

NOTA TÉCNICA		 PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO BANANAL SECRETARIA DE SAÚDE
RECOMENDAÇÕES DE PREVENÇÃO DA COVID-19 PARA COMÉRCIO ATACADISTA E VAREJISTA DE ALIMENTOS (SUPERMERCADOS, MERCEARIAS E ATACADOS)		
19 de Maio de 2020	1ª Versão	Nº 04

1. APRESENTAÇÃO

O novo Coronavírus (COVID-19) é um agente relacionado a infecções respiratórias, que podem apresentar-se com um quadro semelhante às demais síndromes gripais. Sua transmissão, com base no conhecimento científico adquirido até o presente momento, ocorre através da entrada no trato respiratório, pelo contato com gotículas de secreções (muco nasal, por exemplo). Isso pode acontecer tanto pelo contato direto - principalmente por meio de gotículas respiratórias - quanto pelo contato indireto - por meio das mãos, objetos ou superfícies contaminadas.

Esta Nota Técnica tem o objetivo de orientar todos os envolvidos na comercialização de alimentos para evitar a propagação do coronavírus aos funcionários, colaboradores e consumidores.

Recomenda-se que as empresas e os trabalhadores do comércio atacadista e varejista de alimentos (supermercados, mercearias e atacados) adotem as seguintes medidas durante o período de emergência em saúde no Município de Rio Bananal.

2. OS ESTABELECIMENTOS DEVERÃO ADOPTAR AS SEGUINTE MEDIDAS PREVENTIVAS E RESTRITIVAS PARA A CONTINUIDADE DE SUAS ATIVIDADES

- Substituir, sempre que possível, o atendimento presencial ao público por serviços “online”. Na impossibilidade de prestação de serviços “online”, é recomendada a instalação de barreiras físicas de vidro, acrílico ou similar onde tem atendimento direto ao público (caixas, crediários, guarda volume e outros) visando a proteção dos funcionários e também dos clientes em atendimento;
- Na impossibilidade de instalar barreira física, proporcionar o distanciamento social recomendado pela Organização Mundial de Saúde, mantendo distância mínima de 1,5m entre as pessoas;
- A entrada de clientes SOMENTE poderá ser autorizada caso estejam utilizando máscaras de proteção;
- Limitar a entrada de clientes no estabelecimento, para que não haja aglomerações e para que seja possível manter a distância mínima de segurança de 1,5m entre pessoas, inclusive os colaboradores;
- Disponibilizar funcionário na entrada do estabelecimento para controle de entrada dos clientes e deve oferecer o álcool gel a 70% no momento que adentrar aplicando-o diretamente nas mãos do cliente;

NOTA TÉCNICA

RECOMENDAÇÕES DE PREVENÇÃO DA COVID-19 PARA COMÉRCIO ATACADISTA E VAREJISTA DE ALIMENTOS (SUPERMERCADOS, MERCEARIAS E ATACADOS)



PREFEITURA MUNICIPAL
DE RIO BANANAL
SECRETARIA DE SAÚDE

19 de Maio de 2020

1ª Versão

Nº 04

- Utilizar faixas ou marcações para limitar a distância mínima entre o cliente e o colaborador, em casos onde a verbalização (conversa) é essencial (setor de açougue, frios e fatiados, caixas e outros);
- Organizar e gerenciar a circulação interna de pessoas bem como todas as filas (de “caixa”, balcões, corredores, entre as sessões), mantendo distância mínima de 1,5 metros entre eles, assim como as filas na área externa para ingresso no local também é de responsabilidade do estabelecimento;
- **Intensificar a higienização das áreas:** balcões (inclusive torres e ilhas de refrigeração e congelamento), balanças, vitrines, maçanetas, torneiras, porta papel toalha, porta sabão líquido, corrimões (escadas, rampas e esteiras rolantes), “maquininhas” de cartão, painéis de elevadores e botões de acionamento do portão do estacionamento, com água e sabão ou produto próprio para limpeza, seguido de desinfecção com hipoclorito de sódio 1,0% ou álcool 70%;
- **Intensificar a higienização dos sanitários**, sendo que o funcionário deverá utilizar (luva de borracha, avental, calça comprida, sapato fechado);
- Disponibilizar aos clientes e funcionários, em pontos estratégicos, lavatórios exclusivos para lavagem de mãos, devidamente abastecidas com sabonete LÍQUIDO, toalhas de papel descartável e lixeiras com tampa acionada por pedal;
- O estabelecimento deverá dispor de funcionários para realizar a higienização frequente das superfícies e do local a cada 1h.
- Cartazes explicativos com o procedimento correto para lavagem de mãos devem estar afixados próximos à pia exclusiva e todos os funcionários devem estar treinados quanto à maneira correta de higienização das mãos;
- Disponibilizar a todos os clientes e funcionários, álcool 70% em pontos estratégicos e em todas as áreas de manipulação de alimento, como por exemplo, no setor de hortifrutigranjeiros, leitores de preço, caixas, etc;
- O uso do álcool gel 70% não substitui a lavagem correta das mãos dentro dos estabelecimentos que manipulam alimentos, mas o produto pode e deve ser utilizado após sua execução;
- Manter todos os ambientes arejados e, em caso de ar condicionado, mantê-los limpos de forma a evitar a difusão ou multiplicação de agentes nocivos à saúde humana e manter a qualidade interna do ar;
- As máquinas utilizadas para pagamento devem estar se possível protegidas com material impermeável que facilite a higienização (capa protetora ou filme plástico) com álcool 70% após cada uso;
- Carrinhos ou cestos para os clientes deverão promover a desinfecção das barras e alças com álcool 70% a cada uso, preferencialmente na frente do

NOTA TÉCNICA		 PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO BANANAL SECRETARIA DE SAÚDE
RECOMENDAÇÕES DE PREVENÇÃO DA COVID-19 PARA COMÉRCIO ATACADISTA E VAREJISTA DE ALIMENTOS (SUPERMERCADOS, MERCEARIAS E ATACADOS)		
19 de Maio de 2020	1ª Versão	Nº 04

cliente. Disponibilizar álcool 70% nos locais onde ficam os carrinhos e cestas;

- Proibido o uso de carrinhos e cadeirinhas infantis;
- Os produtos saneantes utilizados devem estar notificados/registrados junto ao órgão competente. O modo de uso dos produtos saneantes deve obedecer às instruções recomendadas pelos fabricantes (ficha técnica);
- Nos procedimentos de limpeza do ambiente de trabalho, recomenda-se NÃO utilizar ar comprimido ou água sob pressão, ou qualquer outro método que possa gerar respingos ou aerossóis;
- Lavar com água e sabão os utensílios do serviço, como espátulas, pegadores, conchas e similares, higienizando-os completamente, inclusive os cabos, mantendo-os sempre higienizados;
- Disponibilizar equipamentos de proteção individual (EPI) para os trabalhadores, tanto na atividade de recebimento de mercadorias, quanto para o processo de repor mercadorias (antes e durante) e os Trabalhadores em setores de manipulação de alimentos, devem usar além da máscara, luvas;
- Implementar esforços para garantia das exigências já constantes na legislação sanitária de Boas Práticas e avaliar as práticas adotadas, de forma a verificar a necessidade de reforço em algumas condutas ou até a implementação de novos procedimentos;
- Redobrar os cuidados nas áreas de manipulação de alimentos como açougue, peixaria e padaria, para evitar a contaminação do produto que pode ser consumido in natura ou que está pronto para o consumo, conforme as boas práticas de manipulação de alimentos. Manter todos os ambientes ventilados;
- Os estabelecimentos que realizam o atendimento por meio de senha impressa não devem recolher o papel das mãos dos consumidores. Devem ser providenciados coletores que fiquem, preferencialmente, distante das balanças e/ou locais com possibilidade de contato frequente pelo manipulador;
- Os bebedouros devem ser LACRADOS;
- Não disponibilizar alimentos e bebidas para degustação;
- Suspender o autosserviço de pães e similares, disponibilizando funcionário para atendimento ou oferecer os alimentos já embalados;
- Proibido consumo de alimentos dentro do estabelecimento: Os serviços de alimentação (padaria, restaurante e lanchonete) não poderão fornecer alimento para consumo no local, sendo permitida apenas a venda de marmitas e lanches pré-elaborados e embalados para serem levados para consumo domiciliar;

NOTA TÉCNICA		 PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO BANANAL SECRETARIA DE SAÚDE
RECOMENDAÇÕES DE PREVENÇÃO DA COVID-19 PARA COMÉRCIO ATACADISTA E VAREJISTA DE ALIMENTOS (SUPERMERCADOS, MERCEARIAS E ATACADOS)		
19 de Maio de 2020	1ª Versão	Nº 04

- Suspender o uso de mesas, cadeiras, banquetas pelos clientes dentro do estabelecimento;
- Os balcões com alimentos expostos para consumo (comum nos setores de padaria como pães, salgados, etc.) devem estar protegidos através de aparatos de vidro ou similar contra contaminantes oriundos dos consumidores, tais como gotículas de saliva, entre outros;
- O setor de hortifruti deve dispor de álcool 70% para higiene das mãos de clientes e funcionários, deverá oferecer também luva plástica descartável transparente para a manipulação dos produtos devendo ser descartada após o uso em lixeira com tampa de acionamento de pedal. Deverá disponibilizar funcionários para orientar os clientes nesse setor;
- As frutas e verduras fracionadas (picadas, cortadas ao meio) só poderão ser comercializadas na existência de local adequado e adoção de boas práticas de manipulação;
- Não se recomenda o uso de luvas para atendimento ao público, deve-se realizar a higienização frequente das mãos com água e sabonete líquido ou álcool a 70%;
- Permitir somente uma pessoa por família para a realização das compras, evitando a presença de idosos e crianças;
- Os guarda-volumes deverão ser LACRADOS;
- É de responsabilidade do estabelecimento exigir o uso de máscaras pelos funcionários de empresas fornecedoras de produtos (entregadores, motoristas, promotores de vendas, etc.);
- Acompanhar e seguir as determinações dos decretos e portarias estaduais e municipais;
- Afixar cartazes e/ou banners informativos para os clientes, em local visível, sobre:
 - ✓ a importância da higienização das mãos para prevenção de doenças.
 - ✓ Uso obrigatório de máscara.
 - ✓ ir às compras 1 pessoa por família.
 - ✓ evitar ir às compras com crianças, idosos e demais pessoas do grupo de risco.
 - ✓ manter distanciamento social de no mínimo 1,5m entre as pessoas.

3. AOS TRABALHADORES DOS ESTABELECEMENTOS

- O uso de máscaras de proteção é **OBRIGATÓRIO** para todos os funcionários durante todo o expediente de trabalho, mesmo na ausência de clientes;

NOTA TÉCNICA

RECOMENDAÇÕES DE PREVENÇÃO DA COVID-19 PARA COMÉRCIO ATACADISTA E VAREJISTA DE ALIMENTOS (SUPERMERCADOS, MERCEARIAS E ATACADOS)



PREFEITURA MUNICIPAL
DE RIO BANANAL
SECRETARIA DE SAÚDE

19 de Maio de 2020

1ª Versão

Nº 04

- Evitar tocar olhos, nariz e boca principalmente durante a atividade de preparação dos alimentos e, se o fizerem, deverão proceder à correta higienização das mãos;
- Abster de cumprimentar colegas de trabalho e clientes com aperto de mãos, abraços, beijos ou outras formas que promovam o contato físico;
- Evitar utilizar acessórios de uso pessoal e adornos (brincos, colares, pulseiras, anéis, relógios, e outros), uma vez que estes aumentam o risco de contaminação;
- Quando necessário o uso de bolsas, mochilas ou crachás recomenda-se que sejam laváveis ou de fácil desinfecção;
- Lavar as mãos sempre que possível entre atividades/atendimentos e utilizar álcool gel 70% quando a atividade não permitir a frequência da lavagem das mãos;
- Intensificar a higienização dos ambientes com solução de hipoclorito de sódio 1% e/ou álcool 70% (chão, superfícies, maçanetas e banheiros, inclusive depósitos e áreas de circulação de clientes), assim como os cuidados de higiene pessoal e distanciamento social;
- Manter as áreas de convivência de funcionários ventiladas e higienizadas, tais como refeitórios, locais de descanso ou qualquer outro local de uso compartilhado;
- Organizar horários de utilização de vestiários, área de descanso e outras áreas comuns, a fim de evitar a aglomeração de trabalhadores na entrada ou saída do expediente e durante a troca de roupas ou descanso;
- Intensificar e cumprir rigorosamente as boas práticas de trabalho e a utilização de equipamentos de proteção individual (EPI);
- Verificar a integridade e utilizar todos os EPIS necessários, solicitando a substituição quando necessário;
- Em atividades que envolvam o manuseio de dinheiro ou cartão de pagamento, recomenda-se higienizar as mãos imediatamente após o manuseio e/ou a cada cliente;
- Evitar compartilhar objetos de uso pessoal, inclusive canetas e ferramentas. Caso necessário, higienizar antes e depois dos procedimentos com solução de água e sabão ou álcool 70%;
- Remanejar gestantes, lactantes, idosos e portadores de doenças crônicas para funções em que tenham menor contato com outros funcionários e clientes;
- Suspender reuniões ou outras atividades que promovam aglomeração e na impossibilidade de suspendê-las, estas devem ser realizadas em ambiente ventilado e mantendo o distanciamento de pelo menos 1,5 metros entre as pessoas;

NOTA TÉCNICA

RECOMENDAÇÕES DE PREVENÇÃO DA COVID-19 PARA COMÉRCIO ATACADISTA E VAREJISTA DE ALIMENTOS (SUPERMERCADOS, MERCEARIAS E ATACADOS)



PREFEITURA MUNICIPAL
DE RIO BANANAL
SECRETARIA DE SAÚDE

19 de Maio de 2020

1ª Versão

Nº 04

- Em situações de entrega, minimizar o contato com o cliente, a fim de proteger ambos, preferencialmente entregar no portão sem adentrar a residência do cliente, além de disponibilizar nos veículos álcool gel para higienização das mãos antes e após a realização da entrega;
- Avisar imediatamente a chefia imediata se vier a apresentar sintomas respiratórios durante o expediente de trabalho;
- Não comparecer ao trabalho, se manifestar sintomas respiratórios e avisar a chefia e procurar uma unidade de saúde;
- Pessoas com sintomas respiratórios, bem como os contatos intradomiciliares precisam permanecer em isolamento domiciliar por 14 dias, contados da data de início dos sintomas. O retorno ao trabalho só poderá ocorrer após cessar os sintomas, preferencialmente comparecer somente após liberação médica.

4. CUIDADOS AO UTILIZAR O VEÍCULO DA EMPRESA

- Cada um deve abrir a sua porta no momento do embarque e desembarque;
- As janelas devem permanecer ao menos $\frac{1}{4}$ abertas, ainda que com o ar-condicionado em funcionamento;
- Deverão utilizar 50% da capacidade do veículo em relação os passageiros;
- Dispor de álcool em gel 70% nos veículos;
- A cada intervalo entre embarque e desembarque deve-se realizar o procedimento de circulação do ar nos veículos, mantendo por alguns minutos todas as janelas completamente abertas;
- Higienizar com atenção o veículo antes do início do seu turno. Para isso, disponibilize no veículo também produtos para higienização de superfícies, com álcool 70% e papéis-toalha.

5. USO CORRETO DE SOLUÇÕES DESINFETANTES – ÁGUA SANITÁRIA

ATIVIDADE	DILUIÇÃO	CONCENTRAÇÃO FINAL	OBSERVAÇÃO
Desinfecção de superfícies	100 ml água sanitária de uso doméstico +900 ml de água.	Solução de 1000 ml (1 litro) à 0,1%.	Manter a solução em contato com a superfície por 1 minuto.
Desinfecção de vasos sanitários, pias de banheiro	500 ml água sanitária de uso doméstico + 500 ml de água.	Solução de 1000 ml (1 litro) à 1%.	Manter a solução em contato com a superfície por 10 minutos.

NOTA TÉCNICA		 PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO BANANAL SECRETARIA DE SAÚDE
RECOMENDAÇÕES DE PREVENÇÃO DA COVID-19 PARA COMÉRCIO ATACADISTA E VAREJISTA DE ALIMENTOS (SUPERMERCADOS, MERCEARIAS E ATACADOS)		
19 de Maio de 2020	1ª Versão	Nº 04

OBS.: Desinfecção de superfícies preferencialmente utilizar álcool 70% líquido, mas em restrição, fazer uso de hipoclorito a 0,1%.

ATENÇÃO!

Este documento tem como finalidade intensificar as ações de prevenção relacionadas à COVID-19, sendo complementar às Legislações Sanitárias Vigentes. Reitera-se que as recomendações são elaboradas a partir das evidências disponíveis até a presente data e estão sujeitas a revisão mediante novas publicações e estudos científicos, durante a vigência da pandemia.

REFERENCIA

SESA-ES. PORTARIA Nº 058-R, DE 03 DE ABRIL DE 2020. Dispõe sobre as orientações gerais a serem adotadas por estabelecimentos comerciais e prestadores de serviço no Espírito Santo, visando práticas de segurança no enfrentamento do novo Coronavírus (COVID19). Vitória, 03 de Abril de 2020.