Nota Técnica COVID-19
14/2020

CIRCULAR PARA SUPERMERCADOS, PADARIAS E CLIENTES

VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE OURO PRETO

Em decorrência do novo Coronavírus - COVID-19, a Vigilância Sanitária de Ouro Preto - VISA OP, divulga Nota Técnica sobre o funcionamento dos supermercados, mercados e padarias.

Confira as recomendações:

1. Disponibilizar em pontos estratégicos recipientes com álcool gel 70% para higienização das mãos, como na entrada, nos corredores e balcões de caixas, para uso dos clientes e funcionários, e próximo à área de manipulação de alimentos, para os funcionários;
2. Manter as áreas de convivência de funcionários ventiladas, tais como refeitórios e locais de descanso;
3. Organizar as filas nos balcões de caixa de modo a manter distância mínima de 1,5m.
4. Os serviços de alimentação (restaurantes e lanchonetes) localizados dentro dos supermercados não poderão funcionar com atendimento ao público, sendo permitida apenas a venda de marmitas e lanches pré-elaborados e embalados para consumo domiciliar;
5. Suspender a venda/exposição de todos os alimentos na modalidade de autosserviço, disponibilizados para que o próprio consumidor se sirva e embale, como habitualmente é feito para os produtos de padaria;
6. As padarias não poderão servir alimentos para consumo no local;
7. Suspender o uso de mesas pelos clientes dentro dos estabelecimentos;
8. Os funcionários devem ser orientados a intensificar a higienização das mãos com água e sabão, principalmente antes e depois de manipularem alimentos, usarem banheiro, tocarem o rosto, nariz, olhos e boca;
9. Os funcionários devem ser orientados a intensificar a limpeza das áreas com desinfetantes próprios para a finalidade e realizar frequente desinfecção **com álcool 70%** sob fricção de superfícies expostas, como máquina de cartão, teclados e mouse de computadores, caixas eletrônicos, calculadoras, telefones (fixos e

celulares), canetas/lápis, chaves, cadeados, balcões, bancadas, elevadores, alças de carrinhos, cestas, maçanetas, trincos, mesas, corrimões, interruptores e balanças;

10 - Solução cloradada borrifada após higienização prévia com água e sabão ou detergente: lavatórios, pias, tanques, bancadas laváveis, utensílios e equipamentos para manipulação de alimentos (colheres, espátulas, facas, pegadores, fatiadores, etc).

Solução clorada: 2 colheres de água sanitária (com 2% de cloro - esta informação está disponível no rótulo do produto) para 1 L de água limpa, ou 100 ML de água sanitária (com 2% de cloro - esta informação está disponível no rótulo do produto) para 10 L de água limpa; borrifar ou deixar de molho por 20 minutos; deixar secar naturalmente; só reutilizar os utensílios e equipamentos após 15 minutos.

10. Dispor de lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação, com sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico (álcool 70%), toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos, e coletor de papel, acionado sem contato manual (ex.: acionamento por pedal);

11. Providenciar cartazes com orientações e incentivo para a correta lavagem das mãos para os funcionários;

12. 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;

13. Os funcionários devem evitar conversar, tocar o rosto, nariz, boca e olhos durante as atividades de manipulação de alimentos e nos atendimentos dos caixas.

14. Os funcionários que estiverem com febre e sintomas respiratórios (tosse, coriza, falta de ar) devem ser afastados das atividades e orientados a ligarem para os seguintes telefones: **(31) 3559-3299 / 3559-3288 / 98431-5603 e não se dirigirem aos postos de saúde, UPA ou Policlínica sem antes receberem orientações pelos telefones indicados.**

Confira as orientações aos clientes:

- Ao entrar no estabelecimento, realizar a higienização das mãos utilizando preferencialmente o lavatório e, em segunda opção, o álcool em gel;
- Ao realizar as compras, evitar conversar, tossir ou espirrar sobre os alimentos e produtos;
- Ao realizar as compras, evitar tocar o rosto, nariz, olhos e boca;
- Os clientes não devem usar as mesas dentro dos estabelecimentos;
- Os clientes devem evitar consumir alimentos dentro dos estabelecimentos;

- Disponibilizar somente uma pessoa por família para a realização das compras, evitando a presença de idosos;
- Quando possível, pagar suas compras com cartão, diminuindo o contato com o funcionário do caixa;
- Os clientes deverão permanecer apenas o tempo necessário dentro dos estabelecimentos para a realização das compras.

Reproduzir esta Nota Técnica e deixar em pontos visíveis, dentro e fora do estabelecimento, para que funcionários e população tenham acesso a estas informações.

O não cumprimento poderá acarretar em penalidades previstas na legislação vigente.

Informamos que todos os procedimentos e normas são estabelecidos de acordo com o Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, e órgãos afins.

Ouro Preto, 23 de março de 2020.