



Nota Técnica Conjunta Nº. 020/2020 –DIVS/SUV/SES/SC

Assunto: INFORMAÇÕES SOBRE MEDIDAS DE PREVENÇÃO DA INFECÇÃO HUMANA PELO NOVO CORONAVÍRUS (COVID-19) DIRIGIDAS AOS MERCADOS, SUPERMERCADOS, HIPERMERCADOS, ATACAREJOS E PADARIAS

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;



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 mercados e padarias, em decorrência da infecção humana pelo novo coronavírus (COVID-19), **RECOMENDA** as seguintes providências:

1. Orientações Gerais

- Disponibilizar em pontos estratégicos, sempre que possível, dispensers com álcool gel 70% para higienização das mãos como na entrada, nos corredores e balcões de caixas para uso dos clientes e funcionários; e próximo a área de manipulação de alimentos para os funcionários;
- Manter as áreas de convivência de funcionários ventiladas, tais como refeitórios e locais de descanso;
- Organizar as filas nos balcões de caixa de modo a manter distância mínima de segurança de 1,5 metros entre os clientes.
- Os serviços de alimentação (restaurantes e lanchonetes) localizados dentro dos supermercados não poderão funcionar com atendimento ao público, sendo permitida apenas a venda de marmitas e lanches pré-elaborados e embalados para serem levados para consumo domiciliar;
- Suspender a venda/exposição de todos alimentos na modalidade de autosserviço, disponibilizados para que o próprio consumidor se sirva e embale, como habitualmente é feito para os produtos de padaria;
- As padarias não poderão servir alimentos para consumo no local;



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

- Suspende o uso de mesas pelos clientes dentro dos estabelecimentos;
- Os funcionários devem ser orientados a intensificar a higienização das mãos com água e sabão, principalmente antes e depois de manipularem alimentos, usarem banheiro, se tocarem o rosto, nariz, olhos e boca e sempre que necessário;
- Os funcionários devem ser orientados a intensificar a limpeza das áreas com desinfetantes próprios 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, entre outros, principalmente carrinhos e cestinhas;
- 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 notificados/registrados junto ao órgão competente. 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 e nos atendimentos dos caixas.
- 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.



2. Orientações aos clientes

- Ao entrar no estabelecimento realizar a higienização das mãos, utilizando preferencialmente o lavatório e posteriormente, álcool em gel;
- 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 usar as mesas dentro dos estabelecimentos;
- Os clientes devem evitar consumir alimentos dentro dos estabelecimentos;
- 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;
- Os clientes deverão exclusivamente realizar suas compras, permanecendo apenas o tempo necessário dentro dos estabelecimentos.



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

Referências

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 N° 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

PREFEITURA MUNICIPAL DE FLORIANÓPOLIS. VIGILANCIA SANITARIA E AMBIENTAL. Coronavirus, Orientações para supermercados e mercados. Acesso em: 18 de março de 2020.

Florianópolis, 18 de março de 2020.

LUCÉLIA SCARAMUSSA RIBAS KRYCKYJ
Diretora de Vigilância Sanitária/SES/SC