



NOTA TÉCNICA N° 031/2020 - DIVS/SUV/SES/SC

(Atualizada em 24/04/2020)

Assunto: INFORMAÇÕES SOBRE MEDIDAS DE PREVENÇÃO DA INFECÇÃO HUMANA PELO NOVO CORONAVÍRUS (COVID-19) DIRIGIDAS AOS ESTABELECIMENTOS QUE COMERCIALIZAM ALIMENTOS

A **DIRETORA DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA** da Secretaria de Estado da Saúde, no uso de suas atribuições que lhe conferem o inciso I do art. 44 do Regimento Interno, aprovado pelo Decreto Estadual nº 4.793/94;

CONSIDERANDO a declaração de emergência em saúde pública de importância internacional pela Organização Mundial de Saúde (OMS), em 30 de janeiro de 2020, em decorrência da infecção humana pelo novo coronavírus (COVID-19);

CONSIDERANDO a necessidade de atender as recomendações da OMS, para prevenir a propagação do novo coronavírus (COVID-19);

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);

CONSIDERANDO as recomendações da OMS, divulgadas em 27 de fevereiro de 2020, para prevenir a propagação do novo coronavírus (COVID-19) no ambiente de trabalho;

CONSIDERANDO a classificação pela OMS, no dia 11 de março de 2020, como pandemia do novo coronavírus (COVID-19);



CONSIDERANDO que a situação demanda o emprego urgente de medidas de prevenção, controle e contenção de riscos, danos e agravos à saúde pública, a fim de evitar a disseminação da doença no Estado de Santa Catarina, conforme Decreto nº 562/2020, PORTARIA SES nº 256/2020 e PORTARIA SES nº 235/2020;

CONSIDERANDO o pedido da Organização Mundial da Saúde para que os países redobrem o comprometimento contra a pandemia do novo coronavírus (COVID-19).

A **Diretoria de Vigilância Sanitária de Santa Catarina (DIVS)**, acerca do funcionamento de estabelecimentos que comercializam alimentos, em decorrência da infecção humana pelo novo coronavírus (COVID-19), **RECOMENDA** as seguintes providências:

Orientações gerais para estabelecimentos que comercializam alimentos

1. Orientações para os estabelecimentos como restaurantes, bares, cafeterias, pizzarias, casas de chás, casas de sucos, lanchonetes, confeitarias e afins

- Os estabelecimentos como restaurantes, bares, cafeterias, pizzarias, casas de chás, casas de sucos, lanchonetes, confeitarias e afins deverão providenciar que seja mantido o afastamento mínimo de distância de 1,5m (um metro e cinquenta centímetros) de raio entre cada cliente, que estiver consumindo no local, bem como deve organizar as filas de caixa e de atendimento mantendo a distância mínima de 1,5m (um metro e cinquenta centímetros) entre os clientes;
- Adotar a modalidade de trabalho remoto para os setores administrativos, sempre que possível;



GOVERNO DE SANTA CATARINA
Secretaria de Estado da Saúde
Superintendência de Vigilância em Saúde
Sistema Único de Saúde

- Os locais para refeição de funcionários, quando presentes, deverão ser utilizados com apenas 1/3 (um terço) da sua capacidade (por vez). Deverão organizar cronograma para sua utilização de forma a evitar aglomerações e cruzamento entre os trabalhadores (fluxos interno e de entradas e saídas), além de garantir a manutenção da distância mínima de 1,5 metros (um metro e cinquenta centímetros);
- Deve-se minimizar a proximidade e o contato com funcionários, como garçons, com os clientes, sendo assim não é recomendado o serviço do tipo “espeto corrido”;
- Os locais disponíveis para assento deverão estar sinalizados de forma adequada para fácil identificação por parte dos clientes e devem ser higienizados a cada uso;
- Somente os clientes que estiverem de máscaras poderão acessar o estabelecimento;
- O estabelecimento deve disponibilizar álcool 70% para os clientes e trabalhadores, como na entrada e no início da fila do bufê (autosserviço) e no caixa;
- Os restaurantes devem colocar no local onde ficam os pratos e talheres, dispensadores de álcool 70% e luvas descartáveis para uso dos clientes. Os talheres para servir só poderão ser manuseados com as luvas. Deve ser mantido no início da fila de acesso ao bufê um funcionário para orientar os clientes sobre a conduta descrita;
- Os talheres de uso dos clientes devem ser embalados individualmente, bem como manter os pratos, copos e demais utensílios protegidos;



GOVERNO DE SANTA CATARINA
Secretaria de Estado da Saúde
Superintendência de Vigilância em Saúde
Sistema Único de Saúde

- Os equipamentos de bufê devem dispor de anteparo salivar de modo a prevenir a contaminação dos alimentos em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor, dos trabalhadores e de outras fontes;
- Intensificar a higienização dos cardápios e galheteiros com álcool 70%;
- Não oferecer produtos para degustação;
- Intensificar a higiene e manter os ambientes ventilados naturalmente, incluindo os locais de alimentação dos trabalhadores, os locais de descanso e os postos de trabalho;
- Aumentar a frequência de higienização de superfícies (mesas, cadeiras, maçanetas, superfícies do bufê, área do café, balcões, teclados, máquina de cartão, etc.) do estabelecimento bem como os procedimentos de higiene da cozinha e do (s) banheiro (s);
- Os responsáveis pelo estabelecimento devem fazer orientações aos trabalhadores sobre a correta higienização das instalações, equipamentos, utensílios e higiene pessoal, com comprovação documental, de acordo com a Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA;
- Os trabalhadores devem ser orientados a intensificar a higienização das mãos e antebraços, principalmente antes e depois de manipularem alimentos, após tocarem o rosto, nariz, olhos e boca, após uso de sanitários e após tocar em dinheiro ou cartões de banco;
- Providenciar cartazes com orientações e incentivo para a correta lavagem das mãos para os funcionários;



- Os saneantes utilizados devem estar devidamente regularizados junto a ANVISA e o modo de uso deve seguir as instruções descritas nos rótulos dos produtos;
- Não é permitida a entrada de entregadores e outros trabalhadores externos no local de manipulação dos alimentos;
- Os responsáveis pelo estabelecimento devem fazer orientações aos funcionários sobre a correta higienização do estabelecimento e higiene pessoal;
- Dispor de lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação, com sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos, e coletor de papel, acionado sem contato manual;
- A máquina de pagamento por cartão deve ser higienizada com álcool 70% após cada uso, podendo ser revestida de plástico filme para facilitar a higienização.

1.1. Orientações aos clientes:

- Os clientes devem usar máscara ao entrar no estabelecimento, devendo retirar apenas no momento da refeição, colocando-a novamente após o término;
- Ao entrar no estabelecimento realizar a higienização das mãos com álcool 70% (por no mínimo 20 segundos) ou água e sabonete líquido (por no mínimo 30 segundos);



GOVERNO DE SANTA CATARINA
Secretaria de Estado da Saúde
Superintendência de Vigilância em Saúde
Sistema Único de Saúde

- Quando se dirigir ao bufê o cliente deverá espalhar o álcool 70% em toda a superfície das mãos, friccionar por 20 segundos, calçar as luvas descartáveis para então começar a servir-se;
- Os clientes deverão higienizar as mãos com o álcool gel e calçar as luvas antes de pegar os pratos e os talheres. Os talheres para servir só poderão ser manuseados com as luvas;
- Dê preferência para as compras por tele-entrega ou drive thru. Para casos de compras através de retirada do alimento no estabelecimento, o cliente deve realizar previamente o pedido por contato por telefone, aplicativos, etc., preferencialmente, a fim de realizar a retirada do alimento com mais rapidez e agilidade;
- Orienta-se que os clientes deverão permanecer apenas o tempo necessário para o consumo nos estabelecimentos;
- Evitar conversar, tossir ou espirrar sobre os alimentos;
- Evitar tocar o rosto, nariz, olhos e boca enquanto estiver se servindo;
- Quando possível, realizar o pagamento com cartão, diminuindo o contato com o funcionário do caixa;
- Manter distância mínima de 1,5 metros entre os demais clientes na fila de bufê, na fila do caixa, bem como em outros ambientes do estabelecimento.



2. Orientações para mercados, mercearias, feiras, açougues e peixarias

- Os locais devem tomar medidas internas e externas, especialmente as relacionadas à saúde dos trabalhadores e clientes, necessárias para evitar a transmissão do novo coronavírus (COVID-19) no ambiente de trabalho e no atendimento ao público;
- Adotar a modalidade de trabalho remoto para os setores administrativos, sempre que possível;
- Recomenda-se que os estabelecimentos não disponibilizem autoatendimento de produtos não embalados (como pães, farinhas a granel, castanhas a granel, azeitonas, etc.), a fim de evitar aglomerações e contaminações;
- Não oferecer produtos para degustação;
- Recomenda-se atendimento preferencial a idosos, hipertensos, diabéticos, gestantes e pessoas acompanhadas de crianças, garantindo um fluxo ágil de maneira que estas pessoas permaneçam o mínimo de tempo possível no interior do estabelecimento;
- Todos os trabalhadores deverão usar máscaras de tecido não tecido (TNT) ou tecido de algodão durante todo o seu turno de serviço, independentemente de estarem em contato direto com o público;
- Caso algum dos trabalhadores (proprietários, empregados próprios ou terceirizados) apresentarem sintomas de contaminação pela COVID-19, deverão buscar orientações médicas, bem como serem afastados do trabalho, pelo período mínimo de 14 (quatorze) dias, ou conforme determinação médica, sendo que as autoridades de saúde devem ser imediatamente informadas desta situação;



GOVERNO DE SANTA CATARINA
Secretaria de Estado da Saúde
Superintendência de Vigilância em Saúde
Sistema Único de Saúde

- Os funcionários devem ser orientados a intensificar a limpeza das áreas com desinfetantes próprio para a finalidade e realizar frequente desinfecção com álcool 70%, quando possível, sob fricção de superfícies expostas, como maçanetas, mesas, balcões, corrimões, interruptores, elevadores, balanças, banheiros, lavatórios, pisos, teclado, mouse, carrinhos e cestinhas, barreiras físicas utilizadas como equipamentos de proteção coletiva como placas transparentes, entre outros;
- Dispor de lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação, com sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos, e coletor de papel, acionado sem contato manual;
- Providenciar cartazes com orientações e incentivo para a correta lavagem das mãos para os funcionários;
- Os produtos saneantes utilizados devem estar devidamente rotulados com Razão Social, CNPJ, endereço, telefone do estabelecimento, validade, indicação de uso, formulação qualitativa completa e as advertências. O modo de uso dos produtos saneantes deve obedecer às instruções recomendadas pelos fabricantes;
- Os funcionários devem evitar conversar, tocar o rosto, nariz, boca e olhos durante as atividades de manipulação de alimentos, nos atendimentos dos caixas e na entrega dos alimentos aos clientes;
- Caso a atividade necessite de mais de um trabalhador ao mesmo tempo, manter a distância mínima entre eles de 1,5 metros (um metro e cinquenta centímetros);



GOVERNO DE SANTA CATARINA
Secretaria de Estado da Saúde
Superintendência de Vigilância em Saúde
Sistema Único de Saúde

- Deve-se recomendar que os trabalhadores não retornem as suas casas diariamente com suas roupas de trabalho quando estes utilizarem uniforme;
- Os responsáveis pelo estabelecimento devem solicitar que pessoas externas, como entregadores, não entrem no local de manipulação dos alimentos;
- Organizar as filas para retiradas de alimentos e nos balcões de caixa de modo a manter distância mínima de segurança de 1,5 metros entre os clientes;
- Devem ser colocados cartazes informativos, visíveis ao público, contendo as seguintes informações/orientações: higienização de mãos, uso do álcool 70%, uso de máscaras e distanciamento entre as pessoas;
- A máquina de pagamento por cartão deve ser higienizada com álcool 70% após cada uso, podendo ser revestida de plástico filme para facilitar a higienização.

2. 1. Orientações gerais aos clientes:

- Os clientes devem usar máscara ao entrar no estabelecimento;
- Dê preferência para as compras por tele-entrega;
- Os clientes deverão permanecer apenas o tempo necessário nos estabelecimentos;
- Ao entrar no estabelecimento realizar a higienização das mãos, utilizando preferencialmente o lavatório e posteriormente, álcool em gel 70%;
- Evitar conversar, tossir ou espirrar sobre os alimentos e produtos;
- Evitar tocar o rosto, nariz, olhos e boca;



- Disponibilizar somente uma pessoa por família para a realização das compras ou retirada de alimentos, evitando a presença de idosos;
- Quando possível, realizar o pagamento com cartão, diminuindo o contato com o funcionário do caixa;
- Manter distância mínima de segurança de 1,5 metros entre os demais clientes durante as compras e na fila do caixa.

Referências

DECRETO Nº 562, DE 17 DE ABRIL DE 2020. Declara estado de calamidade pública em todo o território catarinense, nos termos do COBRADE nº 1.5.1.1.0 – doenças infecciosas virais, para fins de enfrentamento à COVID-19, e estabelece outras providências.

GOVERNO DE SANTA CATARINA. PLANO ESTRATÉGICO. RETOMADA DAS ATIVIDADES ECONÔMICAS EM SANTA CATARINA. Acesso em 26 de março de 2020.

PORTARIA SES Nº 256 DE 21 DE ABRIL DE 2020.

PORTARIA SES Nº 235 DE 08 DE ABRIL DE 2020.

Plano de Contingência para Resposta às Emergências em Saúde Pública da Secretaria Estadual de Santa Catarina. Disponível em: <http://www.saude.sc.gov.br/coronavirus/>. Acesso em: 18 de março de 2020.

RESOLUÇÃO-RDC Nº 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

Florianópolis, 24 de abril de 2020.

Lucélia Scaramussa Ribas Kryckyj
Diretora de Vigilância Sanitária – SUV/SES