

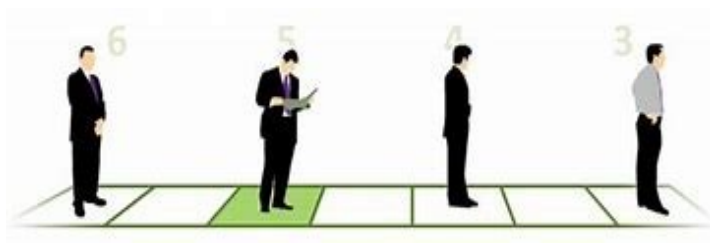
NOTA TÉCNICA COVID-19
17/2020

**ORIENTAÇÕES BÁSICAS PARA COMÉRCIOS VAREJISTAS DE
ALIMENTOS**

Diante da pandemia ocasionada pelo novo Coronavírus, o Comitê Municipal do COVID 19, em consonância com a Agência Nacional de Vigilância Sanitária, orienta Hipermercados, Supermercados, Padarias, Mercearias e outros, as seguintes observações:

1 - ACESSO

- A) Se for possível, evitar a formação de filas. Em caso de formação de filas, os estabelecimentos devem orientar as pessoas que aguardam por atendimento para que mantenham uma distância mínima uma das outras. **(Distância mínima de 1,00 metro). Sugerimos que coloquem cartazes na área externa informando sobre a necessidade desse distanciamento e também, se possível, fazer a marcação no piso para delimitar onde cada cliente deve permanecer até ser atendido.**



- B) Se possível, disponibilizar um funcionário e/ou deixar bem visível na entrada do estabelecimento um dispensador **contendo ÁLCOOL GEL 70%** para que todos os clientes o utilizem antes de tocar em qualquer objeto ou superfície na área interna, como: **carrinhos, cestas, balcões, etc...**. Lembrando que o ideal é que o estabelecimento disponibilize um funcionário para controlar o fluxo de clientes, assegurando que ninguém acesse a área interna sem **higienizar as mãos com ÁLCOOL GEL 70 %**, bem como orientar sobre a organização das filas “se houver” e do distanciamento mínimo entre as pessoas;

- C) Os estabelecimentos devem estabelecer um **número “X” de pessoas** para entrarem no comércio, e esse número deve ser avaliado dependendo do porte de cada um, evitando também aglomerações nas áreas internas. Por exemplo: os Hipermercados e Supermercados que tenham nos seus interiores açougues e padarias, devem organizar também essas novas filas;

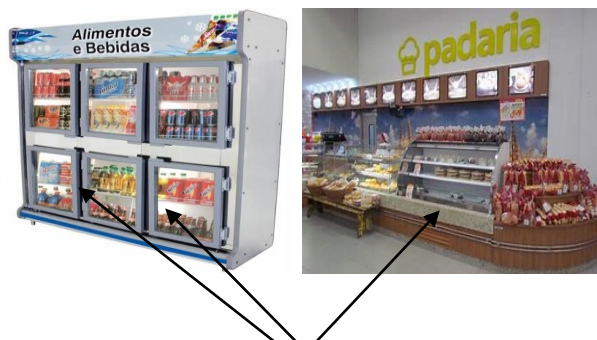
2 - ÁREA INTERNA DO ESTABELECIMENTO

- A) Os estabelecimentos deverão definir rotinas com intervalos curtos de tempo para higienização de **CARRINHOS, CESTAS, PUXADORES DAS PORTAS DOS EQUIPAMENTOS DE REFRIGERAÇÃO** e outros, que são de uso coletivo dentro do estabelecimento;



Higienizar

- B) Disponibilizar **ÁLCOOL GEL 70% em locais estratégicos dentro do estabelecimento, como:** balcões da padaria, do açougue, dos equipamentos de refrigeração que precisam de contato manual para que os clientes possam abrir as portas, dentre outros;



Higienizar

Colocar cartazes na área interna do estabelecimento orientando os clientes para que só toquem nos produtos que realmente forem adquirir;

- C) Estabelecer rotina para abastecer todos os dispensadores de **ÁLCOOL GEL 70%**;
- D) Estabelecer rotina para abastecer todos os dispensadores de sabão líquido, e de papel toalha que estão instalados nos sanitários e demais lavatórios de mão que existam no estabelecimento;
- E) Os estabelecimentos deverão manter os ambientes internos bem ventilados, e quando possuírem equipamentos de climatização, verificar os registros de limpeza bem como a validade dos filtros de acordo com a recomendação dos fabricantes de tais equipamentos;



3) FUNCIONÁRIOS

- A) Todos os funcionários devem ser orientados a manter distância mínima dos clientes e também entre os colegas de trabalho;
- B) O estabelecimento deve adotar critérios para que não ocorram aglomerações internas dos funcionários, principalmente nos horários **de almoço, lanches, horários de registrar o ponto de entrada e saída;**
- C) Fazer recomendações para que cada funcionário higienize as mãos em intervalos curtos de tempo;

- D) Os funcionários que trabalham como **CAIXAS**, devem ser orientados a higienizarem as mãos com maior frequência, tendo em vista que eles têm **contato com clientes, com produtos e também com cartões e dinheiro.** (Sugestão: se possível, higienizar as mãos após cada atendimento, **UTILIZANDO ÁLCOOL GEL 70%**);

4) DEPÓSITOS

- a) Os estabelecimentos deverão estabelecer critérios para recebimento das mercadorias, uma vez que **são recebidos produtos de diversas partes do País, então, devem orientar os motoristas dos caminhões e seus auxiliares para que realizem a lavagem das mãos antes de iniciarem os trabalhos de descarga das mercadorias.** (Lembramos que tais entregadores **circulam entre várias Cidades, e ou, Estados**). Devendo também manterem o critério de distanciamento mínimo entre as pessoas.



Higienizar

- b) Caso sejam utilizados carrinhos de carga e descarga de uso coletivo dos entregadores, esses também devem ser higienizados após cada descarregamento;

5) SERVIÇOS DE ENTREGAS A DOMICÍLIOS

- a) 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);



- b) Devem ser estabelecidas rotinas de higienização periódica dos veículos e dos compartimentos de cargas (Baús de motos, Bolsas de entregas e outros ...);
- c) 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.

6) MÁQUINAS DE CARTÕES DE CRÉDITO/DÉBITO

- a) 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 GEL 70%** a cada uso, e que essa proteção possa ser trocada periodicamente;



Fonte: Deliberação do Comitê Extraordinário Covid 19 N° 8, de 19 de março de 2020 (Dispõe sobre medidas emergenciais a serem adotadas pelo Estado e municípios enquanto durar a SITUAÇÃO DE EMERGÊNCIA em saúde pública no Estado de Minas Gerais) – <http://www.jornalminasgerais.mg.gov.br/?dataJornal=2020-03-20#>.

Fonte: Deliberação do Comitê Extraordinário Covid 19 N° 17, de 22 de março de 2020 (Dispõe sobre medidas emergenciais a serem adotadas pelo Estado e municípios



Prefeitura Municipal de Ouro Preto
Secretaria Municipal de Saúde

enquanto durar a SITUAÇÃO DE EMERGÊNCIA em saúde pública no Estado de Minas Gerais) – <http://www.jornalminasgerais.mg.gov.br/?dataJornal=2020-03-22#>.

Imagens: capturadas no Google.

Ouro Preto, 30 de março de 2020.