

Segurança para grupos de riscos no atendimento: Definir horários diferenciados para o atendimento às pessoas dos grupos de risco.	SIM	SIM	SIM	SIM	NÃO	NÃO
Canais digitais: Priorizar e estimular o atendimento ao público via canais digitais (operação, vendas, suporte e atendimentos).	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM
Limitar a entrada de visitantes: Limitar a entrada de visitantes externos nas empresas.	SIM	SIM	SIM	SIM	NÃO	NÃO
Limitação de trabalhadores em cada turno: Limitar a presença de trabalhadores em cada turno. Dividir as equipes em dois ou três ou quatro turnos de jornada de trabalho.	SIM	SIM	SIM	SIM	NÃO	NÃO
Mobílias em salas de descanso: Afastar as mobílias das salas de descanso. No caso das mobílias coletivas, deve-se manter o afastamento isolando assentos.	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM	NÃO
Auditórios: Manter a distância mínima segura entre as pessoas, alternando assentos, demarcando os lugares, que deverão permanecer vazios e, considerando não somente o distanciamento lateral, mas também o distanciamento entre pessoas em diferentes fileiras. Demarcar o piso com fitas de sinalização, informando a distância mínima que deverá ser adotada.	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM	NÃO
Redução de contato de clientes com caixas: Utilizar barreiras físicas transparentes ou ofertar face shield para proteção individual sobre as máscaras.	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM	NÃO
Elevadores: Além da limitação de 50%, fazer a demarcação do piso, de forma que os clientes fiquem de frente para a parede do elevador, e não de frente um para o outro.	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM	NÃO
Contato físico: Não cumprimentar as pessoas com apertos de mãos, beijos e abraços. Orientar os funcionários e clientes para evitarem o toque nos próprios olhos, boca e nariz.	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM
Tosse e espirros: Promover uma boa higiene das mãos após espirros ou tosse.	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM
Alimentação: Fornecer alimentos e água potável individualmente. Disponibilizar pratos, talheres e copos, protegidos, do toque público, descartáveis. Os bebedouros de pressão de utilização comum devem ser lacrados.	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM	NÃO
Compartilhamento objetos durante alimentação: Evitar o compartilhamento de saleiros, açucareiros, farinheiras e outros;	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM	NÃO
Higiene de mãos: Lavar as mãos, com sabonete, com frequência, ou utilizar álcool 70%, por pelo menos 20 segundos, antes do início do trabalho ou após uso de banheiros, toque em dinheiro, manipulação de alimentos, manuseio de lixo, toque em objetos compartilhados e após receber encomendas externas. Fazer o mesmo procedimento de higiene antes e após colocação de equipamentos de proteção individual (luvas, máscara, face shield e capote).	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM
Banho: Lavar corpo e cabelos cuidadosamente, todos os dias (incluindo pelos faciais).	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM
Barba, cabelos e unhas: Recomenda-se diminuir a barba e manter os cabelos presos, bem como manter as unhas curtas.	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM	NÃO
Adereços: Evitar o uso de adereços (colares, pulseiras, relógios e similares).	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM	NÃO
Uniformes e roupas: Orientar os empregados e clientes para evitarem o contato entre uniformes e/ou roupas limpos, com sujos ou usados.	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM	NÃO
Roupas utilizadas no trabalho: Ao chegar em casa, deve-se retirar e lavar as roupas utilizadas na jornada de trabalho.	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM
Máscaras durante refeições: Trabalhadores ou clientes retirar as máscaras, nos salões ou refeitórios, apenas no momento da alimentação.	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM	NÃO

Higiene de ambientes: Recomenda-se limpeza frequente com álcool 70% ou substâncias sanitizantes das superfícies mais tocadas: equipamentos, computadores, elevadores, máquinas, corrimões e telefones.	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM
Descarte gumbas de cigarro: Orientar descarte de gumbas de cigarro nas lixeiras.	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM
Disponibilização de álcool 70%: Disponibilizar álcool 70% em todos os ambientes para uso de empregados e clientes.	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM
Compartilhamento de objetos: Orientar os trabalhadores e clientes para não compartilhar objetos pessoais, tais como fones de ouvido, celulares, e instrumentos de trabalho, bem como devem realizar a adequada higienização dos mesmos. Objetos fornecidos a clientes devem ser embalados individualmente.	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM
Material compartilhado: Realizar a higienização de todo o material compartilhado pelos clientes após toques físicos.	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM
Serviços em ambientes de terceiros: A realização de vistorias e serviços ao cliente devem ser realizadas apenas quando inevitáveis. Nas visitas necessárias, os profissionais devem comunicar as diretrizes de segurança a serem seguidas conforme protocolos sanitário geral.	SIM	SIM	SIM	SIM	NÃO	NÃO
Máquinas de cartão: Envelopar máquinas de cartão com filme plástico e higienizá-las após cada uso.	SIM	SIM	SIM	SIM	NÃO	NÃO
Meios de pagamentos: Priorizar o recebimento e pagamentos digitais, em substituição ao dinheiro, em papel ou moedas, nas transações financeiras.	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM
Assinaturas de documentos: Usar e solicitar, aos clientes, a adaptação aos meios digitais eletrônicos, em vez de papel, e alternativas gerais, ao método de assinatura física.	SIM	SIM	SIM	SIM	NÃO	NÃO

LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO DE AMBIENTES	BANDEIRA PRETA	BANDEIRA VERMELHA	BANDEIRA LARANJA	BANDEIRA AMARELO	BANDEIRA VERDE	BANDEIRA AZUL
Entradas e catracas: Criar ponto de descontaminação na entrada do estabelecimento para limpeza de objetos pessoais.	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM	NÃO
Ponto biométrico: Evitar o ponto biométrico.	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM	NÃO
Limpeza: Reforçar os processos de limpeza e higienização de todos os ambientes e equipamentos, incluindo pisos, estações de trabalho, máquinas, mesas, cadeiras, computadores, ao início e término de cada turno de trabalho. Intensificar a limpeza de áreas comuns e de grande circulação de pessoas durante o período de funcionamento.	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM
Banheiros: Os sanitários devem estar limpos e sempre conter água, sabão e papel toalha descartável para cuidados de higiene de mãos.	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM
Periodicidade de higienização de banheiros: Higienizar os banheiros, vestiários e lavatórios antes da abertura, após o fechamento e, no mínimo, a cada três horas.	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM
Acesso a banheiros e vestiários: Controle de taxa de ocupação de banheiros e vestiários.	25%	25%	50%	50%	75%	100%
Higienização da lixeira e descarte de lixo: Efetuar a higienização de lixeiras e o descarte do lixo frequente e separar o lixo com potencial risco de contaminação (EPIs, luvas, máscaras, etc) e descartá-lo de forma que não ofereça riscos de contaminação e em local isolado.	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM
Lixeiras: Disponibilizar lixeiras com tampa com dispositivo que permita a abertura e fechamento sem o uso das mãos (pedal ou outro tipo de dispositivo, como acionamento automático).	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM
Descarte de talheres, pratos e copos descartáveis após refeições: Descartar talheres, copos e pratos descartáveis cuidadosamente após refeições.	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM	SIM