



**PREFEITURA DE PERDIGÃO - Gestão 2017 / 2020**

**Secretaria Municipal de Saúde**

José Primo de Freitas, 58 – Centro – Perdigoão / MG - CEP: 35.515-000 CNPJ-18.301.051.0001/19

Tel/ Fax: (37) 3287-1557 E - mail: hnssaude@nwm.com.br

|  |   |  |
|--|---|--|
| <b>PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO = POP 04</b>                            |   |  |
| <b>TÍTULO: COMÉRCIOS VAREJISTAS DE ALIMENTOS (SUPERMERCADOS E PADARIA)</b> |   |  |
| <b>REVISÃO: 01</b>   |   | <b>DATA: 01/04/2020</b>                      |
| <b>STATUS DE REVISÃO: 01</b>   | <b>ELABORAÇÃO:</b> Tamiris Caetano Rezende Alves e Ludmylla Emanuella S. C. Santos  | <b>APROVAÇÃO:</b> Neusa de São José Mesquita |
|  | <b>VERIFICAÇÃO:</b> Tamiris Caetano Rezende Alves e Ludmylla Emanuella S. C. Santos |  |

**1-OBJETIVO:**

Estabelecer normas complementares de biossegurança no âmbito do município de Perdigoão/MG para todos os laboratórios de análises clínicas e postos de coleta durante o período de enfrentamento a pandemia de COVID-19 causada pelo novo coronavírus.

**2-RESPONSABILIDADE/ABRANGÊNCIA:**

Proprietário e/ou colaboradores.

**3- ACESSO:**

- Se for possível evitar a formação de filas. “Como isso está quase impossível”, os estabelecimentos devem orientar as pessoas que aguardam atendimento, para que mantenham uma distância mínima uma das outras. (Distância mínima de 1,00 metro). Sugerimos que coloquem cartazes na área externa informando sobre a necessidade desse distanciamento e também, se possível, fazer a marcação no piso para delimitar onde cada cliente deve permanecer até ser atendido;
- Garantir o acesso prioritário dos grupos de riscos, tal como manter a disposição os caixas exclusivos para tais grupos, evitando permanência nas filas e demora nos atendimentos. Caso tragam crianças, orientar que esta conduta não é adequada e que da próxima vez venha sozinho, mantendo os “pequenos” protegidos;
- Garantir a comunicação visual: Afixar cartaz na entrada, com letras visíveis, reforçando sobre a importância da higienização das mãos e que foram disponibilizados dispensadores contendo álcool gel 70 % em vários locais do estabelecimento;
- Disponibilizar um funcionário na entrada do estabelecimento, com dispensador contendo ÁLCOOL 70%, para que todos os clientes utilizem antes de tocar em qualquer objeto ou superfície na área interna, como: (Carrinhos, Cestas, Balcões,



etc...), bem como orientar sobre a organização das filas “se houver” e do distanciamento mínimo entre as pessoas;

- Os estabelecimentos devem estabelecer um número “X” de pessoas para entrarem na área interna. Esse número deve ser avaliado dependendo do porte de cada um, evitando assim aglomerações nas áreas internas como por exemplo: Os Hipermercados e Supermercados que tenham nos seus interiores, (Açougues, Padarias...), e que poderiam originar novas filas em seus interiores (caso isso ocorra deverá ser previsto alguém para organizar a disposição das pessoas, garantindo distância entre elas);

#### **4- ÁREA INTERNA DO ESTABELECIMENTO**

- Os estabelecimentos deverão definir rotinas com intervalos curtos de tempo para higienização de: CARRINHOS, CESTAS, PUXADORES DAS PORTAS DOS EQUIPAMENTOS DE REFRIGERAÇÃO, e outros, que são de uso coletivo dentro do estabelecimento, sendo direcionado um funcionário para esta higienização antes do contato de cada cliente com estes itens;
- Disponibilizar dispensadores adequados contendo ÁLCOOL 70% em locais estratégicos dentro do estabelecimento, lembrando-se das superfícies que entram mais frequentemente em contato com as mãos. (ex.: próximo a balcões da padaria; do açougue; dos equipamentos de refrigeração [geladeiras /freezers], para que os clientes possam higienizar as mãos antes e depois do manuseio, dentre outros).
- Colocar cartazes na área interna do estabelecimento orientando os clientes para que só toquem nos produtos que realmente for adquirir e que evitem falar excessivamente, rir, tossir, bocejar, espirrar, tocar nos olhos, nariz e boca enquanto escolhe os produtos expostos;
- Identificar de forma visível os dispensadores de ÁLCOOL 70% e estabelecer rotina para abastecer todos os dispensadores;
- Estabelecer rotina para abastecer todos os dispensadores de sabão líquido, e de papel toalhas que estão instalados nos sanitários e demais lavatórios de mãos que existam no estabelecimento;
- Os estabelecimentos deverão manter os ambientes internos bem ventilados, e quando possuírem equipamentos de climatização, verificar os registros de limpeza bem como a validade dos filtros de acordo com a recomendação dos fabricantes de tais



equipamentos. Em áreas com janelas vedadas, deverá deixar a porta aberta para garantir a renovação do ar interno;

- Usar ventiladores não é indicado nesse momento, pois captam o ar do interior e direcionam jatos potentes que podem dispersar vários microrganismos pelo ambiente e a longas distâncias, incluindo o vírus (que pode ser carregado pelos clientes ou outros portadores da doença – com sintomas ou não, visto que podem ser assintomáticos);
- Não manter verduras ou outros alimentos sobre os balcões onde estão instaladas as balanças de pesagem, evitando que os clientes tenham que se manter próximos dos funcionários durante a escolha, aumentando o tempo de permanência neste local, e, também aglomerações indesejadas (do funcionário que pesa, de quem ainda está escolhendo e dos clientes que vão pesar suas compras);
- **PADARIAS** não deverão servir alimentos para consumação no local, evitando aglomerações;
- Sobre o **AUTOSSERVIÇO EM PADARIAS** deve ser evitado nesse cenário, onde as pessoas podem acidentalmente tocar nos alimentos, falar durante a retirada e outras condutas que colocam em risco todos os produtos ali estocados. Ofereça o máximo de produtos embalados que seja possível ou disponibilizar um funcionário para realizar tal função;
- Abolir degustação de produtos promocionais, áreas de distribuição de cafés e outras cortesias, evitando aglomerações;
- Implementar rotinas mais regulares para higienização dos utensílios e máquinas das padarias, área de frios, açougues;
- Manter as carnes expostas o menor tempo possível, o suficiente para fracionar e pesar;

## 5- FUNCIONÁRIOS

- Todos os funcionários devem ser orientados a manter distância mínima dos clientes e também entre os colegas de trabalho;
- O estabelecimento deve adotar critérios para que não ocorram aglomerações internas dos funcionários, principalmente nos horários: de almoço, lanches, horários de registrar o ponto de entrada e saída;
- Fazer recomendações para que cada funcionário higienize as mãos em intervalos curtos de tempo;



## PREFEITURA DE PERDIGÃO - Gestão 2017 / 2020

### Secretaria Municipal de Saúde

José Primo de Freitas, 58 – Centro – Perdigoão / MG - CEP: 35.515-000 CNPJ-18.301.051.0001/19

Tel/ Fax: (37) 3287-1557 E - mail: hnssaude@nwm.com.br

- Os funcionários que trabalham como **OPERADORES DE CAIXAS**, devem ser orientados a higienizarem as mãos com maior frequência, tendo em vista que eles têm contato com clientes, com produtos e também com cartões e dinheiro. (Sugestão, se possível, higienizar as mãos e seu posto de trabalho, incluindo a esteira, após cada atendimento, **UTILIZANDO ÁLCOOL 70%** para as mãos e superfícies e um pano limpo ou papel toalha);
- Máscaras cirúrgicas: Os funcionários que trabalham na manipulação de alimentos deverão usar máscara, avental e touca;
- Luvas de procedimentos/plásticas: A RDC nº 216/2004 também não obriga o uso pelos serviços de alimentação. Para aqueles que desejam utilizar luvas para manusear os alimentos prontos ao consumo (frios fatiados, produtos de panificação), deverão trocar as luvas a cada uso. As luvas não desobrigam da lavagem das mãos, ou seja: colocou a luva serviu o alimento, e tocou em qualquer superfície, retire a luva, lave a mão e depois **coloque outra novamente** para tocar os alimentos, lembrando que poderão ser utilizados pegadores sempre que possível;

## 6- DEPÓSITOS

- Os estabelecimentos deverão estabelecer critérios para recebimento das mercadorias, uma vez que são recebidos produtos de diversas partes do País, então, devem orientar os motoristas dos caminhões e seus auxiliares para que realizem a lavagem das mãos antes de iniciarem os trabalhos de descarga das mercadorias. (lembramos que tais entregadores circulam entre várias Cidades, e ou, Estados). Devendo também manterem o critério de distanciamento mínimo entre as pessoas;
- Cada funcionário do recebimento deverá manter consigo sua caneta para registros e deixar uma de reserva para terceiros, em local visível (amarre-a com um cordão longo), pedindo que a retirem e a coloquem no mesmo local;
- Caso sejam utilizados carrinhos de carga e descarga de uso coletivo dos entregadores esses também devem ser higienizados após cada descarregamento;

## 7- SERVIÇOS DE ENTREGAS A DOMICÍLIOS



- Para os serviços de entregas a domicílios os estabelecimentos devem estabelecer regras para que as caixas plásticas normalmente utilizadas por vários estabelecimentos, não entrem em todos os domicílios. (Para isso sugerimos que as compras sejam acondicionadas em fardos Plásticos. Nesse momento de escassez de produtos de higienização, revezamento de funcionários e tempo corrido é uma boa opção também para ganhar tempo e economizar sacolinhas, além de que o meio ambiente agradece);
- Devem ser estabelecidas rotinas de higienização periódica dos veículos e dos compartimentos de cargas (Baús de motos, Bolsas de entregas e outros ...);
- Os entregadores devem ter a sua disposição ALCOOL 70% para higienizar as mãos durante os intervalos entre os deslocamentos, e devem ser orientados a lavar as mãos com água e sabão sempre que possível, e a cada retorno a sede;
- **Todos os funcionários, de todos os setores, devem ser orientados a realizarem a troca dos uniformes diariamente, e ser orientados a chegar em casa retirarem os uniformes imediatamente e reservarem fora do ambiente domiciliar para a lavagem no dia seguinte;**

## 8- MÁQUINAS DE CARTÕES DE CRÉDITO/DÉBITO

- Sugerimos que estas máquinas sejam protegidas com uma capa plástica transparente de forma que não impossibilite a visão do teclado, mais ao mesmo tempo possam ser higienizadas com ALCOOL 70% a cada uso, e que essa proteção possa ser trocada periodicamente;
- Sempre que possível sugerir o uso de cartão, evitando manuseio de dinheiro em espécie por trabalhadores e clientes;

## 9- DISPOSIÇÕES GERAIS:

Antes da limpeza, colocar máscara, calçar as botas e as luvas.

- A limpeza do piso da área de circulação de pessoas e dos banheiros deve ser realizada com pano embebido em solução de água sanitária 10 ml (2 tampinhas) diluída em 1 litro de água;
- Nunca varrer superfícies a seco, pois esse ato favorece a dispersão de micro-organismos que são veiculados pelas partículas de pó. Utilizar varredura úmida que



pode ser realizada com rodo e panos de limpeza de pisos. Para a limpeza dos pisos devem ser seguidas técnicas de varredura úmida, ensaboar, enxaguar e secar;

- Deve-se retirar todos os tapetes e substituí-los por pano embebido em solução de água sanitária 10 ml (2 tampinhas) diluída em 1litro de água, sendo que a troca deverá ser a cada 6 horas;
- Nas áreas de circulação, superfícies de objetos como telefones, computadores, teclados, mouses, caixa registradora, balança, mesas, cadeiras, corrimões, balcões, mesas e maçanetas devem ser limpos para desinfecção com álcool líquido 70° GL a cada 2 horas;
- Os utensílios devem ser lavados em água corrente e sabão, deixando secar naturalmente, logo após deve-se borrifar álcool 70° GL para completar a desinfecção.
- **É OBRIGATÓRIO O USO DE MÁSCARA DE PROTEÇÃO PARA TODOS OS CLIENTES E FUNCIONÁRIOS DENTRO DO ESTABELECIMENTO COMERCIAL;**
- Caso o estabelecimento descumpra as ordens de biossegurança será caçado os Alvarás Sanitários e de Localização/Funcionamento.

## 10 – HISTÓRICO DE REVISÕES:

Nenhum.

## 11 – REFERÊNCIAS:

-Deliberação do Comitê Extraordinário Covid 19 N° 8, de 19 de março de 2020 (Dispõe sobre medidas emergenciais a serem adotadas pelo Estado e municípios enquanto durar a SITUAÇÃO DE EMERGÊNCIA em saúde pública no Estado de Minas Gerais) – <http://www.jornalminasgerais.mg.gov.br/?dataJornal=2020-03-20#>.

– Deliberação do Comitê Extraordinário Covid 19 N° 17, de 22 de março de 2020 (Dispõe sobre medidas emergenciais a serem adotadas pelo Estado e municípios enquanto durar a SITUAÇÃO DE EMERGÊNCIA em saúde pública no Estado de Minas Gerais)

– <http://www.jornalminasgerais.mg.gov.br/?dataJornal=2020-03-22#>. – Imagens: capturadas no Google.