



Principais recomendações para minimizar a propagação do COVID-19 para estabelecimentos comerciais de alimentos:

A Coordenadoria Estadual de Vigilância Sanitária de Mato Grosso do Sul (CVISA), acerca do funcionamento de estabelecimentos comerciais de alimentos (mercados), considerando o DECRETO Nº 15.396/2020, que declara situação de emergência no estado em razão da pandemia por COVID-19 e amplia as medidas de prevenção a serem adotadas no território sulmato-grossense, as quais vigorarão enquanto perdurar a situação de emergência em saúde pública declarada, RECOMENDA as seguintes medidas:

- 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%;
- Disponibilizar dispensadores com álcool gel 70% para higienização das mãos de funcionários e clientes em pontos estratégicos (setor de hortifrúti, padaria, açougue, leitores de preço) assim como na entrada do estabelecimento, nos corredores e balcões de caixas;
- Os funcionários devem ser orientados a intensificar a higienização das mãos, principalmente antes e depois de manipularem alimentos, usarem banheiro, se tocarem o rosto, nariz, olhos e boca e sempre que necessário;
- 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;
- 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);



- Os funcionários devem evitar conversar, tocar o rosto, nariz, boca e olhos durante as atividades de manipulação de alimentos e nos atendimentos dos caixas;
- Manter as áreas de convivência de funcionários ventiladas, tais como refeitórios e locais de descanso;
- Adotar rotina frequente de higienização e desinfecção de superfícies, mesas, balcões, vitrines, balanças, maçanetas, torneiras, entre outros;
- Intensificar a higienização dos sanitários, sendo que o funcionário deverá utilizar (luva de borracha, avental, calça comprida, sapato fechado). Realizar a limpeza e desinfecção das luvas utilizadas, reforçando o correto uso das mesmas, não tocando maçanetas, corrimãos, entre outros com as luvas;
- Incluir na rotina a desinfecção os carrinhos de compras, as cestinhas e esteiras rolantes dos caixas, após cada uso;
- Os produtos saneantes (desinfecção) devem ser adequados à finalidade e devidamente autorizados pelo Ministério da Saúde;
- Serviços que possuam ar condicionado, manter limpos os componentes do sistema de climatização (bandejas, serpentinas, umidificadores, ventiladores e dutos) de forma a evitar a difusão ou multiplicação de agentes nocivos à saúde humana e manter a qualidade interna do ar;
- 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 e instrução aos consumidores para cobrir o nariz e a boca com lenços descartáveis ao tossir ou espirrar e evitar tocar os olhos,



nariz e boca. Caso não haja lenço ou toalha de papel disponível, deve-se cobrir nariz e a boca com a manga da camisa (espirrar no cotovelo);

- Os funcionários que estiverem com febre e sintomas respiratórios (tosse, coriza, falta de ar) devem ser afastados das atividades e orientados a procurar a unidade de saúde;
- Ministério da Saúde e ANVISA recomendam que as máscaras faciais descartáveis devem ser utilizadas por profissionais da saúde, cuidadores de idosos, mães que estão amamentando e pessoas diagnosticadas com o coronavírus, pessoas com sintomas de infecção respiratória (febre, tosse espirros, dificuldade para respirar) e pessoas em contato domiciliar com doentes;
- 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;
- Todos os alimentos expostos à venda devem estar embalados ou protegidos para minimizar os riscos de contaminação;
- Em períodos atípicos, como este da pandemia do coronavírus, deve ser evitada a oferta de degustação de produtos aos consumidores, assim como evitar autoatendimento (pães);
- Verificar de forma constante e intensiva, o prazo de validade e condições de armazenamento e exposição do alimento;
- No açougue e peixarias redobrar os cuidados, para evitar a contaminação para o produto, que pode ser consumido in natura, conforme as boas práticas de manipulação de alimentos;
- Para uso de bebedouros de pressão deve observar os seguintes critérios:
 - I - lacrar as torneiras a jato que permitem a ingestão de água diretamente dos bebedouros, de forma que se evite o contato da boca do usuário com o equipamento;



II - garantir que o usuário não beba água diretamente do bebedouro, para evitar contato da boca com a haste (torneira) do bebedouro;

III - caso não seja possível lacrar ou remover o sistema de torneiras com jato de água, o bebedouro deverá ser substituído por equipamento que possibilite retirada de água apenas em copos descartáveis ou recipientes de uso individual;

IV - caso o estabelecimento possua implantado em sua rotina a utilização de utensílios permanentes (canecas, copos, etc.), estes deverão ser de uso exclusivo de cada usuário, devendo ser higienizados rigorosamente;

V - higienizar frequentemente os bebedouros.

- O estabelecimento deve limitar a entrada de pessoas no local, evitando aglomerações no interior e na entrada da loja, assim como no estacionamento;
- Organizar as filas nos balcões de caixa de modo a manter distância mínima de segurança de 1,5 metros entre os clientes;
- A máquina para pagamento com cartão deverá ser higienizada com álcool 70% após cada uso;
- Para o serviço de delivery, recomenda-se que os estabelecimentos orientem sobre a necessidade dos entregadores higienizarem as mãos constantemente entre uma entrega e outra e no retorno ao estabelecimento. E também que evitem contato físico ou conversas desnecessárias com os clientes e que limpem as mãos após receber o pagamento do cliente;
- Evitar propagação de notícias falsas - desde o aparecimento da Covid-19, diversas notícias falsas têm surgido. Algumas delas fazem referência a falsas soluções e remédios caseiros inúteis. Evite passar adiante informações que não vieram de fonte confiável. Na dúvida, consulte o canal disponibilizado pelo Ministério da Saúde para combater as chamadas fake news: <https://saude.gov.br/fakenews> .



Orientações gerais aos clientes dos mercados:

- Os clientes deverão realizar suas compras permanecendo apenas o tempo necessário dentro dos mercados;
- Ao entrar no mercado realizar a higienização das mãos, utilizando preferencialmente o lavatório e álcool em gel 70%;
- Ao realizar as compras, evitar conversar, tossir ou espirrar sobre os alimentos e produtos;
- Ao realizar as compras, evitar tocar o rosto, nariz, olhos e boca;
- Os clientes não devem consumir alimentos dentro dos mercados e durante as compras;
- Disponibilizar somente uma pessoa por família para a realização das compras, evitando a presença de idosos;
- Quando possível, pagar suas compras 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.

Reforçamos que neste momento é importante o isolamento social, evitar aglomeração de pessoas, ficar em casa!!!

Coordenadoria Estadual de Vigilância Sanitária
Diretoria Geral de Vigilância em Saúde
Secretaria de Estado de Saúde
CVISA/DGVS/SES/MS