



ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTELO
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Castelo, 25 de Março de 2020

NOTA TÉCNICA Nº 03/2020 – VISA SEMSA/PMC

ORIENTAÇÕES PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E COMÉRCIOS
VAREJISTAS DE ALIMENTOS

O Departamento de Vigilância Sanitária de Castelo, no uso da atribuição que lhe confere o Art. 3º, inciso VII da Lei 1.879 – Código Sanitário Municipal,

CONSIDERANDO, que a saúde é direito de todos e dever do Estado, garantido mediante políticas sociais e econômicas que visem à redução do risco de doença e de outros agravos e ao acesso universal e igualitário às ações e serviços para sua promoção, proteção e recuperação, na forma do art. 196 da Constituição da República;

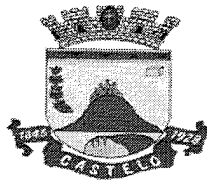
CONSIDERANDO, a Declaração de Emergência em Saúde Pública de Importância Internacional pela Organização Mundial da Saúde em 30 de Janeiro de 2020, em decorrência da Infecção Humana pelo novo coronavírus (COVID-19);

CONSIDERANDO, a Portaria nº 188/GM/MS, de 3 de fevereiro de 2020, que Declara Emergência em Saúde Pública de Importância Nacional – ESPIN, em decorrência da Infecção Humana pelo novo coronavírus (COVID-19);

CONSIDERANDO, a necessidade de adoção de ações coordenadas para enfrentamento da Emergência em Saúde Pública de Importância Estadual e Internacional, decorrente do coronavírus (COVID-19);

CONSIDERANDO, o Decreto Nº 4593 – R, de 13 de março de 2020, que dispõe sobre o estado de emergência em saúde pública no Estado do Espírito Santo e estabelece medidas sanitárias e administrativas para prevenção, controle e contenção de riscos, danos e agravos decorrentes do surto de coronavírus (COVID-19) e dá outras providências;

CONSIDERANDO, Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;



**ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTELO
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
VIGILÂNCIA SANITÁRIA**

CONSIDERANDO, o Decreto Nº 17.226, de 18 de Março de 2020, que declara a situação de emergência de saúde pública no Município de Castelo em razão da pandemia de importância mundial causada pelo novo coronavírus (COVID-19) e determina providências;

CONSIDERANDO, o Decreto Nº 17.233, de 23 de Março de 2020, que dispõe sobre medida de emergência de saúde pública decorrente do novo coronavírus (COVID-19) no âmbito do Município de Castelo.

ORIENTA – SE PARA RESTAURANTES, LANCHONETES, PIZZARIAS, PADARIAS E OUTROS ESTABELECIMENTOS ESPECIALIZADOS EM SERVIR ALIMENTOS

- Realizar assepsia com álcool a 70% ou solução de hipoclorito de sódio a 1% das superfícies (mesas, bancadas, cadeiras, utensílios e demais objetos que entrem em contato com as mãos dos clientes);
- Aumentar a frequência da limpeza e desinfecção de todo ambiente (cozinha, salão e sanitários);
- Realizar limpeza de geladeiras, freezers, fornos, fogões e demais eletrodomésticos com maior regularidade, com água e sabão e a desinfecção com álcool a 70% ou solução de hipoclorito de sódio a 1%;
- Realizar com maior periodicidade a desinfecção com álcool 70% dos equipamentos que não podem ser higienizados com água e sabão Ex: máquina de cartão de crédito e outros;
- Manter distância mínima de cerca de 2 metros entre as mesas;
- Diminuir a capacidade de atendimento interno aos clientes de forma a evitar aglomerações;
- Manter ambientes ventilados e arejados;
- Disponibilizar álcool a 70% para clientes e colaboradores em diversos locais no ambiente (caixa, balcão de self-service, entrada e saída do estabelecimento);
- Realizar com frequência a reposição do sabonete líquido e papel toalha nos lavatórios;



**ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTELO
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
VIGILÂNCIA SANITÁRIA**

- Realizar com maior periodicidade a limpeza dos filtros dos ares-condicionados, no mínimo uma vez por semana;
- Realizar limpeza de pratos, copos, talheres e utensílios com água, sabão e a desinfecção com solução de hipoclorito a 1% e/ou álcool a 70%;
- O funcionário que manipular utensílios sujos devem utilizar luvas principalmente ao retirar restos de alimentos;
- A equipe deve lavar bem as mãos antes de ofertar pratos e talheres para os clientes. Indica-se colocar os talheres em saquinhos de papel e não em bandeja para que o próprio cliente o retire;
- Reavaliar o uso de mesas comunitárias;
- Dê preferência ao delivery (entregas) e não ao consumo presencial;
- O horário de atendimento para consumo presencial será limitado ao horário de 16 horas, não se aplicando a referida limitação para retiradas no próprio estabelecimento e para entregas (delivery);
- No fluxo do caixa, manter distância mínima de 1 (um) metro a cada cliente;
- Interditar as áreas que não são utilizadas para refeições, ex: playground infantil e áreas de festas).
- Afixar cartazes alertando sobre o distanciamento entre clientes por todo o estabelecimento.

ORIENTA – SE PARA ESTABELECIMENTOS: SUPERMERCADOS, MERCADOS, MINIMERCADOS, MERCEARIAS, ARMAZÉNS, AÇOUGUES, HORTIFRUTIGRANJEIROS E LOJAS DE CONVENIÊNCIAS

- Realizar assepsia com álcool a 70% ou solução de hipoclorito de sódio a 1% das superfícies (bancadas, prateleiras, carrinhos, cestas, corrimões e demais objetos e locais que entrarem em contato com as mãos dos clientes);
- Aumentar a frequência da limpeza de todo ambiente, com água e sabão e a desinfecção com álcool a 70% ou solução de hipoclorito de sódio a 1%, (área de manipulações, caixas e seções de produtos);



**ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTELO
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
VIGILÂNCIA SANITÁRIA**

- Realizar com maior periodicidade a desinfecção com álcool 70% dos equipamentos que não podem ser higienizados com água e sabão Ex: máquina de cartão de crédito e outros;
- No fluxo do caixa, providenciar marcações de 1 (um) metro de distância a cada cliente;
- Diminuir a capacidade de atendimento interno aos clientes de forma a evitar aglomerações;
- Manter ambientes ventilados e arejados;
- Disponibilizar álcool a 70% para clientes e colaboradores em locais estratégicos (caixas, entrada, saída do estabelecimento e seção de hortifrutigranjeiros);
- Realizar com frequência a reposição do sabonete líquido e papel toalha nos lavatórios;

Realizar com maior periodicidade a limpeza dos filtros dos ares-condicionados, no mínimo uma vez por semana;

- Disponibilizar copos descartáveis em bebedouros;
- Toda equipe deverá higienizar as mãos, com água e sabonete líquido, com maior frequência ao dia, bem como, os que realizam a reposição dos produtos nas prateleiras e bancadas, principalmente ao manusear alimentos não embalados.
- Dê preferência ao delivery (entregas) e não a compras presenciais;
- Evitar falar desnecessariamente ao manipular os alimentos.
- Afixar cartazes alertando sobre o distanciamento entre clientes por todo o estabelecimento.

ORIENTA – SE AOS ENTREGADORES DE PRODUTOS

- Estar com higiene pessoal em dia, devidamente uniformizado, mantendo os mesmos limpos;
- Limpar as caixas de entregas, mochilas térmicas e baú dos veículos de transporte dos produtos, com água e sabão e realizar a desinfecção com álcool a 70% ou solução de hipoclorito de sódio a 1% antes e após o término de cada rota de entrega;



**ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTELO
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
VIGILÂNCIA SANITÁRIA**

- Disponibilizar álcool a 70% para os entregadores em embalagens que sejam fáceis de carregar;
- Realizar a higienização das mãos com álcool a 70% antes de pegar o produto a ser entregue e após o pagamento;
- Não colocar a mochila térmica no chão ao realizar a entrega;
- Na entrega, toque a campainha e se afaste 1 (um) metro do cliente. Evite aperto de mãos ou contato físico;
- Redobrar o cuidado ao fazer uma entrega às pessoas idosas que são mais suscetíveis a complicações se contraírem a doença;
- Combinar com o cliente o pagamento online, se possível, ou leve o troco pronto dentro de um saquinho ou ainda levar maquininhas envelopadas com papel filme plástico para que o mesmo possa ser trocado a cada rota;
- Manter os veículos de entregas (bicicletas, motos, caminhões, etc) sempre limpos e higienizados.

OBSERVAÇÃO:

Para se chegar a concentração ideal de hipoclorito de sódio (**água sanitária**) a 1% deve ser realizada a diluição conforme orientação do fabricante.


Claudia Ramos Sequim Zanuncio
Fiscal Sanitário


Cristiane Gheller
Fiscal de Postura e Saúde Pública


Maria Celça Gonçalves
Coordenadora do Núcleo de Vigilância em Saúde