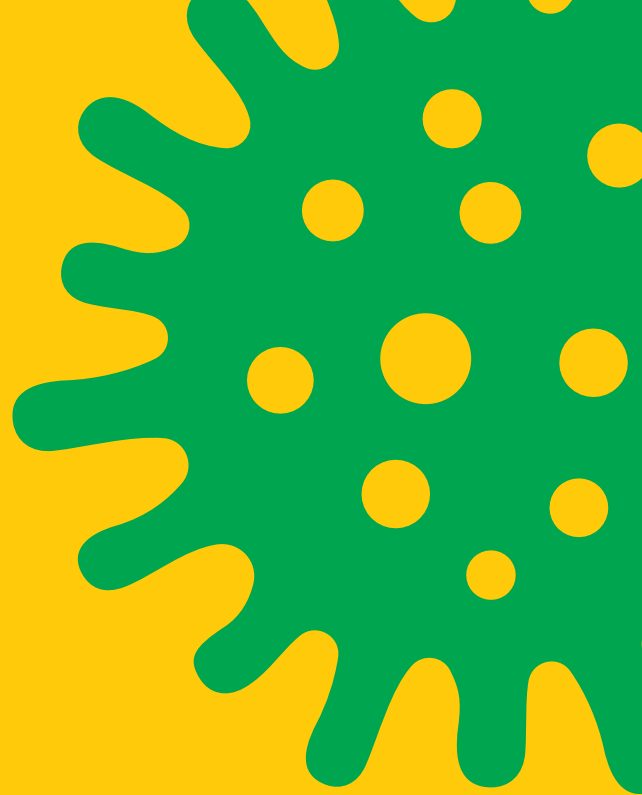


**RIO CONTRA O
C  RONA**



Medidas de Prevenção e Controle ao Coronavírus

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

Serviços e Indústrias de Alimentação



Com base na Lei nº 13.979, de 6 de fevereiro de 2020, e na classificação da pandemia do Novo Coronavírus pela Organização Mundial de Saúde em 11 de março de 2020, a Subsecretaria de Vigilância, Fiscalização Sanitária e Controle de Zoonoses, órgão vinculado à Secretaria Municipal de Saúde, produziu o Boletim Informativo Serviços e Indústrias de Alimentação. Ele contém as principais medidas a serem seguidas por padarias, restaurantes, mercados, bares e demais estabelecimentos de alimentação.

Indústrias, Supermercados, Padarias, Restaurantes, Bares e Afins

- 1.** Todos os estabelecimentos devem manter os banheiros e áreas de manipulação de alimentos dispensadores abastecidos com sabonete líquido e papel-toalha descartável não reciclado, lixeira com tampa acionada sem contato manual para o descarte do papel usado e dispensadores abastecidos com álcool gel a 70%.
- 2.** Disponibilizar a clientes e funcionários dispensadores abastecidos com álcool gel 70% em pontos estratégicos e, principalmente, na área de manipulação de alimentos.
- 3.** Devem ser expostos, em local visível e de fácil acesso aos clientes e funcionários, cartazes com o procedimento padronizado da correta higienização das mãos, além de aviso com orientações sobre a importância da limpeza das mãos para a prevenção de doenças.
- 4.** Todos os profissionais devem higienizar frequentemente as mãos em lavatório com água corrente, esfregando com sabonete líquido todos os dedos, as unhas, as palmas, os dorsos e até os punhos por, pelo menos, 20 segundos. Em seguida, secar com papel-toalha descartável (não reciclado e nem de tecido), a ser depositado em lixeira com tampa acionada por pedal, para evitar o uso das mãos.
- 5.** Todos os profissionais devem ser treinados sobre a correta técnica de higienização das mãos, com capacitação no curso de higiene na manipulação de alimentos oferecido pela Superintendência de Educação da Subsecretaria de Vigilância Sanitária.
- 6.** O uso de anéis e pulseiras é proibido aos manipuladores de alimentos, pois esses acessórios dificultam a higienização das mãos.
- 7.** Após tocar em maçanetas e outras superfícies, ou abrir geladeiras, porta das câmaras e demais contaminantes, o profissional deve sempre higienizar as mãos, lavando com água e sabonete líquido e uso de álcool 70%.
- 8.** Os manipuladores de alimentos devem lavar as mãos com frequência, especialmente, após usar o banheiro, tocar em alimentos crus, mudar de atividade, descartar resíduos ou realizar quaisquer operações contaminantes.
- 9.** Os manipuladores de alimentos não podem atuar em operações de caixa, medida para impedir que estes profissionais toquem em dinheiro.

- 10.** Disponibilizar ao profissional do caixa álcool 70% para a frequente higienização das mãos.
- 11.** Os manipuladores de alimentos devem usar uniforme completo sempre limpo e de cor clara, com calçados fechados, touca ou gorro para a proteção dos cabelos e sem adornos (como anéis, cordões e pulseiras).
- 12.** O uso de luvas é recomendado somente para operações específicas. Nesses casos, elas devem ser descartáveis, substituídas regularmente e em curtos intervalos de tempo, sendo obrigatória a troca sempre que houver mudança de operação e após o toque em superfícies ou materiais contaminantes.
- 13.** Os profissionais devem evitar tocar em superfícies e colocar as mãos em alimentos não embalados, usando pegadores e descartáveis adequados ao serviço.
- 14.** Reforçar a sensibilização dos funcionários em relação à etiqueta respiratória para tosse ou espirro, que é a de proteger a boca e o nariz com lenço de papel descartável ou o braço, evitando tocar o rosto. Os profissionais devem estar atentos e evitar levar as mãos à boca, assim como coçar o rosto, nariz e olhos, mantendo sempre as unhas limpas e aparadas.
- 15.** Louças, talheres e copos devem ser higienizados com detergentes apropriados, e mantidos protegidos do público, acessados apenas no momento da consumação.
- 16.** Talheres, pratos, copos e guardanapos não devem ficar expostos na mesa quando não estiverem em uso.
- 17.** Os talheres precisam ser protegidos por saquinhos plásticos ou de papel, e nunca disponibilizados aos clientes em recipientes abertos.
- 18.** Os guardanapos devem ser de papel descartável não reciclado, não sendo recomendado o uso de guardanapo de tecido.
- 19.** Todos os alimentos expostos à venda devem estar embalados ou protegidos para minimizar os riscos de contaminação.
- 20.** De acordo com as boas práticas de higiene ensinadas pela Vigilância Sanitária no curso de manipulação de alimentos, redobrar os cuidados no açougue e peixaria para evitar a contaminação do produto, que pode ser consumido in natura.
- 21.** Em períodos atípicos, como este da pandemia do coronavírus, deve ser evitada a oferta de degustação de produtos aos consumidores.
- 22.** O uso de itens compartilhados no refeitório deve ser eliminado, dando preferência à utilização de materiais descartáveis.
- 23.** Manter os ambientes arejados, se possível, com janelas abertas neste período de pandemia.
- 24.** Os estabelecimentos que tiverem aparelhos de ar-condicionado devem manter limpos os componentes do sistema de climatização (bandejas, serpentinas, umidificadores, ventiladores e dutos) em prol da qualidade interna do ar e evitar a difusão ou multiplicação de agentes nocivos à saúde humana.

25. Os estabelecimentos com condicionadores de ar acima de 60.000 BTUs devem ter 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.

26. 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).

27. Incluir na rotina a desinfecção os carrinhos de compras, as cestinhas e esteiras rolantes dos caixas, friccionando por 20 segundos um pano limpo embebido em álcool 70% líquido.

28. Intensificar a higienização dos sanitários, com o funcionário responsável pelo serviço utilizando luvas de borracha, avental, calça comprida e calçado fechado.

29. Nunca varrer superfícies a seco para 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.

30. Os produtos saneantes (desinfecção) devem ser adequados à finalidade e devidamente autorizados pelo Ministério da Saúde.

31. Funcionários com sintomas do coronavírus (como febre, tosse e alteração respiratória) devem seguir a determinação do serviço médico, como o isolamento hospitalar ou domiciliar.



Disque Saúde

136

Não é por um. É por todos.

Acesse
[rio**contraocorona**.rio](http://riocontraocorona.rio)
e saiba mais.

