

NOTA TÉCNICA DVS/17/2020

ORIENTAÇÕES SANITÁRIAS PARA O FUNCIONAMENTO DA FEIRA GASTRONÔMICA DO TERMINAL RODOVIÁRIO MUNICIPAL NO CONTEXTO DA COVID-19

O novo agente do coronavírus, descoberto em 31/12/19 após casos registrados na China. Provoca a doença chamada de coronavírus (COVID-19). A transmissão acontece de uma pessoa doente para outra ou por contato próximo por meio de: toque do aperto de mão; gotículas de saliva; espirro; tosse; catarro; objetos ou superfícies contaminadas, como celulares, mesas, maçanetas, brinquedos, teclados de computador ou outros objetos contaminados. Os sintomas mais comuns são: febre, tosse seca e dificuldade para respirar, os quais aparecem gradualmente e geralmente são leves, mas podem evoluir para quadros graves, principalmente em idosos ou pessoas com baixa imunidade.

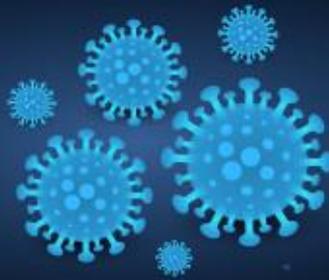
DEFINIÇÕES

- **Serviços de alimentação:** Os serviços de alimentação são os estabelecimentos que realizam algumas das seguintes atividades: manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo, como cantinas, bufês, comissárias, confeitarias, cozinhas industriais, cozinhas institucionais, unidades de alimentação e nutrição dos serviços de saúde, delicatessens, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, rotisseries e congêneres;
- **Higienização:** operação que compreende duas etapas, a limpeza (operação de remoção de substâncias minerais e ou orgânicas indesejáveis, tais como resto de alimentos, terra, poeira, gordura e outras sujidades) e a desinfecção (operação de redução, por agente químico, do número de microrganismos) ou antissepsia (operação que visa à redução de microrganismos presentes na pele em níveis seguros).
- **Manipuladores de alimentos:** qualquer pessoa do serviço de alimentação que entra em contato direto ou indireto com o alimento.

MEDIDAS A SEREM ADOTADAS PELOS FEIRANTES DO LARGO BOM GOURMET

1) Orientações para o atendimento local dos trailers:

- Os feirantes devem favorecer o distanciamento social quando da oferta de seus serviços de alimentação;
- Deve-se dar preferência para o atendimento em modo take away (balcão para retirada), sempre que possível.
- A retirada de pedidos no local/estabelecimento pelo cliente é permitida, desde que não haja a formação de filas e aglomerações em nenhum horário de funcionamento.



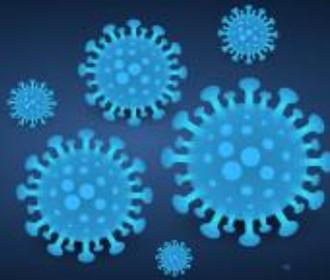
- As mesas para o consumo local dos alimentos devem estar dispostas de maneira a preservar a **distância mínima de 2 metros entre si**, devendo ser demarcadas no piso com fitas coloridas, para facilitar a visualização pelos clientes. Deve ainda ser orientado que se sentem na mesma mesa somente pessoas de convívio próximo (que residam na mesma casa);
- Utilizar exclusivamente de utensílios descartáveis (talheres, pratos, copos, canudos etc), orientando o descarte correto dos mesmos após a refeição. No caso dos utensílios utilizados na manufatura dos alimentos, os mesmos devem ser higienizados com água e sabão ou detergente;
- Intensificar a higienização dos cardápios com álcool 70%;
- Não oferecer produtos para degustação;
- Aumentar a frequência de higienização de superfícies (maçanetas e balcões) do estabelecimento, bem como os procedimentos de higiene da cozinha;
- Os responsáveis pelo estabelecimento devem fazer orientações aos funcionários sobre a correta higienização das instalações, equipamentos, utensílios e higiene pessoal (com comprovação documental, de acordo com a Resolução RDC nº 216/2004);
- Os funcionários devem ser orientados a intensificar a higienização das mãos e antebraços, principalmente antes e depois de manipularem alimentos, se tocarem o rosto, nariz, olhos e boca, após uso de sanitários e após tocar em dinheiro ou cartões de banco;
- Disponibilizar no caixa álcool 70% para higienização das mãos;
- Realizar recebimento preferencialmente por métodos eletrônicos (online, cartão), mantendo distância adequada, a fim de evitar o contato direto;
- Os saneantes utilizados devem estar devidamente regularizados junto a ANVISA e o modo de uso deve seguir as instruções descritas nos rótulos dos produtos;
- As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados na preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição devem ser lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização dos mesmos;
- 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 procurar a Unidade Básica de Saúde do seu bairro ou a Unidade de Pronto Atendimento Municipal e ainda ser orientado pelo responsável do estabelecimento quanto ao período de afastamento do trabalho.

Vide: *PROTOCOLO PARA AMBIENTES DE TRABALHO NO CONTEXTO DA COVID-19*

https://ecrie.com.br/sistema/conteudos/arquivo/a_61_0_1_04092020155052.pdf

ORIENTAÇÕES PARA OS MANIPULADORES DE ALIMENTOS:

- Realizar a higienização das mãos e antebraços com água corrente e sabonete líquido inodoro (por no mínimo 40 segundos), secar as mãos com toalhas de papel não reciclado; em seguida, proceder à antissepsia com álcool gel 70% (fricção por no mínimo 20 segundos);



- Todos os manipuladores e atendentes devem **obrigatoriamente** utilizarem máscaras descartáveis durante todo o período de atendimento.
- Todos os funcionários devem evitar falar excessivamente, rir, tocar o rosto, nariz, boca e olhos durante as atividades;
- Adotar procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos prontos para o consumo, por meio de utensílios ou luvas descartáveis, após antissepsia das mãos;
- Ao tossir ou espirrar cobrir o nariz e a boca com um lenço descartável, descartá-lo imediatamente e realizar higienização das mãos. Caso não tenha disponível um lenço descartável cobrir o nariz e boca com o braço flexionado;

ORIENTAÇÕES PARA OS CLIENTES:

- Todos os clientes devem obrigatoriamente utilizar máscaras descartáveis ao chegar na Feira Gastronômica, e ao se dirigir ao trailer para atendimento, retirando-a somente para o consumo do alimento;
- Ao se dirigir ao trailer para atendimento, realizar a higienização das mãos com álcool gel 70% (por no mínimo 20 segundos), que deve estar disponível no balcão;
- Ao tossir ou espirrar cobrir o nariz e a boca com um lenço descartável, descartá-lo imediatamente e realizar higienização das mãos. Caso não tenha disponível um lenço descartável cobrir o nariz e boca com o braço flexionado;
- Não aceitar degustações e evitar sempre que possível o consumo de alimentos no local. Preferencialmente, levar os alimentos para consumir em casa.

Wanderley Antônio Martins
Coordenação de Vigilância em Saúde

Nelcelí Garcia
Direção de Vigilância em Saúde

Irani dos Santos
Secretária Municipal de Saúde

Divisão de Vigilância em Saúde

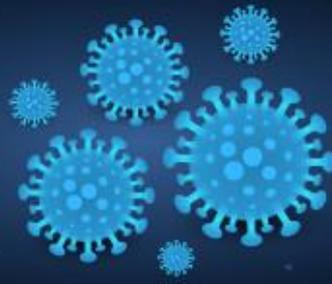
Secretaria de Saúde-FRG

Tel. 3608 7655

Email:saudefrg@gmail.com

17/09/2020

COVID-19 CORONAVIRUS



PREFEITURA DE
**FAZENDA
RIO GRANDE**

SECRETARIA MUNICIPAL DE
SAÚDE