;

Produtos

- Incentivar o consumo de produtos perecíveis tais como verduras e flores;
- Serviços de alimentação (pastel, garapa etc) nas feiras livres devem ser exclusivamente para entrega. Não deve haver consumo no local e nem mesas e cadeiras montadas;
- Não realizar nenhum tipo de degustação de produtos ou corte;
- Embalar todos os produtos possíveis, principalmente legumes, frutas e verduras, em embalagens próprias e transparentes, a fim de reduzir a manipulação na escolha;
- Não realizar aumento abusivo de preços em respeito à sociedade;
- Utilizar pallets ou estrados para armazenar produtos sem contato com o chão.

Contatos: Tirso Meirelles (presidencia@sebraesp.com.br) e Renato Fonseca
(renatoa@sebraesp)