



MANAUS

SEMSA
Secretaria Municipal
de Saúde

Secretaria Municipal de Saúde
Av. Mário Ypiranga, 1695 - Adrianópolis.
CEP: 69057-002
Telefone: (92) 3642-9794
semsa.manaus.am.gov.br

NOTA TÉCNICA Nº 003/2020 – DVISA/SUBGS

Data: 31.03.2020

Local: Manaus - AM

Assunto

Recomendações de medidas de prevenção da infecção humana pelo novo coronavírus (COVID-19) para os supermercados e estabelecimentos que entregam alimentos (delivery).

1. **Considerando** a necessidade de atender as recomendações da OMS, para prevenir a propagação do novo coronavírus (COVID-19);
2. **Considerando** a Portaria n. 188/GM/MS, de 04 de fevereiro de 2020, que declara Emergência em Saúde Pública de Importância Nacional (ESPIN), em decorrência da infecção humana pelo novo coronavírus (COVID-19);
3. **Considerando** o Decreto Federal nº 42.100, de 23 de março de 2020, que Declara Estado de calamidade Pública, para fins do artigo 65 da Lei Complementar Federal nº 101, de 4 de maio de 2000 decorrente da pandemia da COVID-19;
4. **Considerando** o Decreto do Estado do Amazonas nº 42.106, de 24 de março de 2020, que dispõe sobre as recomendações para estabelecimentos comerciais e serviços considerando essenciais sem suspensão de funcionamento, e dá outras providências;
5. **Considerando** a Nota Técnica nº001/2020 – DVISA/SUBGS, que trata de recomendações gerais da Vigilância Sanitária para evitar a disseminação do novo coronavírus em diversos estabelecimentos do Município de Manaus;

A Visa Manaus, acerca do funcionamento de supermercados e estabelecimentos que entregam alimentos, **RECOMENDA** as seguintes providências:

1. AOS SUPERMERCADOS:

1.1. ORIENTAÇÕES GERAIS INTERNAS:

- 1.1.1. Retirar mesas;
- 1.1.2. Suspender o auto-serviço de produtos não embalados (como pães), a fim de evitar aglomerações;
- 1.1.3. Disponibilizar insumos (lavatórios ou dispensadores com álcool gel 70%) para higienização das mãos na entrada do estabelecimento e em outros pontos estratégicos, como corredores e balcões de caixas, para uso dos clientes e funcionários, e, ainda, próximo a área de manipulação de

Deião

alimentos, para os funcionários;

- 1.1.4. Orientar funcionários a intensificar a higienização das mãos, principalmente antes e depois de manipularem alimentos, de usarem banheiro, de tocarem o rosto, nariz, olhos e boca e sempre que necessário;
- 1.1.5. Orientar os funcionários a intensificar a limpeza das áreas com hipoclorito de sódio ou detergente, além de realizar frequente desinfecção com álcool 70%, quando possível, sob fricção de superfícies expostas, como maçanetas, mesas, balcões, corrimãos, interruptores, elevadores, balanças, banheiros, lavatórios, entre outros, mas, principalmente máquinas de pagamento, carrinhos e cestinhas;
- 1.1.6. Manter banheiros sempre limpos, com papel toalha, sabonete líquido e lixeira com tampa e pedal;
- 1.1.7. Dispor de lavatórios exclusivos para a higiene das mãos nas áreas de manipulação de alimentos, com sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, toalhas de papel não reciclado e lixeira com tampa e pedal, ou seja, sem contato manual;
- 1.1.8. Providenciar cartazes com orientações e incentivo para a correta lavagem das mãos para os funcionários;
- 1.1.9. Orientar funcionários a evitar conversar, tocar o rosto, nariz, boca e olhos durante as atividades de manipulação de alimentos e nos atendimentos dos caixas;
- 1.1.10. No refeitório dos funcionários, manter distanciamento entre as mesas e cadeiras, atendendo distância de 2 metros;
- 1.1.11. Aumentar o intervalo de tempo de funcionamento do refeitório para reduzir o número de pessoas no mesmo horário para fazer refeição;
- 1.1.12. Manter refeitório com troca de circulação de ar;
- 1.1.13. Evitar aglomerações de colaboradores no intervalo de descanso;
- 1.1.14. Os funcionários que estiverem com febre e sintomas respiratórios (tosse, coriza, falta de ar) devem ser afastados das atividades;
- 1.1.15. A máquina para pagamento com cartão pode ser envolvida com plástico filme para facilitar a higienização, devendo ser desinfetada com álcool gel 70% após cada uso;
- 1.1.16. Aumentar a circulação periódica de ar por meio de abertura de portas e/ou janelas;

mes
bleio



MANAUS

SEMSA
Secretaria Municipal
de Saúde

Secretaria Municipal de Saúde
Av. Mário Ypiranga, 1695 - Adrianópolis.
CEP: 69057-002
Telefone: (92) 3642-9794
semsa.manaus.am.gov.br

1.1.17. Designar funcionário em cada setor/corredor do supermercado para controlar pessoas que entram e que saem, evitando aglomerações;

1.1.18. Para higienização das superfícies e prevenção do coronavírus, qualquer um dos seguintes produtos pode ser utilizado:

- ✓ Álcool 70% (líquido ou gel);
- ✓ Água e sabão;
- ✓ Hipoclorito de Sódio 0,1 a 0,5% (água sanitária diluída).

Dica de diluição: Para obter o hipoclorito de sódio 0,5%, pode-se misturar 01 litro de água sanitária (hipoclorito de sódio 2%) com 03 litros de água potável. Essa mistura renderá 04 litros de hipoclorito de sódio 0,5% e poderá auxiliar na limpeza de superfícies resistentes. Atenção: o hipoclorito de sódio tem potencial corrosivo para algumas superfícies e irritante para a pele e mucosas, por isso deve ser usado com cautela e manipulado com utilização de luvas.

1.2. FILAS:

- 1.2.1. Evitar filas próximas das prateleiras, evitando, assim, a proximidade das pessoas que estão na fila com as que estão circulando em busca de produtos;
- 1.2.2. Fazer demarcação de 1 a 2 metros de distanciamento entre um cliente e outro em todas as filas;
- 1.2.3. Limitar o acesso a um quantitativo máximo de pessoas que possam ficar dentro do supermercado ao mesmo tempo, atentando para o espaço de 4m²/pessoa, se considerada a distância segura de 2 metros entre elas.

1.3. ORIENTAÇÕES GERAIS AOS CLIENTES:

- 1.3.1. Entrar no supermercado apenas uma pessoa da família ou do grupo para realização das compras necessárias a todos, evitando presença de idosos;
- 1.3.2. Preferir a realização de compra remota, com entregas a domicílio ou sistema passe e pegue;
- 1.3.3. Ao entrar no mercado, realizar a higienização das mãos, utilizando o lavatório, preferencialmente, ou álcool em gel 70%;
- 1.3.4. Ao realizar as compras, evitar conversar, tossir ou espirrar sobre os alimentos e produtos;

10/10/20



MANAUS

SEMSA
Secretaria Municipal
de Saúde

Secretaria Municipal de Saúde
Av. Mário Ypiranga, 1695 - Adrianópolis.
CEP: 69057-002
Telefone: (92) 3642-9794
semsa.manaus.am.gov.br

- 1.3.5. Os clientes não devem usar as mesas dentro do mercado;
- 1.3.6. Não consumir alimentos dentro dos supermercados e durante as compras;
- 1.3.7. Quando possível, pagar suas compras com cartão, diminuindo o contato com o funcionário do caixa;

2. AOS ESTABELECEMENTOS QUE ENTREGAM ALIMENTOS (DELIVERY)

2.1. AO ENTREGADOR:

- 2.1.1. Manter higiene pessoal: roupa limpa, tomar banho com frequência, cabelo preso, usar chapéu ou touca, evitar acessórios pessoais (anel, pulseira, brincos e colar), sem barba e bigode, unhas curtas e sem esmalte, usar sapato fechado;
- 2.1.2. A cada entrega, higienizar o guidão ou volante do veículo, a maçaneta da porta (carro) e painel do veículo, utilizando solução de água sanitária diluída (Ex.: 250 ml de água sanitária + 750 ml de água = 1 litro) ou álcool a 70%, com auxílio de papel toalha;
- 2.1.3. Higienizar o compartimento acoplado nas motos, onde são transportados os alimentos, sempre que for necessário com solução de água sanitária diluída (Ex.: 250 ml de água sanitária + 750 ml de água = 1 litro) e flanela descartável;
- 2.1.4. Após entrega do pedido, higienizar as mãos com álcool em gel a 70%;
- 2.1.5. Atenção com a etiqueta respiratória: ao espirrar ou tossir, usar a curvatura interna do cotovelo ou lenços descartáveis;
- 2.1.6. Se apresentar gripe ou resfriado, afastar o entregador das atividades;
- 2.1.7. Ao chegar da entrega, lavar as mãos com água e sabão seguindo as recomendações do Ministério da Saúde;
- 2.1.8. Falar somente o necessário;
- 2.1.9. Manter distância do cliente na hora da entrega;
- 2.1.10. Colocar filme plástico no teclado da máquina de passar cartão e higienizar com álcool em gel após o uso do cliente;
- 2.1.11. Circular com o alimento somente o tempo necessário entre o local da distribuição e o local onde será entregue;
- 2.1.12. Carro deve estar equipado com estrados e caixas plásticas para o acondicionamento dos alimentos e devem ser higienizados com solução clorada ou álcool em gel frequentemente;

mes
Okato



MANAUS

SEMSA
Secretaria Municipal
de Saúde

Secretaria Municipal de Saúde
Av. Mário Ypiranga, 1695 - Adrianópolis.
CEP: 69057-002
Telefone: (92) 3642-9794
semsa.manaus.am.gov.br

- 2.1.13. O interior do carro onde fica as caixas térmicas com alimentos deve ser mantido em ótimas condições de limpeza, sendo higienizado sempre que for necessário (no mínimo três vezes ao dia) com solução de água sanitária diluída (Ex.: 250 ml de água sanitária + 750 ml de água= 1 litro);
- 2.1.14. O cliente deve receber o produto/alimento em embalagem fechada para que possa higienizar com solução clorada ou álcool em gel antes de abrir.

2.2.AO ESTABELECIMENTO:

- 2.2.1. Disponibilizar lavatórios exclusivos para a higiene das mãos dos manipuladores de alimentos, com sabonete líquido inodoro antisséptico, toalhas de papel não reciclado e lixeira com tampa e pedal, ou seja, acionada sem contato manual;
- 2.2.2. Realizar higienização periódica de corrimão de escada, pisos, maçanetas, telefones, teclados e outras superfícies de contato com hipoclorito de sódio ou álcool a 70%;
- 2.2.3. Estimular e orientar os funcionários à lavagem regular e completa das mãos com água e sabão, disponibilizando todos os insumos necessários;
- 2.2.4. Providenciar cartazes com orientações e incentivo para a correta lavagem das mãos para os funcionários;
- 2.2.5. Aumentar a circulação de ar por meio de abertura de portas e janelas;
- 2.2.6. Os funcionários devem evitar conversar, tocar o rosto, nariz, boca e olhos durante as atividades de manipulação;
- 2.2.7. Manter a distância de 1 a 2 metros entre os funcionários;
- 2.2.8. Diariamente certifique que os seus funcionários estão saudáveis, sem sintomas de resfriado e principalmente febre. Qualquer sintoma suspeito deve significar o afastamento desse colaborador, até que seja descartado a suspeita;
- 2.2.9. Os alimentos devem estar em embalagens adequadas, limpas e lacradas;
- 2.2.10. Os alimentos devem chegar em temperatura adequada para o consumo do cliente (60 °C);
- 2.2.11. Etiquetar os alimentos prontos com o horário na qual está saindo do estabelecimento e o tempo máximo de segurança em que pode ser consumido;

Ass
Okou



MANAUS

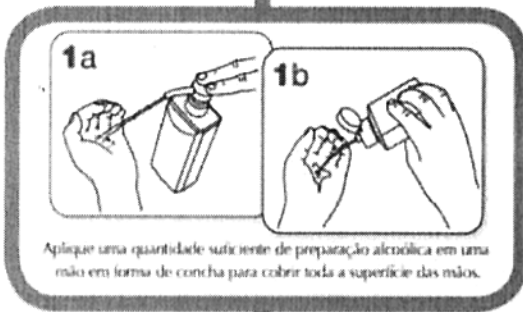
SEMSA
Secretaria Municipal
de Saúde

Secretaria Municipal de Saúde
Av. Mário Ypiranga, 1695 - Adrianópolis.
CEP: 69057-002
Telefone: (92) 3642-9794
semsa.manaus.am.gov.br

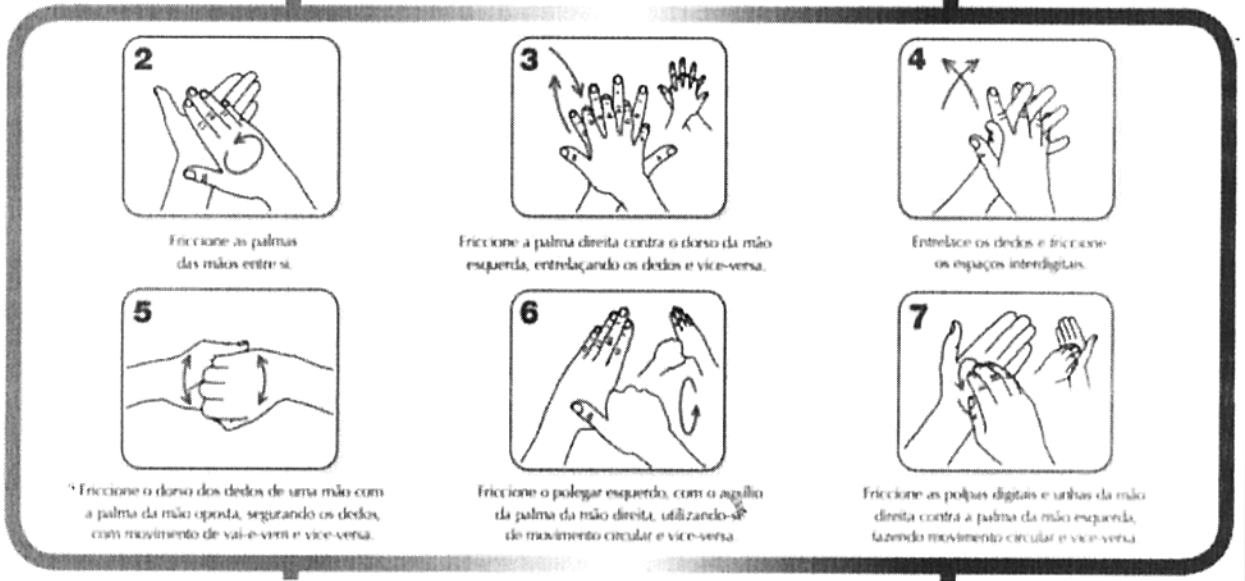
3. RECOMENDAÇÕES PARA LAVAGEM DAS MÃOS:

Lavar as mãos com água e sabão é forma mais efetiva de prevenir o contágio da COVID-19. Na ausência desses insumos, utilizar álcool em gel a 70% para a higienização frequente das mãos, friccionando por pelo menos 20 segundos. Atenção: a higienização deve ser completa, conforme o passo a passo a seguir:

Como Fazer a Fricção Anti-Séptica das Mãos com Preparações Alcoólicas?



Como Higienizar as Mãos com Sabonete Líquido e Água?



Olá *MS*



MANAUS

SEMSA
Secretaria Municipal
de Saúde

Secretaria Municipal de Saúde
Av. Mário Ypiranga, 1695 - Adrianópolis.
CEP: 69057-002
Telefone: (92) 3642-9794
semsa.manaus.am.gov.br

8 Enxague bem as mãos com água. 20-30 seg.

9 Seque as mãos com papel toalha de uso único.

10 No caso de tosse ou espirros, sempre utilize papel toalha.

11 Agora, suas mãos estão secas. 40-60 seg.

Quando estiverem secas, suas mãos estarão seguras.

Quando estiverem secas, suas mãos estarão seguras.

World Health Organization Patient Safety ANVISA

A Organização Mundial da Saúde oferece todas as informações e alertas para verificar a informação e evitar informações. Entretanto, o material publicado está sendo distribuído sem qualquer garantia expressa ou implícita. A responsabilidade pela interpretação e uso correto é do leitor. A Organização Mundial da Saúde não se responsabiliza em qualquer forma por uso indevido.

A OMS agradece ao Hospital Universitário de Genebra (HUG), em especial aos membros do Programa de Controle de Infecção, pela participação ativa no desenvolvimento deste material.

4. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

- Kampf, G.; Todt, D.; Pfaender, S.; Steinmann, E. Persistence of coronaviruses on inanimate surfaces and their inactivation with biocidal agents. Journal of Hospital Infection, n. 104, p. 246-251, 2020.

<https://www20.anvisa.gov.br/segurancadopaciente/index.php/publicacoes/category/higiene-zacao-das-maos>. Acesso em 27.03.2020.

<https://semsa.manaus.am.gov.br/sala-de-situacao/novo-coronavirus/planos-de-contingencia/>. Acesso em 27.03.2020.

Manaus, 01 de abril de 2020.

Maria do Carmo Leão
Maria do Carmo Leão
Diretora do Departamento de Vigilância Sanitária de Manaus

Adriana Lopes Elias
Adriana Lopes Elias
Subsecretária de Gestão em Saúde