



Estado do Rio de Janeiro.
Prefeitura Municipal de Seropédica
Secretaria Municipal de Saúde
Coordenação de Vigilância Sanitária

CORONAVÍRUS **(COVID-19)**



MEDIDAS DE PREVENÇÃO DE COVID-19 PARA APLICAÇÃO EM MERCADOS, SUPERMERCADOS, HIPERMERCADOS, ATACAREJOS E TODOS OS OUTROS ESTABELECIMENTOS QUE COMERCIALIZEM ALIMENTOS

COVID-19 é uma doença infecciosa causada pelo novo coronavírus SARS-coV-2. Os sintomas mais comuns são: febre, tosse seca e dificuldade para respirar, os quais aparecem gradualmente e geralmente são leves. A transmissão costuma ocorrer no contato com infectados, por meio de secreções, como gotículas de saliva.

MEDIDAS A SEREM ADOTADAS PELOS ESTABELECIMENTOS

- Disponibilizar um funcionário, e ou, deixar bem visível na entrada do estabelecimento, um dispensador contendo **ÁLCOOL GEL 70%**, para que todos os clientes utilizem antes de tocar em qualquer objeto ou superfície na área interna, como: (Carrinhos, Cestas, Balcões, etc...). No caso do estabelecimento que tenha como disponibilizar o funcionário para controlar o fluxo de clientes, seria muito importante, pois, asseguraria que ninguém acesse a área interna sem higienizar as mãos com **ÁLCOOL GEL 70 %**, bem como esse funcionário poderia orientar sobre a organização das filas “se houver” e do distanciamento mínimo entre as pessoas;
- Empregar mecanismos para restrição de acesso ao público adotando, impreterivelmente, medidas para evitar a aglomeração de consumidores, respeitando os limites estabelecidos para o distanciamento;
- Organizar a circulação interna de pessoas bem como todas as filas (de “caixa”, setores de atendimento), mantendo distância mínima de 2 (dois) metros entre os clientes;
- Sinalizar o piso no direcionamento das filas, utilizando para essa finalidade, fita, giz, cones, entre outros materiais, de modo a manter a distância estabelecida;
- Não oferecer produtos para degustação;
- Os funcionários devem ser orientados a intensificar a higienização das mãos e antebraços, principalmente antes e depois de manipularem alimentos, após o uso do banheiro, se tocarem o rosto, nariz, olhos e boca e em todas situações previstas no manual de boas práticas do estabelecimento;
- A higienização das mãos e antebraços dos manipuladores de alimentos deve ser realizada com água, sabonete líquido inodoro e agente anti-séptico após a secagem das mãos (preferencialmente álcool gel 70% ou outro anti-séptico registrado na ANVISA);
- É indicado o uso de toalhas de papel não reciclado e lixeira acionada sem contato manual;
- Os funcionários devem evitar conversar, tocar o rosto, nariz, boca e olhos durante as atividades de manipulação de alimentos e nos atendimentos dos caixas;
- A limpeza e desinfecção dos banheiros também devem ser intensificadas;

- Os estabelecimentos deverão realizar a higienização dos cabos de condução dos carrinhos (área de apoio das mãos) e alças das cestinhas após o uso de cada cliente, com álcool 70% ou outro sanitizante adequado segundo recomendações da ANVISA, garantindo a segurança do funcionário executor da operação (treinamento e fornecimento de EPIs, conforme a exigência do fabricante do produto utilizado);
 - Os estabelecimentos deverão aumentar a frequência da higienização completa (todas as estruturas) de carrinhos e cestinhas considerando a execução das etapas de limpeza e desinfecção;
 - Providenciar cartazes com orientações e incentivos para a correta higienização das mãos; Garantir a comunicação visual: Afixar cartaz na entrada, com letras visíveis, reforçando sobre a importância da higienização das mãos e que foram disponibilizados dispensadores contendo álcool gel 70 % em vários locais do estabelecimento;
 - Os saneantes utilizados devem estar regularizados junto a ANVISA e o modo de uso deve seguir as instruções descritas nos rótulos dos produtos;
 - O funcionário que apresentar febre e/ou sintomas respiratórios, tosse, congestão nasal, dificuldade para respirar, falta de ar, dor de garganta, dores no corpo, dor de cabeça, deve consultar o serviço “Dúvidas sobre o Corona vírus” (conforme contatos abaixo) e ainda ser orientado pelo responsável do estabelecimento quanto ao período de afastamento do trabalho;
 - Os responsáveis pelo estabelecimento devem solicitar que pessoas externas, como entregadores, não entrem no local de manipulação dos alimentos;
 - Os funcionários devem ser orientados a intensificar a limpeza das áreas (pisos, ralos, paredes, teto, etc) com desinfetantes próprios para a finalidade e realizar freqüente desinfecção, com álcool 70%, de superfícies e utensílios freqüentemente tocados como: maçanetas, mesas, balcões, corrimões, interruptores, elevadores, balanças, entre outros;
 - Os dispensadores de água que exigem aproximação da boca para ingestão, devem ser lacrados em todos os bebedouros, permitindo-se o funcionamento apenas do dispensador de água para copos. Os estabelecimentos deverão fornecer copos descartáveis aos clientes e funcionários. Também é permitido aos funcionários copos ou canecas não descartáveis, desde que de uso individual;
 - Manter ventiladas as áreas de convivência de funcionários, tais como refeitórios e locais de descanso;
 - Realizar a higienização das mesas antes e após a utilização;
 - Os estabelecimentos que dispõem de estrutura para consumo de alimentos no local ou praça de alimentação devem disponibilizar pia para lavagem de mãos dos clientes, com sabonete líquido inodoro, toalhas de papel descartáveis (não recicladas), lixeiras dotadas de tampa com acionamento sem contato manual e agente anti-séptico;
 - Dispor de barreiras de proteção, nos equipamentos de bufê, de modo a prevenir a contaminação dos alimentos em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor e de outras fontes;
 - Os estabelecimentos devem estabelecer um número “X” de pessoas para entrarem na área interna. Esse número deve ser avaliado dependendo do porte de cada um, evitando assim aglomerações nas áreas internas como por exemplo: Os Hipermercados e Supermercados que tenham nos seus interiores, (Açougues, Padarias...), e que poderiam originar novas filas em seus interiores (caso isso ocorra deverá ser previsto alguém para organizar a disposição das pessoas, garantindo distância entre elas);
- Caso o estabelecimento possua “espaço Kids”, o mesmo deve permanecer fechado.

MEDIDAS A SEREM ADOTADAS PELOS CLIENTES

- Realizar a higienização das mãos ao entrar no estabelecimento, acessar balcões de atendimento e “caixas”;
- Evitar: rir, conversar, manusear o telefone celular, ou tocar no rosto, nariz, olhos e boca, durante sua permanência no interior do estabelecimento;
- Uso de máscara
- Ao chegar em casa higienizar devidamente todos os produtos hortícolas (frutas, legumes e verduras) antes do consumo e higienizar as embalagens dos produtos comprados nos estabelecimentos comerciais;
- Não aceitar degustações e evitar consumo de alimentos no estabelecimento. Preferencialmente, levar os alimentos para consumir em casa.



MÁQUINAS DE CARTÕES DE CRÉDITO/DÉBITO

- Sugerimos que estas máquinas sejam protegidas com uma capa plástica transparente de forma que não impossibilite a visão do teclado, mais ao mesmo tempo possam ser higienizadas com ALCOOL A 70% (álcool líquido é mais indicado) a cada uso, e que essa proteção possa ser trocada periodicamente;
- Sempre que possível sugerir o uso de cartão, evitando manuseio de dinheiro em espécie por trabalhadores e clientes;

SERVIÇOS DE ENTREGAS A DOMICÍLIOS

- Para os serviços de entregas a domicílios os estabelecimentos devem estabelecer regras para que as caixas plásticas normalmente utilizadas por vários estabelecimentos, não entrem em todos os domicílios. (Para isso sugerimos que as compras sejam acondicionadas em fardos Plásticos. Nesse momento de escassez de produtos de higienização, revezamento de funcionários e tempo corrido é uma boa opção também para ganhar tempo e economizar sacolinhas, além de que o meio ambiente agradece);
- Devem ser estabelecidas rotinas de higienização periódica dos veículos e dos compartimentos de cargas (Baús de motos, Bolsas de entregas e outros ...);
- Os entregadores devem ter a sua disposição ALCOOL GEL 70% para higienizar as mãos durante os intervalos entre os deslocamentos, e devem ser orientados a lavar as mãos com água e sabão sempre que possível, e a cada retorno a sede;
- Todos os funcionários, de todos os setores, devem ser orientados a realizarem a troca dos uniformes diariamente, e ser orientados a chegar em casa retirarem os uniformes imediatamente e reservarem fora do ambiente domiciliar para a lavagem no dia seguinte;

Vamos todos fazer a nossa parte!