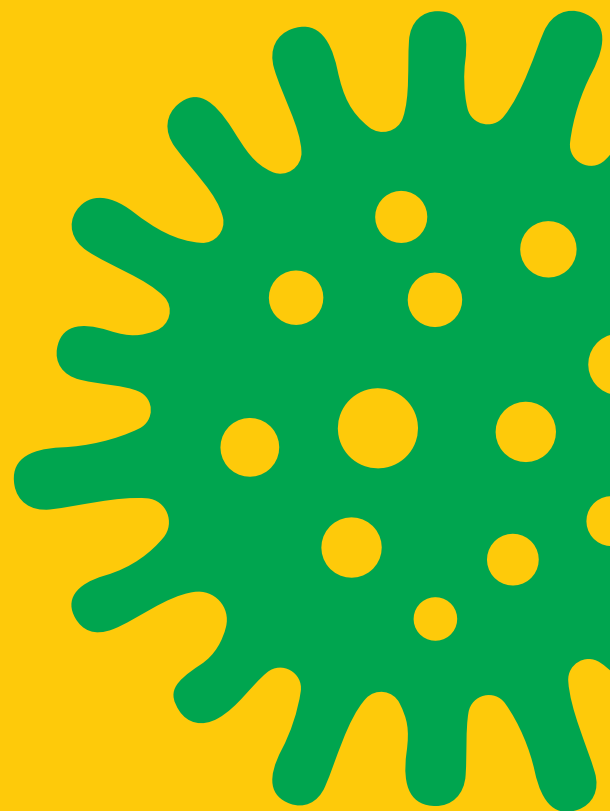




Medidas de Prevenção e Controle ao Coronavírus (Covid-19)

Serviços e Indústrias de Alimentação



Diante da evolução da pandemia do coronavírus (Covid-19) não só no Brasil como no mundo, há protocolos e legislações que as indústrias e os comércios de alimentos devem seguir para minimizar os riscos de disseminação do vírus nesses estabelecimentos. 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 do Rio de Janeiro, destaca as principais medidas que precisam ser seguidas.

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 e favorecer a contaminação por microorganismos. Utilizar a varredura úmida com mops, rodos e panos de limpeza úmidos.
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.

Orientações sobre o Álcool 70%

Uma das principais medidas de prevenção ao coronavírus é a limpeza das mãos, que deve ser feita diversas vezes ao dia com água e sabonete líquido, sendo recomendado também o uso do álcool 70%, de preferência, em gel. Para tanto, esse produto que é classificado como gel antisséptico para as mãos e comercializado em drogarias, farmácias e no comércio varejista, precisa ter registro da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Caso o álcool em gel não seja encontrado nesta apresentação, o consumidor pode optar pelo álcool líquido 70%, utilizado como antisséptico para a higienização das mãos e desinfecção de superfícies como maçanetas e corrimãos. Mas antes da compra desse produto, é fundamental que a finalidade e o registro disponível no rótulo sejam verificados.

A Subsecretaria de Vigilância Sanitária e Controle de Zoonoses reuniu as principais informações sobre o álcool 70% líquido que, diante do risco elevado de queimaduras, teve a sua comercialização regulada pela RDC N° 46/02 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

O álcool 70% líquido é classificado como medicamento (antisséptico) ou saneante (desinfetante), sendo que as duas formas apresentam a mesma eficiência quanto ao efeito antimicrobiano. No entanto, para ter a indicação do uso antisséptico, além da capacidade germicida, o produto não pode causar irritação à pele ou à mucosa. A facilidade de aplicação, a rapidez da ação e a baixa toxicidade e custo conferem ao álcool 70% grande eficiência em procedimentos nos serviços de saúde para a diminuição da contaminação.

Como medicamento - O registro do produto como medicamento tem fins antissépticos, com uso permitido para a higiene das mãos, e também para a preparação da pele para procedimentos cirúrgicos, aplicação de injetáveis e punções venosas e arteriais. Nessa classificação, o álcool 70% líquido tem notificação simplificada, de acordo com a RDC N° 199/06, modificada pela RDC N° 107/16. Por isso, esse produto somente poderá ser adquirido em farmácias e drogarias, conforme o Art. 6° da Lei Federal n° 5991/73.

Como saneante - O registro do álcool 70% líquido como saneante tem fins de desinfecção de superfícies, maçanetas, corrimão, termômetros, estetoscópios e outros equipamentos. Nesta classificação, o produto pode ser adquirido em farmácias, drogarias e também no comércio varejista, somente em frascos até 50 mililitros. As embalagens acima de 50 mililitros são restritas ao uso de instituições da área de saúde, como hospitais, clínicas e centros de pesquisas, e devem apresentar na rotulagem a seguinte instrução: **“Perigo: produto exclusivamente de uso institucional. Proibida a venda direta ao público”**.



Disque Saúde

136

Não é por um. **É por todos.**

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

