

CORONAVIRUS

COVID-19

NOTA ORIENTATIVA

MERCADOS, SUPERMERCADOS, HIPERMERCADOS, ATACAREJOS E TODOS OS OUTROS ESTABELECIMENTOS QUE COMERCIALIZEM ALIMENTOS

Secretaria
da Saúde



TOLEDO
PREFEITURA

“O custo do cuidado é sempre menor que o custo do reparo”

ORIENTAÇÕES GERAIS

“É OBRIGATÓRIO O USO DE MÁSCARAS EM QUAISQUER AMBIENTES, TANTO PARA CLIENTES QUANTO PARA FUNCIONÁRIOS, EM TEMPO INTEGRAL. O uso de máscaras deve ser sempre combinado com as outras medidas de proteção e sua utilização deve observar as boas práticas conforme, segundo LEI ESTADUAL n° 20.189/2020, de 28 de abril de 2020.” [\(Lei Estadual n° 20.189/2020\)](#)

- Disponibilizar álcool 70% para higienização das mãos, para uso dos clientes, funcionários e entregadores, em pontos estratégicos (entrada, corredores, balcões de atendimento e “caixas”) e próximo a área de manipulação de alimentos ([Nota Orientativa n° 6/2020](#));
- É indicado o uso de toalhas de papel não reciclado e lixeira acionada sem contato manual;
- Providenciar cartazes com orientações e incentivos para a correta higienização das mãos;
- Empregar mecanismos para restrição de acesso ao público adotando, impreterivelmente, medidas para evitar a aglomeração de consumidores, respeitando os limites estabelecidos para o distanciamento;
- Reduzir o quantitativo de clientes no interior do estabelecimento de, no máximo, 1 (um) cliente para cada 10m² (dez metros quadrados) de área livre ou de circulação de clientes, mediante controle e registro de acesso, através de senha, aplicativo ou similar;
- Impedir o acesso a crianças, assim entendidas as pessoas com até doze anos de idade;

- *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;*
- *É de responsabilidade do estabelecimento a organização de filas externas e internas e a observância das distâncias, assim como o controle do ingresso e da quantidade de pessoas no interior do estabelecimento;*
- *Indicar como e quem fará o controle de acesso ao estabelecimento (com registro mínimo de prenome e horário);*
- *Indicar quais medidas protetivas e preventivas, de caráter individual, serão adotadas, bem como quem ficará responsável por executá-las (sobre presença de sintomas respiratórios, especialmente febre e tosse, oferecimento de álcool gel 70% ou álcool 70%, com distanciamento mínimo dos demais frequentadores e trabalhadores do estabelecimento e em filas) e orientações para não tocar em objetos e mercadorias;*
- *Sinalizar o piso no direcionamento das filas, utilizando para essa finalidade, fita, giz, cones, entre outros materiais, de modo a manter a distância estabelecida;*
- *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;*
- *Os estabelecimentos que dispõem de estrutura para consumo de alimentos no local ou praça de alimentação devem: manter as mesas dispostas de forma a haver 2 (dois) metros de distância entre os clientes, orientando a sentar na*

mesma mesa apenas pessoas de convívio próximo (que residam na mesma casa); realizar a higienização das mesas antes e após a utilização, 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 antisséptico, 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 e caso o estabelecimento possua “espaço Kids”, o mesmo deve permanecer fechado;

- *Organizar a disposição dos expositores visando a disponibilizar espaço adequado para o fluxo de pessoas, de forma a evitar a proximidade e aglomerações, e restringir o quantitativo de clientes no interior do estabelecimento, observado o limite estabelecido no inciso I do artigo seguinte;*
- *Não oferecer produtos para degustação;*
- *Os responsáveis pelo estabelecimento devem solicitar que pessoas externas, como entregadores, não entrem no local de manipulação dos alimentos;*
- *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;*
- *Os estabelecimentos devem elaborar Plano de Contingência, que deve ficar à disposição das Autoridades Sanitárias [\(Nota Orientativa nº 13/2020\)](#).*

FUNCIONÁRIOS

- 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 **CENTRAL DE TELEORIENTAÇÕES sobre o Coronavírus, pelo telefone 3055-8872** e ainda ser orientado pelo responsável do estabelecimento quanto ao período de afastamento do trabalho; ([Nota Orientativa nº 40/2020](#))
- Estabelecer procedimentos específicos de avaliação do estado de saúde dos manipuladores, de forma a identificar de maneira proativa possíveis suspeitas ou contaminação com o novo coronavírus ([Nota Técnica ANVISA nº 18/2020](#));
- Os colaboradores devem ser orientados a comunicar imediatamente à empresa sobre a ocorrência de sintomas compatíveis com a contaminação por COVID-19, a eventual confirmação da doença, seguindo a quarentena indicada e quando pessoa que coabita sua residência for confirmado com a doença;
- 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 antisséptico após a secagem das mãos (preferencialmente álcool gel 70% ou outro antisséptico registrado na ANVISA);**
- **É indicado o uso de toalhas de papel não reciclado e lixeira acionada sem contato manual;**
- **Devem evitar conversar, tocar o rosto, nariz, boca e olhos durante as atividades de manipulação de alimentos e nos atendimentos dos caixas;**
- **Recomenda-se garantir a dispensa remunerada dos trabalhadores que compõem o grupo de risco: adultos com mais de 60 anos, portadores de doenças crônicas, imunocomprometidos, gestantes, lactantes e pessoas com doenças preexistentes (hipertensão arterial, diabetes, doença cardíaca, doença pulmonar, neoplasias, transplantados, uso de imunossupressores) ([Ofício Circular SEI N° 1088/2020](#));**
- **Recomenda-se afastar os trabalhadores adolescentes, na faixa etária de 16 a 18 anos, ou promover teletrabalho ([Nota Técnica Conjunta n° 05/2020 - PGTCOORDINFÂNCIA](#));**
- **Se a empresa se deparar com as seguintes situações: Trabalhadores confirmados de COVID-19, Trabalhadores suspeitos de COVID-19 (indivíduos com sinais/sintomas gripais), Trabalhadores com contatos domiciliares ou próximos de casos confirmados, Trabalhadores sem sintomas e sem histórico de contato com casos confirmados ou Surto na empresa (mais de 3 casos confirmados por RT-PCR), deve seguir as recomendações conforme [Nota Orientativa n° 40/2020](#).**

LIMPEZA

- 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); ([Nota Orientativa nº 6/2020](#));
- Envolver as máquinas de cartão em filme de PVC para facilitar a limpeza. Utilizar luvas descartáveis quando manusear notas;
- Aumentar a frequência da higienização completa (todas as estruturas) de carrinhos e cestinhas considerando a execução das etapas de limpeza e desinfecção;
Manter todos ambientes arejados e ventilados, inclusive as áreas de convivência de funcionários, a maior parte do tempo;
- Intensificar a limpeza das áreas (pisos, ralos, paredes, teto, etc) com desinfetantes próprios para a finalidade e realizar frequente desinfecção, com álcool 70%, de superfícies e utensílios frequentemente tocados como: maçanetas, mesas, balcões, corrimões, interruptores, elevadores, balanças, entre outros;
- Intensificar a limpeza e desinfecção dos banheiros;
- Aumentar a frequência da higienização completa (todas as estruturas) de carrinhos e cestinhas considerando a execução das etapas de limpeza e desinfecção;
- Desinfetar com álcool a 70% locais frequentemente tocados como: maçanetas, interruptores, janelas, telefone, teclado do computador, controle remoto, elevadores e outros;
- Os saneantes utilizados devem estar regularizados junto a ANVISA e o modo de uso deve seguir as instruções descritas nos rótulos dos produtos;
- Usar luvas de borracha próprias para limpeza. Além de evitar o contato direto com produtos químicos que podem causar danos às mãos, protegem diante da possibilidade de contato com microrganismos;
- Recomenda-se a varredura úmida dos ambientes, com mops ou rodo e panos de limpeza. Desta forma é possível evitar a dispersão de microrganismos veiculados pelas partículas de pó;
- Os panos devem ser exclusivos para uso em cada ambiente. Portanto, panos usados na limpeza de banheiros não devem ser usados na limpeza de outros locais da casa, por exemplo. Ainda, devem estar sempre limpos e alvejados;
- Higienizar as mãos com álcool gel 70% (por 20 segundos) ou água e sabonete líquido (por 40 segundos) antes e após a limpeza dos ambientes, ao tocar superfícies (principalmente aquelas onde o contato com as mãos é maior), bem como antes e após o uso de luvas de limpeza.

MEDIDAS A SEREM ADOTADAS PELOS CLIENTES

- *É obrigatório o uso de máscaras;*
- *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;*
- *Adotar etiqueta respiratória;*
- *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;*
- *Colocar em local visível ao público as orientações de como proceder com os produtos ao chegar em casa.*

CENTRAL DE TELEORIENTAÇÕES SOBRE O CORONAVÍRUS

(45) 3055-8872

**Secretaria
de Saúde**

**Departamento de
Vigilância em Saúde**



TOLEDO
PREFEITURA

Mais Informações:

