

NOTA TÉCNICA 01/2020 - NVP/DVS/CEVS/SES

- ASSUNTO: Boas Práticas para Prevenção do Coronavírus (COVID-19) em Supermercados.
- 2. OBJETIVOS: Orientar as práticas a serem seguidas em estabelecimentos comerciais de alimentos, para prevenção da disseminação do Coronavírus (COVID-19).
- 3. FATOS: O novo Coronavírus 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, ocorre através da entrada no trato respiratório, pelo contato com gotículas de secreções (muco nasal e saliva, por exemplo). Isso pode acontecer através do contato direto com as secreções da pessoa infectada, pela tosse ou espirro, ou de forma indireta, pelo contato com superfícies contaminadas, levando-se as partículas às mucosas como o nariz, a boca e os olhos.





4. ANÁLISE: O reforço das medidas de proteção constitui uma das principais ações para controle e prevenção da disseminação do Coronavírus e outros patógenos. As atividades desenvolvidas em estabelecimentos comerciais de alimentos possuem grande potencial de contaminação. Portanto. Núcleo de Vigilância Vlgilância Produtos/Alimentos. da Divisão de Sanitária/CEVS/SES/RS, vem, por meio desta, informar o que segue:

Devido a grande circulação de pessoas - consumidores e funcionários - nestes estabelecimentos, é necessário que se adotem medidas para prevenção de aglomerações.

Assim, nos caixas de pagamento e demais pontos nos quais hajam filas (ex:padaria, açougue, rotisseria,etc.), recomenda-se o uso de dispositivos de sinalização do distanciamento entre os clientes - minimamente 1 metro.

Deve-se ainda:

- disponibilizar dispensadores com álcool em gel em pontos estratégicos da circulação - minimamente na entrada da loja - como próximo aos caixas e áreas de açougue, hortifruti, padaria e frios;





- garantir materiais para higiene das mãos nos banheiros - sabonete líquido ou em espuma e papel toalha para secagem das mãos.

a) Quanto à higiene e limpeza

Os procedimentos de limpeza de carrinhos e cestos de compras exigidos pela Lei 13.486/2017 devem ser garantidos, intensificando o controle sobre esta atividade, uma vez que estes itens possuem grande potencial de disseminação de patógenos, dada a circulação por um grande número de pessoas.

Atenção especial também deve ser dada aos locais com maior potencial de contaminação, principalmente com as superfícies onde haja grande contato, como:

- banheiros
- corrimões
- maçanetas e puxadores
- caixas de pagamento

Considerando as diversas ações de proteção à saúde, são recomendadas, ainda, as seguintes medidas de contenção:





- nas lojas que disponibilizarem bebedouros, desativa-los temporariamente ou oferecer copos descartáveis para o consumo de água;
 - suspender ações de degustação;
 - monitorar diariamente a saúde dos funcionários:
- as lojas que possuem cancelas para emissão de tickets devem higienizar com frequência os botões destes dispositivos.

b) Áreas de retaguarda

Áreas de estoque, processamento de alimentos e áreas de suporte também devem receber atenção especial em relação a sua organização, manutenção e limpeza.

Deve-se, ainda:

- disponibilizar aos trabalhadores dispensadores com álcool gel;
- reforçar a limpeza de superfícies, materiais e equipamentos torneiras, maçanetas, balcões, bancadas, equipamentos e utensílios.





- 5. CONCLUSÃO: É necessário que se reforcem as medidas de proteção já estabelecidas pelo serviços, de forma a mitigar riscos relacionados à disseminação do novo coronavírus e outras doenças infectocontagiosas. Além disso, deve-se garantir as condições de limpeza e higienização de ambientes, superfícies e materiais e implementar ações para reduzir a aglomeração de pessoas.
- 6. REFERÊNCIA: Associação Brasileira de Supermercados Abras

