

PREFEITURA

NO COMBATE AO CORONA

ORIENTAÇÕES PARA PROFISSIONAIS QUE ATUAM NOS CRAS, CREAS E CENTROS DE POPULAÇÃO DE RUA

UMA ABORDAGEM DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA



Disque Saúde
136



VIGILÂNCIA SANITÁRIA E CONTROLE DE ZONÓSES



BASES LEGAIS

- Lei 197/18 e Decreto RIO 45.585/18
- Decreto RIO 47.282/20 - Covid-19
- Nota Técnica nº 26/20 - ANVISA
- Nota Técnica nº 01/20 - ANVISA



Novo coronavírus (SARS-Cov-2) - causador da Covid-19

Transmissão:

- de pessoa a pessoa por gotículas respiratórias produzidas quando uma pessoa infectada tosse ou espirra;
- por contato com superfícies ou objetos contaminados, onde o vírus pode ficar por horas ou dias, dependendo do tipo de material.

PESSOAS EM VULNERABILIDADE DE RISCO SOCIAL

Grupo de risco para a Covid-19

- Menor resposta dos critérios de orientação do MS e Assistência;
- Aumento de casos confirmados e suspeitos da Covid-19;
- **Grande demanda nos equipamentos de população em situação de risco social**
- **Plano de Contingência** (instrutivo de medidas sanitárias para minimizar riscos)

Resposta Necessária

- Reorganização dos serviços, fluxo trabalho que atendam à atual pandemia;
- Proteção ao profissional e a população assistida;
- Higienização de superfícies

MEDIDAS DE PREVENÇÃO COVID-19

CRAS / CREAS



Elaboração um **Plano de Contingência** que atenda toda a demanda da edificação de acordo com os programas



MEDIDAS DE PREVENÇÃO COVID-19

MEDIDAS PRIORITÁRIAS A SEREM ADOTADAS NOS EQUIPAMENTOS

SERVIÇOS DE ESCUTA, ATENDIMENTO PRESENCIAL E ABORDAGEM

- Realizar os atendimentos em local arejado e ventilado, se possível, em área externa
- Manter critérios para não permitir filas e pontos de espera: aglomerações não são permitidas
- Manter o afastamento de todos os funcionários sintomáticos respiratórios
- Orientações quanto a medidas protetivas para o público em geral
- Rotinas de higienização de objetos compartilhados (canetas) e também de cadeira e bancadas, sempre após cada atendimento
- Higienização rigorosa dos espaços de acolhimento (protocolos e supervisão);
- Higienização/renovação de mobiliários em geral

MEDIDAS DE PREVENÇÃO COVID-19

MEDIDAS PRIORITÁRIAS A SEREM ADOTADAS NOS EQUIPAMENTOS

- Lavatórios e insumos para a higienização das mãos em pontos estratégicos;
- Dispenser de álcool 70% em gel – ponto de acesso estratégico;
- Uso de Equipamentos de Proteção Individual
- Higiene e desinfecção de utensílios, equipamentos e ambientes;
- Manejo adequado de resíduos: luvas e máscaras com o descarte adequado desses EPIs
- Fluxos internos e externos: entrada e saída na unidade (profissional e assistidos)

MEDIDAS DE PREVENÇÃO COVID-19

CONDUTAS AO ACESSAR UM AMBIENTE DE TRABALHO

INTENSIFICAR AS BOAS PRÁTICAS COM FOCO NO RISCO SANITÁRIO

- Uniforme (jaleco)
- Evitar o uso de adornos
- Lavagem das mãos com água e sabão líquido, seguida da secagem com papel-toalha e higienização com álcool 70% em gel
- Manter o distanciamento de 2 metros
- As máscaras devem ser substituídas quando umedecidas ou após 2 horas de uso, pois podem saturar e perder a finalidade de proteção



MEDIDAS DE PREVENÇÃO COVID-19

COMO MINIMIZAR O RISCO SANITÁRIO



MEDIDAS DE PREVENÇÃO COVID-19

HIGIENIZAÇÃO DE AMBIENTES

- Higienização concorrente, imediata e terminal
- Utilizar produtos com registro na ANVISA
- Sabão neutro, álcool 70% ou Hipoclorito de sódio 0,2% (diluição 1:9).



MEDIDAS DE PREVENÇÃO COVID-19

HIGIENIZAÇÃO DE SUPERFÍCIES

- Os funcionários responsáveis pela limpeza devem utilizar uniforme completo, máscaras, touca, calçados fechados e luvas de cano longo emborrachadas.
- Ao término das atividades retirar as luvas e proceder a lavagem das mãos;
- Nunca varrer superfície a seco, prática que favorece a dispersão de micro-organismos veiculados pelas partículas de pó



MEDIDAS DE PREVENÇÃO COVID-19

HIGIENIZAÇÃO DE SUPERFÍCIES

Desinfetar **diariamente** com álcool 70% as superfícies como bancadas, mesas, maçanetas, tomadas, interruptores, corrimãos, barras de apoio, painéis de controle de elevadores e outros equipamentos que venham a ser tocados;

Desinfetar **diariamente** com álcool 70% teclados de computadores e respectivos acessórios e demais equipamentos como fones e microfones, observando as recomendações específicas do fabricante de cada aparelho para uso de outros produtos específicos a fim de não danificá-los.



MEDIDAS DE PREVENÇÃO COVID-19

Higiene e desinfecção de utensílios e equipamentos

Objetos sobre mesas e bancadas :

- Utilizar pano limpo para retirada de poeira;
- Realizar a desinfecção com uso de álcool 70% ou solução diluída de água sanitária (1:9);
- Higienização rigorosa das canetas compartilhadas.



Telefone:

- * Na presença de sujidade, limpar com pano úmido em água limpa e secar;
- * Friccionar com álcool a 70% ou utilizar solução diluída de água sanitária (1:9).



MEDIDAS DE PREVENÇÃO COVID-19

Higienização dos veículos

- Realizar a limpeza diária com uso de álcool 70 % (borrifador) no painel de controle, assentos e volante ao final de cada percurso;
- Circular de preferência com as janelas abertas.
- Realizar a limpeza terminal diariamente ou sempre que necessário;
- Manter dispenser abastecido com álcool 70% em gel para antissepsia das mãos do motorista e para o passageiro;
- Uso obrigatório de máscara por motorista e passageiros;
- Manter em todas as viaturas uma lixeira para descarte de máscaras e lenços de papel;
- Retirar sacos com resíduos de lixo ao final do percurso.

MEDIDAS DE PREVENÇÃO COVID-19

MEDIDAS PRIORITÁRIAS A SEREM ADOTADAS NOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

- Higiene dos manipuladores
- Etiqueta respiratória e uso de máscara facial
- Higienização das mãos: lavatórios e insumos
- Cuidados na recepção e no armazenamento dos alimentos
- Higienização de embalagens, folhosos, frutas e demais perecíveis
- Higiene e desinfecção de superfícies, equipamentos e utensílios



MEDIDAS DE PREVENÇÃO COVID-19

SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

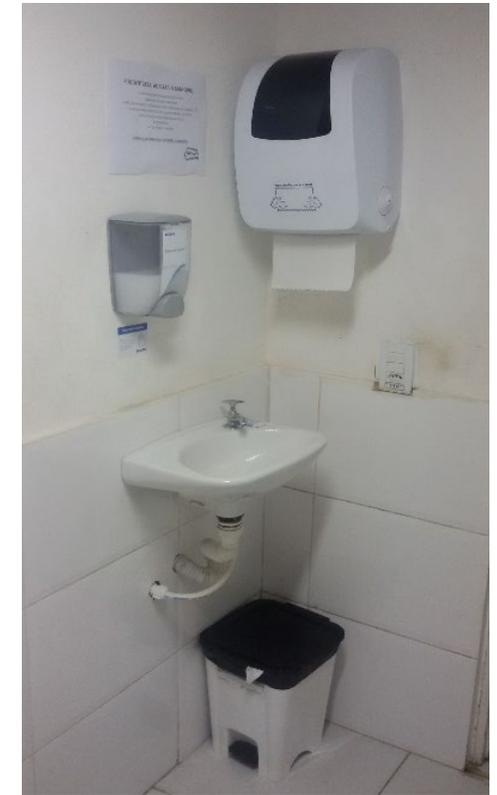
1. Adotar as boas práticas

2. Lavar bem as mãos com água e sabão líquido:

- Esfregar todos os dedos, as unhas, as palmas, os dorsos e até os punhos por, pelo menos, 20 segundos
- Secar com papel-toalha descartável (não reciclado e nem de tecido)
- Descartar o papel usado em lixeira com tampa de acionamento não manual



Não é necessário o uso de luvas: a utilização incorreta deste EPI não protege e pode facilitar a propagação do vírus.



MEDIDAS DE PREVENÇÃO COVID-19

MANIPULADORES

Os manipuladores de alimentos devem:

- Manter rigoroso asseio pessoal
- Usar uniforme limpo e completo
- Lavar correta e frequentemente as mãos
- Participar de treinamento em boas práticas
- Apresentar bom estado de saúde



MEDIDAS DE PREVENÇÃO COVID-19

SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

- Adotar a etiqueta respiratória e utilizar máscara facial
- Higienizar embalagens antes do armazenamento
- Embalagens de não-percíveis (como tetrapacks, latas e garrafas) devem ser lavadas com sabão neutro e secadas em seguida
- Embalagens mais sensíveis (como arroz, feijão, pães e bolachas) devem ser higienizar com álcool 70%



Os copos, talheres e outros descartáveis que serão utilizados devem ficar armazenados em locais limpos, secos e arejados.

MEDIDAS DE PREVENÇÃO COVID-19

HIGIENIZAÇÃO DE VEGETAIS

Fluxo básico:

1. Selecionar e lavar cuidadosamente em água corrente;
2. Preparar solução clorada (1 colher de sopa de hipoclorito de sódio para 1 litro de água)
3. Manter todos os alimentos em imersão por 20 minutos ou conforme orientação constante do rótulo do produto;
4. Enxaguar em água corrente;
5. Conservar em refrigeração até o momento do consumo.



MEDIDAS DE PREVENÇÃO COVID-19

TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO

Tanto os alimentos expostos como os armazenados devem ser mantidos sob temperaturas adequadas à sua conservação

- Alimentos quentes: acima de 60°C
 - Alimentos frios: abaixo de 5°C
- Produtos industrializados resfriados ou congelados devem seguir as temperaturas indicadas pelos fabricantes no rótulo



MEDIDAS DE PREVENÇÃO COVID-19

ORIENTAÇÕES DISPONÍVEIS



No site da SUBVISA estão disponíveis:

- Orientações sobre licenciamento
- Legislação: Código Sanitário (LC 197/18) e Decreto RIO Nº 45.585/18
- Roteiros de Inspeção
- Boas Práticas de Inspeção
- Documentos de Apresentação Obrigatória
- Perguntas Mais Frequentes
- Biblioteca Digital: Cartilha do Manipulador, Folhetos Orientativos e Medidas de Prevenção à Covid-19

Acesse: www.prefeitura.rio/vigilanciasanitaria

MEDIDAS DE PREVENÇÃO COVID-19

A MELHOR PROTEÇÃO É A PREVENÇÃO

**E que nunca nos falte
a esperança de dias melhores.**



Acesse
rio**contraocorona**.rio
e saiba mais.



Disque Saúde
136



PROIBIDA REPRODUÇÃO