



PREFEITURA MUNICIPAL DE MIRACEMA – RJ



ORIENTAÇÕES TÉCNICAS PARA ESTABELECIMENTOS QUE COMERCIALIZAM GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

1ª Edição



CLOVIS TOSTES DE BARROS
PREFEITO MUNICIPAL

GILSON SALES
VICE PREFEITO MUNICIPAL

VANESSA GUTTERRES SILVA
SECRETÁRIA MUNICIPAL DE SAÚDE

HARLEY OLIVEIRA DA SILVA
PRESIDENTE DO CONSELHO DE SAÚDE

ELABORAÇÃO:

BRUNO LEAL MORAES
DIR. DE DEP. DE ADMINISTRAÇÃO DE RECURSOS DA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

Junho / 2020



Sumário

| | |
|---|-----------|
| 1. INTRODUÇÃO..... | 04 |
| 2. ORIENTAÇÕES PARA O RESPONSÁVEL PELO ESTABELECIMENTO .. | 04 |
| 3. EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL (EPI) DE OBRIGATÓRIO USO DOS FUNCIONÁRIOS..... | 06 |
| 4. MEDIDAS DE PREVENÇÃO E CONTROLE | 07 |
| 5. COMO REALIZAR A HIGIENIZAÇÃO | 07 |
| a. Para a efetiva limpeza | 07 |
| b. Para a efetiva desinfecção..... | 08 |
| i. De superfícies | 08 |
| ii. De equipamentos e utensílios | 08 |
| 6. ORIENTAÇÕES AOS MANIPULADORES DE AÇOUGUE | 08 |
| 7. HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS | 09 |
| 8. ORIENTAÇÕES PARA RECEBIMENTO DE PRODUTOS E MERCADORIAS | 10 |
| 9. TRANSPORTE DE ALIMENTOS (DELIVERY) | 10 |
| 10. CONTROLE DO FLUXO DE CONSUMIDORES | 11 |
| 11. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS..... | 12 |



1. INTRODUÇÃO

Como cediço por todos, foi e está sendo amplamente divulgada a necessidade de prevenção ao novo coronavírus, causador da ainda pouco conhecida COVID-19.

Diante disso, a presente orientação técnica, voltada aos estabelecimentos que comercializam gêneros alimentícios em Miracema – RJ, tem por escopo combater a proliferação do vírus no município, traçando diretrizes que devem ser implementadas no comércio de alimentos.

Outrossim, a responsabilidade de tal implementação recai sob os responsáveis técnicos e todos os funcionários de tais estabelecimentos, a fim de evitar ou reduzir, ao máximo, a transmissão do vírus durante o tempo em que as pessoas estiverem expostas, realizando suas compras essenciais.

2. ORIENTAÇÕES PARA O RESPONSÁVEL PELO ESTABELECIMENTO

O responsável técnico do estabelecimento deve usar a metodologia apropriada de avaliação dos riscos de contaminação dos alimentos nas diversas etapas de produção e intervir sempre que necessário, com vistas a assegurar alimentos aptos ao consumo humano. O estabelecimento deve prover instrumentos necessários para controles.

São obrigações do responsável técnico:

- Realizar a checagem de temperatura de todos os funcionários diariamente, através de termômetro de testa sem contato. Deve ser relatado em documento comprobatório;
- Averiguar a existência de casos de funcionários sintomáticos (como febre, tosse e alteração respiratória). Assim, existindo algum caso, o funcionário deverá ser encaminhado à sua residência para acompanhamento e orientado a procurar os serviços médicos;
- Prover preparações alcoólicas de álcool a 70% para a higiene das mãos dos clientes e dos funcionários (sob as formas gel ou solução) dentro das instalações do comércio de alimentos, em local de fácil visualização e acesso;
- Designar um (1) funcionário na porta de entrada do estabelecimento para desinfecção das mãos dos clientes, ou, prover dispensadores de álcool em gel



- 70% na entrada, de maneira que todos os clientes que entrem no estabelecimento passem por esse procedimento;
- Disponibilizar a clientes e funcionários dispensadores abastecidos com álcool gel 70% em pontos estratégicos e, principalmente, na área de manipulação de alimentos;
 - Prover condições para higiene das mãos: lavatório/pia com dispensador de sabonete líquido, suporte para papel toalha descartável, papel toalha, lixeira com tampa acionada a pedal;
 - Prover vestiários e banheiros aos funcionários, bem ventilados, de acordo com a legislação, sem comunicação direta com o local onde são manipulados os alimentos, com lavabos com água, providos de elementos adequados (sabonete líquido, detergente, desinfetante, entre outros) para lavagem das mãos e meios higiênicos convenientes para sua secagem. É importante destacar que é vedado o uso de toalhas de pano e que em caso de se usar toalhas de papel, deve haver um controle de qualidade higiênico sanitária, dispositivos de distribuição e lixeira com tampa acionada a pedal. Deve estar indicada a obrigatoriedade e a forma correta de lavagem das mãos, após o uso do sanitário;
 - Manter os ambientes ventilados;
 - Manter os aparelhos de ar-condicionado limpos, bem como os componentes do sistema de climatização (bandejas, serpentinas, umidificadores, ventiladores e dutos) em prol da qualidade interna do ar, a fim de evitar a difusão ou multiplicação de agentes nocivos à saúde humana;
 - Garantir que os estabelecimentos com condicionadores de ar acima de 60.000 BTUs tenham o Plano de Manutenção, Operação e Controle (PMOC) atualizado, com o respectivo responsável técnico e os procedimentos e rotinas de manutenção atualizadas, comprovando a sua execução;
 - Disponibilizar alertas visuais (como cartazes, placas e pôsteres) na entrada do estabelecimento e em locais estratégicos para fornecer aos clientes as instruções sobre higiene das mãos e etiqueta respiratória;



- Afixar cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e antissepsia das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios;
- Eliminar ou restringir o uso de itens compartilhados pelos funcionários como canetas, pranchetas, telefones, copos e demais utensílios que possam ser compartilhados, priorizando material de uso único e exclusivo e/ou descartáveis;
- Instituir a realização de limpeza e desinfecção periódica das superfícies do estabelecimento, incluindo a limpeza e desinfecção de equipamentos;
- Garantir que seja evitada a oferta de degustação de produtos aos consumidores, em períodos atípicos, como este da pandemia do coronavírus;
- Incluir na rotina a desinfecção dos carrinhos de compras, as cestinhas e esteiras rolantes dos caixas, friccionando por 20 segundos um pano limpo embebido em álcool 70% líquido;
- Garantir que nunca seja varrida superfícies a seco, com intuito de não suspender a poeira que favorece a contaminação por micro-organismos. O recomendado é utilizar a varredura úmida com mops, rodos e panos de limpeza;
- Adotar rotina frequente de desinfecção de superfícies, balcões, vitrines, pisos, maçanetas, torneiras, porta papel toalha, porta sabonete líquido, corrimãos, móveis e painéis de elevadores, entre outros. O recomendado é fazer a higienização completa e desinfecção dos locais com a solução de detergente e álcool 70% líquido (saneante) ou hipoclorito de sódio (água sanitária);
- Disponibilizar ao profissional do caixa álcool 70% para a frequente higienização das mãos;
- Cumprir todas as orientações citadas neste protocolo.

3. EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL (EPI) DE OBRIGATÓRIO USO DOS FUNCIONÁRIOS

- Uniforme limpo;
- Sapatos fechados, de material lavável;



- Máscaras: A máscara deve estar apropriadamente ajustada à face para garantir sua eficácia e reduzir o risco de transmissão. Todos os profissionais devem ser orientados sobre como usar, remover, descartá-las e na ação de higiene das mãos antes e após o uso;
- Luvas (quando for manipular alimentos prontos para consumo);
- Toucas que cubram totalmente os cabelos (quando for manipular alimentos prontos para consumo).

4. MEDIDAS DE PREVENÇÃO E CONTROLE

É importante ressaltar que as medidas devem ser implementadas antes da chegada das pessoas ao local. O local deve ser limpo e desinfetado diariamente antes da abertura e após o fechamento. Devem ser limpas e desinfetadas todas as superfícies internas do estabelecimento, como piso, paredes, portas, janelas, prateleiras, superfícies, caixas registradoras e máquinas de cartão. A desinfecção pode ser feita com álcool líquido a 70%, hipoclorito de sódio ou outro desinfetante indicado para este fim pela ANVISA.

5. COMO REALIZAR A HIGIENIZAÇÃO

Neste tópico será explicitado o correto modo de higienização nos estabelecimentos que comercializam gêneros alimentícios. Assim, antes de que se adentre na explicação de como realizar a higienização, é necessário se distinguir o que é limpeza e o que é desinfecção, visto que os dois métodos juntos é o que compõe o processo de higienização.

Neste sentido, a limpeza consiste na Pré-lavagem com água para a remoção dos resíduos como restos de alimentos, sujidades, poeiras etc. Nada mais é do que a remoção da impureza vista à olho nu. Já a desinfecção é o procedimento realizado para redução do número de microrganismos por método físico (água quente) e/ou agente químico (hipoclorito de sódio ou álcool 70°).

a. Para a efetiva limpeza

- Os funcionários responsáveis pela atividade de limpeza das instalações sanitárias devem utilizar uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados pelos demais;

- Intensificar a limpeza dos sanitários, com o funcionário responsável pelo serviço utilizando luvas de borracha, avental, calça comprida e calçado fechado;
- Deve-se proceder à adequada limpeza das embalagens de produtos oriundos da área de depósito, minimizando o risco de contaminação, utilizando substâncias apropriadas;
- Promover limpeza frequente de maçanetas de portas, corrimãos, cestas, carrinhos, bancadas e superfícies;

b. Para a efetiva desinfecção

- Os produtos saneantes utilizados devem estar regularizados pela ANVISA;
- A diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos saneantes deve obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante, no rótulo do produto. No rótulo dos saneantes também deve estar disponível o número do AFE emitido pela ANVISA;

i. De superfícies:

- Deve-se evitar a utilização de materiais que não possam ser higienizados ou desinfetados adequadamente, como, por exemplo, a madeira;
- A desinfecção de superfícies deve ser realizada após a sua limpeza;
- Preconiza-se a limpeza das superfícies, seguida da desinfecção com uma destas duas soluções desinfetantes ou outro desinfetante padronizado, desde que esteja regularizado junto à Anvisa;
- Deve-se limpar e desinfetar todas as superfícies frequentemente tocadas pelos consumidores;

ii. De equipamentos e utensílios:

- Os utensílios (facas, tábuas, etc;) devem ser higienizados com água (se possível quente) e detergente líquido sem ser diluído. Após, devem ser colocados para escorrer e depois friccionados com álcool a 70%;

6. ORIENTAÇÕES AOS MANIPULADORES DE AÇOUGUE

- Os manipuladores devem ter asseio pessoal, apresentando-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos;



- Os uniformes devem ser usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento. As roupas e os objetos pessoais devem ser guardados em local específico e reservados para esse fim;
- Os manipuladores não devem fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho das atividades;
- Os manipuladores devem usar cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório;
- As unhas devem estar curtas e sem esmalte ou base. Durante a manipulação, devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal e a maquiagem;
- Os aparelhos celulares devem permanecer nos armários durante a manipulação de alimentos.

7. HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS

Os funcionários devem proceder à lavagem de mãos com água e sabonete líquido quando:

- Chegarem ao trabalho e entrarem no setor;
- Antes e após a manipulação de alimentos;
- A cada troca de alimentos a serem manipulados (exemplo: entre manipulação de carnes cruas e vegetais);
- Antes e após a ida ao sanitário;
- Após qualquer interrupção do serviço;
- Imediatamente após a retirada de luvas, se for necessária a utilização;
- Após tocar materiais contaminados;
- Após tossir, espirrar ou assoar o nariz;
- Após manusear lixo ou outro resíduo;
- Antes e após manipular alimentos crus;
- Antes de manusear alimentos prontos para consumo;
- Após manusear dinheiro ou após o uso da máquina de pagamento de cartões;
- Sempre que necessário.



Importante destacar que pode ser utilizado também álcool 70% líquido ou em gel, nos locais em que não houver disponibilidade de pia.

8. ORIENTAÇÕES PARA RECEBIMENTO DE PRODUTOS E MERCADORIAS

Os entregadores só devem entrar na unidade se for de extrema necessidade e, se ingressarem, devem estar utilizando máscara e fazer a correta higienização das mãos antes de acessarem a unidade.

Importante destacar que os supraditos não devem ter nenhum tipo de contato físico com os funcionários da unidade. Após o recebimento dos produtos e mercadorias, o funcionário deve higienizar as mãos e, após, higienizar os produtos e mercadorias com substâncias apropriadas, como álcool 70% líquido.

9. TRANSPORTE DE ALIMENTOS (DELIVERY)

- Os meios de transporte de alimentos devem ser higienizados a cada retorno da entrega, com água e sabão líquido ou álcool a 70%, incluindo volantes, maçanetas e câmbios. Esta higienização deve garantir ausência de microorganismos/vetores ou pragas urbanas. Devem ser exclusivos para transporte de alimentos, não podendo ser designados para transporte de outras cargas e devem ser dotados de cobertura para proteção da carga;
- Os alimentos devem ser transportados segundo as boas práticas respectivas de forma a impedir a contaminação e/ou a proliferação de microorganismos e protegidos contra a alteração ou danos ao recipiente ou embalagem;
- Os veículos de transportes devem atender às boas práticas de transporte de alimentos, autorizadas pelo órgão competente;
- Os veículos de transporte devem realizar as operações de carga e descarga fora dos locais de fabricação dos alimentos, a fim de evitar a contaminação dos mesmos e do ar, por gases de combustão.



10. CONTROLE DO FLUXO DE CONSUMIDORES

- Recomenda-se a permanência de uma (1) pessoa por 12 m² de área de vendas, incluindo os funcionários;
- Controle de aglomeração na parte interna e externa da loja, por meio de marcações no piso, que garantam distância segura entre as pessoas, de pelo menos 1,5 m (um metro e meio);
- Disponibilizar quantidade limitada de cestas e carrinhos de compra, com base na relação de uma pessoa a cada 12 m², devidamente higienizados e desinfetados;
- Comunicar, de maneira frequente, a importância do distanciamento seguro dentro dos estabelecimentos que comercializam gêneros alimentícios para evitar aglomerações. Recomenda-se a utilização, para isso, dos recursos visuais e audiovisuais que existem nas próprias lojas, como cartazes, televisores, som ambiente e locutores. Outra possibilidade é destacar um funcionário para circular pela loja e reforçar, quando necessário, a necessidade do distanciamento seguro. Tudo isso se configura como ferramentas de conscientização para ajudar o poder público no enfrentamento da COVID-19;
- Conscientizar o consumidor, através de recursos visuais, para que não levem crianças e, se possível, idosos às lojas neste momento, evitando expor estes grupos aos riscos, bem como para evitar que menos pessoas estejam em um mesmo lugar ao mesmo tempo. Trata-se de uma medida para reduzir a circulação de pessoas dentro das lojas e evitar a proliferação da COVID-19;
- As ações promocionais devem ser muito bem planejadas e dimensionadas para evitar aglomerações de clientes e tumulto nas lojas. Qualquer iniciativa deve ser realizada com muita prudência.



11.REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ANVISA, Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004: Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

ANVISA, Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997.

Boletim Informativo S/SUBVISA Nº 007/2020 - 19/03/2020

BRASIL, Ministério da Saúde. Divisão Nacional de Vigilância Sanitária de Produtos Saneantes Domissanitários. Portaria nº 15, de 23 de agosto de 1988. Normas para Registro dos Saneantes Domissanitários com Ação Antimicrobiana.

BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria Nacional de Organização e Desenvolvimento de Serviços de Saúde. Programa de Controle de Infecção Hospitalar. LAVAR AS MÃOS: INFORMAÇÕES PARA PROFISSIONAIS DE SAÚDE. 39 páginas na Impressão Original, il.

Série A: Normas e Manuais Técnicos.