



Estado de Mato Grosso
Prefeitura Municipal de Brasnorte
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
DEPARTAMENTO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA



Normativa Sanitária 001/2020

Brasnorte, 27 de março de 2020

Orientações para o controle do avanço do COVID19 no município de Brasnorte

Com base na evolução dos casos no Brasil, até o momento, estima-se que, sem a adoção das medidas propostas pela Equipe de Combate ao COVID19 em Brasnorte, diminua consideravelmente o poder de enfrentamento.

Atitudes adotadas no dia a dia, como lavar as mãos e evitar aglomerações, reduzem o contágio pelo coronavírus. O Ministério da Saúde recomenda a redução do contato social o que, conseqüentemente, reduzirá as chances de transmissão do vírus, que é alta se comparado a outros coronavírus do passado.

Os vírus respiratórios se espalham pelo contato, por isso a importância da prática da higiene frequente, a desinfecção de objetos e superfícies tocados com frequência, como celulares, brinquedos, maçanetas, corrimão, são indispensáveis para a proteção contra o vírus. Até mesmo a forma de cumprimentar o outro deve mudar, evitando abraços, apertos de mãos e beijos no rosto. Essas são as maneiras mais importantes pelas quais as pessoas podem proteger a si e sua família de doenças respiratórias, incluindo o coronavírus.

Neste sentido, sem o controle social de fluxo de forma incisiva, devemos redobrar a atenção e seguir rigorosamente todos os protocolos determinados pela autoridade sanitária.

Para os serviços públicos e privados, é indicado que disponibilizem locais para que os trabalhadores lavem as mãos com frequência, álcool em gel 70% e toalhas de papel descartáveis. Orientamos ainda sobre o uso de máscaras e outros Equipamentos de Proteção Individual (EPI).

Nesse caso devido ao fluxo sequencial entre colaborador e cliente, a máscara e óculos de proteção se tornam indispensáveis para o colaborador.

MEDIDAS GERAIS:

- Deve ser feita higienização frequente das mãos, principalmente antes e depois da assistência ao cliente e após a retirada de EPI;
- Todos os colaboradores devem ter a disposição o óculos de proteção e máscaras; sendo principalmente utilizado pelos que atendem diretamente ao público;
- As mãos dos profissionais que atuam em atendimentos diretos devem ser higienizadas utilizando-se água e sabão sempre que possível, e constantemente com álcool-gel 70%;
- Os profissionais devem ser constantemente instruídos e monitorados quanto à importância da higienização das mãos, pelos responsáveis de cada estabelecimento;



Estado de Mato Grosso
Prefeitura Municipal de Brasnorte
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
DEPARTAMENTO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA



• A distância da área de atendimento e cliente deve ser de 2 metros, bem como em caso de fila o comércio deve manter os clientes na distância já determinada, sendo devidamente identificada essa delimitação;

• Todos os insumos para adequada higienização das mãos devem ser garantidos pela instituição, entre eles, locais adequados para banho e troca de roupas contaminadas durante o dia, ou em caso da inexistência de tal local, que os colaboradores troquem de roupa antes de sair, colocando a roupa do uso diário em uma sacola plástica;

• Evitar tocar mucosas de olhos, nariz e boca;

• Evitar tocar superfícies sem antes fazer a higienização das mesmas. As superfícies referem-se àquelas próximas ao fluxo de pessoas (ex.: mobiliário e equipamentos) e àquelas fora do ambiente próximo, porém, relacionadas ao atendimento (ex.: maçaneta, interruptor de luz, chave, caneta, dentre outros);

• Não retirar e colocar constantemente máscaras, óculos ou demais EPI's. Estes devem ser trocados dentro dos prazos estipulados pelos fabricantes para sua durabilidade funcional;

• Evitar o contato próximo com outras pessoas;

• Cobrir o nariz e a boca com lenço descartável ao tossir ou espirrar;

• Descartar o lenço em recipiente adequado, imediatamente após o uso;

• Lavar as mãos conforme já determinado, principalmente após tossir ou espirrar;

• Não compartilhar alimentos, copos, toalhas e objetos de uso pessoal;

• Na retirada da roupa suja, deve haver o mínimo de agitação e manuseio, observando-se as medidas de precauções descritas anteriormente;

• Para roupas provenientes do uso diário devido ao risco de promover partículas em suspensão e a contaminação, não é recomendada a manipulação, separação ou classificação. Estas devem ser colocadas diretamente na lavadora, ou em caso da troca no estabelecimento deve ser seguido o protocolo já citado;

• Pessoas com comorbidades pré-existentes (doenças crônicas como diabetes, doença pulmonar crônica e imunodeficiência, bem como idosos acima de 60 anos) estão mais propensas a desenvolverem infecções graves se expostas ao vírus, por isso medidas relacionadas a elas pelos órgãos competentes devem ser respeitadas;

• Cadeiras, mesas, telefones, teclados computadores e outros equipamentos precisam ser higienizados com pano e desinfetante regularmente (a contaminação de superfícies é uma das principais formas de transmissão de covid-19);

• Se possível e em caso de surto, incitar o trabalho remoto auxilia a evitar contatos desnecessários. Fora isso, os funcionários não devem promover aglomerações no local de trabalho;

• Lenços descartáveis devem estar disponíveis em diversos locais no ambiente de trabalho para o empregado assoar o nariz ou tossir sem espalhar gotículas. Lixeiras com tampa a pedal devem ser disponibilizadas no estabelecimento e precisam estar ao lado para jogar fora o papel adequadamente;

• Se o colaborador está doente ou com febre e sintomas respiratórios, os dirigentes devem orientar a procura do serviço de saúde;

• Se não tiver um lenço à disposição, cubra a boca e o nariz com o antebraço ao tossir ou espirrar. E lave o braço o quanto antes;

• A empresa deve distribuir dispensadores com álcool-gel em locais visíveis. Esses equipamentos também podem ser usados para colocar sabão líquido no banheiro;



Estado de Mato Grosso
Prefeitura Municipal de Brasnorte
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
DEPARTAMENTO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA



- Pôsteres que promovam a lavagem das mãos devem ser confeccionados para orientação dos colaboradores e a cobrança fica sob responsabilidade do empregador, já o colaborador deve ser responsável para manter as medidas em alta escala de eficiência. Combinando essa medida com outras de comunicação sobre higiene manual e atitudes saudáveis no serviço;

- Copos descartáveis devem ser disponibilizados nas áreas de consumo de água e café;

- As garrafas de café e bebedouros com torneira devem ser constantemente higienizados;

DEFINIÇÕES ESPECÍFICAS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO:

Os serviços de alimentação são os estabelecimentos que realizam algumas das seguintes atividades: manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo, como cantinas, bufês, comissarias, confeitarias, cozinhas industriais, cozinhas institucionais, unidades de alimentação e nutrição dos serviços de saúde, delicatessens, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, rotisseries e congêneres;

- Higienização: operação que compreende duas etapas, a limpeza (operação de remoção de substâncias minerais e ou orgânicas indesejáveis, tais como resto de alimentos, terra, poeira, gordura e outras sujidades) e a desinfecção (operação de redução, por agente químico, do número de microrganismos) ou antisepsia (operação que visa a redução de microrganismos presentes na pele em níveis seguros).

- Manipuladores de alimentos: qualquer pessoa do serviço de alimentação que entra em contato direto ou indireto com o alimento

MEDIDAS A SEREM ADOTADAS PELOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

- O autosserviço (self service) deve ser evitado, dando preferência sempre que possível ao serviço a la carte;

- Disponibilizar pia para lavagem de mãos dos clientes e funcionários, com sabonete líquido inodoro, toalhas de papel descartáveis (não recicladas) e lixeiras dotadas de tampa com acionamento sem contato manual;

- Fornecer álcool-gel 70% na entrada do estabelecimento, em recipiente e local devidamente identificados, para uso dos clientes (em estabelecimentos de autosserviço, caso permaneça, deve ser disposto próximo ao início da fila);

- Dispor de barreiras de proteção, nos equipamentos de bufê, de modo a prevenir a contaminação dos alimentos em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor e de outras fontes;

- Manter os talheres protegidos em dispositivos próprios ou embalados individualmente; Intensificar a higienização dos cardápios e galheteiros com álcool-gel 70%;

- Não oferecer produtos para degustação;

- Manter os ambientes ventilados;

[Handwritten signatures]



Estado de Mato Grosso
Prefeitura Municipal de Brasnorte
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
DEPARTAMENTO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA



- Aumentar a frequência de higienização de superfícies (mesas, cadeiras, maçanetas, superfícies do bufê, café e balcões) do estabelecimento bem como os procedimentos de higiene da cozinha e do(s) banheiro(s);
- Caso seja utilizado o autosserviço, substituir todos os utensílios (colheres, espátulas, pegadores, conchas e outros similares) a cada 30 minutos, higienizando-os completamente (incluindo seus cabos), para que então retornem ao bufê. Caso haja disponibilização de garrafas térmicas, colheres para café e chá e outros utensílios, em balcões de café e sobremesa, devem seguir o mesmo procedimento de higienização;
- Os responsáveis pelo estabelecimento devem fazer orientações aos funcionários sobre a correta higienização das instalações, equipamentos, utensílios e higiene pessoal (com comprovação documental, de acordo com a Resolução RDC nº 216/2004);
- Os funcionários devem ser orientados a intensificar a higienização das mãos e antebraços, principalmente antes e depois de manipularem alimentos, se tocarem o rosto, nariz, olhos e boca, após uso de sanitários e após tocar em dinheiro ou cartões de banco;
- Disponibilizar no "caixa" álcool-gel 70% para higienização das mãos;
- Os saneantes utilizados devem estar devidamente regularizados junto a ANVISA e o modo de uso deve seguir as instruções descritas nos rótulos dos produtos;
- As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados na preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição devem ser lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização dos mesmos;
- Todos os funcionários devem evitar falar excessivamente, rir, tocar o rosto, nariz, boca e olhos durante as atividades.
- Ao tossir ou espirrar cobrir o nariz e a boca com um lenço descartável, descartá-lo imediatamente e realizar higienização das mãos. Caso não tenha disponível um lenço descartável cobrir o nariz e boca com o braço flexionado;
- Os responsáveis pelo estabelecimento devem solicitar que pessoas externas, como entregadores, não entrem no local de manipulação dos alimentos;
- Organizar as filas de "caixa" e atendimento mantendo distância mínima de 2 (dois) metros entre os clientes;
- Manter as mesas dispostas de forma a haver 2 (dois) metros entre os clientes, orientando a sentar na mesma mesa apenas pessoas de convívio próximo (que residam na mesma casa);
- Realizar a higienização das mesas antes e após a utilização;
- Os dispensadores de água que exigem aproximação da boca para ingestão, devem ser lacrados em todos os bebedouros, permitindo-se o funcionamento apenas do dispensador de água para copos. Os estabelecimentos deverão fornecer copos descartáveis aos clientes e funcionários. Também é permitido aos funcionários copos ou canecas não descartáveis, desde que de uso individual;
- Caso o estabelecimento possua "espaço Kids", o mesmo deve permanecer fechado.

MEDIDAS ADICIONAIS A SEREM ADOTADAS PELOS MANIPULADORES DIRETOS DE ALIMENTOS

- Realizar a higienização das mãos e antebraços com água e sabonete líquido inodoro (por no mínimo 40 segundos), secar as mãos com toalhas de papel não reciclado,



Estado de Mato Grosso
Prefeitura Municipal de Brasnorte
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
DEPARTAMENTO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA



em seguida, proceder antissepsia com álcool-gel 70% (fricção por no mínimo 20 segundos);

- Não devem falar, tocar o rosto, nariz, boca e olhos durante as atividades de manipulação.
- Não devem manipular alimentos se estiverem doentes;
- Adotar procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos prontos para o consumo, por meio de utensílios ou luvas descartáveis, após antissepsia das mãos.

Este documento tem como finalidade intensificar as ações de prevenção relacionadas à COVID-19, sendo complementar às legislações sanitárias vigentes.

*"Temos de fazer o melhor que podemos. Esta
é a nossa sagrada responsabilidade humana".*
Albert Einstein


Claudio Dantas da Silva
Fiscal Sanitário de Nível Superior
Port.: 009/2019/SMS


Vilson Alves de Souza
Téc. de Vigilância Sanitária
e Saúde Ambiental
Port.: 118/2007


Anderson B. Rodrigues
Fiscal Sanitário
Port.: 426/2012