

## MEDIDAS DE PREVENÇÃO DE COVID-19 PARA APLICAÇÃO EM MERCADOS, SUPERMERCADOS, HIPERMERCADOS, ATACAREJOS E TODOS OS OUTROS ESTABELECIMENTOS QUE COMERCIALIZEM ALIMENTOS

NOTA ORIENTATIVA  
06/2020

A COVID-19 é a doença causada pelo coronavírus SARS-CoV-2, que apresenta um quadro clínico que varia de infecções assintomáticas a quadros respiratórios graves. Os sintomas mais comuns incluem: tosse, falta de ar, dor de cabeça (cefaleia), febre, calafrios, dor de garganta, coriza, diarreia ou outros sintomas gastrointestinais, perda parcial ou total do olfato (hiposmia/anosmia) diminuição ou perda total do paladar (hipogeusia/ageusia), dores musculares, dores no corpo (mialgia) e cansaço ou fadiga. O SARS-CoV-2 é transmitido principalmente por meio da exposição a gotículas respiratórias, contendo vírus, expelidas por uma pessoa infectada quando ela tosse ou espirra, ou por meio do contato direto com uma pessoa infectada (por exemplo, durante um aperto de mão seguido do toque nos olhos, nariz ou boca), ou com objetos e superfícies contaminados (fômites).

Mais informações: <http://www.coronavirus.pr.gov.br/Campanha#>  
<http://www.saude.pr.gov.br/Pagina/Coronavirus-COVID-19>

### DEFINIÇÕES

- 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.

### ORIENTAÇÕES GERAIS AOS ESTABELECIMENTOS

- **O uso de máscaras de proteção facial é obrigatório**, conforme Lei Estadual 20.189/2020, e, portanto, deve ser seguido por todos os frequentadores dos estabelecimentos.
- As orientações quanto a confecção, cuidados e uso de máscara de proteção facial não profissional estão contidas na Nota Orientativa n.º 22/2020 < <https://www.saude.pr.gov.br/Pagina/Coronavirus-COVID-19>>.
- É necessário lembrar que a higienização das mãos é uma estratégia muito importante para evitar a contaminação e transmissão da COVID-19, e portanto:
- Deve ser disponibilizado álcool 70% para higienização das mãos, para uso de todos os frequentadores do local, em pontos estratégicos (entrada, corredores, balcões de atendimento e “caixas”) e próximo a área de manipulação de alimentos.

- Os dispensadores de álcool para higienização das mãos devem estar em perfeito estado de funcionamento e devidamente abastecidos.
- As superfícies dos móveis, equipamentos e utensílios utilizados na preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição de alimentos devem ser lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização.
- A frequência e os procedimentos de limpeza e desinfecção de superfícies (talheres, utensílios, equipamentos, balcões, prateleiras, gôndolas, armários, mesas, maçanetas, portas), bem como de ambientes (piso, teto e paredes), devem ser intensificados.
- Os produtos saneantes utilizados devem estar notificados/registrados junto a Anvisa. O modo de uso dos mesmos deve seguir as instruções recomendadas pelos fabricantes.
- Devem ser adotados mecanismos de organização dos ambientes, dos processos de trabalho e das filas, para garantir o distanciamento físico e evitar a aglomeração de pessoas.
- Os ambientes devem ser arejados e ventilados, preferencialmente de forma natural. Quando for empregada a ventilação mecânica, a solução adotada deverá ser compatível com as atividades desenvolvidas no ambiente e seguir todas as recomendações de manutenção, operação e controle.
- Os dispensadores de água que exigem aproximação da boca para ingestão, devem ser lacrados em todos os bebedouros, de forma a ser mantido 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.
- As orientações quanto a condutas de afastamento do trabalho estão contidas na Nota Orientativa nº 40/2020 – SESA/PR.

## **ORIENTAÇÕES A SEREM ADOTADAS NOS LOCAIS DE MANIPULAÇÃO E PREPARO DE ALIMENTOS**

- Os responsáveis pelos estabelecimentos devem orientar os manipuladores de alimentos a intensificar a higienização das mãos e antebraços, principalmente: ao entrarem na cozinha, antes e depois de manipularem alimentos, se trocarem o tipo de alimento manipulado, antes de colocar as luvas, depois de manusear lixo ou sobras e restos, depois de tarefas de limpeza se encostarem em alguma embalagem, superfície ou utensílio não higienizados e depois de usar o banheiro, como já preconizado nas boas práticas de manipulação de alimentos.
- Os estabelecimentos devem disponibilizar pia para lavagem de mãos dos manipuladores de alimentos, com sabonete líquido inodoro, toalhas de papel descartáveis (não recicladas) e lixeiras dotadas de tampa com acionamento sem contato manual:
  - a) A higienização das mãos e antebraços deve ser realizada com água e sabonete líquido

inodoro (por no mínimo 40 segundos), e secagem com toalhas de papel não reciclado. Em seguida, proceder antisepsia com álcool gel 70% (fricção por no mínimo 20 segundos) ou outro procedimento (com comprovação documental e FISPQ- Ficha de Informação de Segurança dos Produtos Químicos) em estação de higienização de mãos.

- De forma geral, não é indicado o uso de luvas descartáveis para manipuladores de alimentos. As luvas podem promover uma falsa sensação de segurança, já que ao utilizá-las, condutas básicas de higiene, como a lavagem das mãos, por exemplo, podem ser negligenciadas.
- Em algumas situações específicas, a utilização de luvas por manipuladores pode ser recomendada com a finalidade de evitar o contato entre as mãos e os alimentos já prontos para o consumo. Isso ocorre, por exemplo, durante a manipulação de alimentos prontos que não foram submetidos a tratamento térmico (como na manipulação de frutas, verduras e legumes já higienizados) ou mesmo no caso de alimentos prontos para consumo que já passaram por um processamento térmico (produtos assados, fritos ou cozidos). Vale lembrar que mesmo nestes casos, as mãos devem ser higienizadas antes e após o uso das luvas.
- Deve ser disponibilizado álcool 70% para higienização das mãos nos outros ambientes anexos, como por exemplo: recebimento, salas de apoio, depósito de alimentos secos ou perecíveis como sala de equipamentos de conservação de alimentos refrigerados e congelados/ entrada de câmaras de uso da cozinha, etc).
- Os responsáveis pelo estabelecimento devem solicitar que pessoas externas, como entregadores, não entrem no local de manipulação dos alimentos.
- Os estabelecimentos que dispõem de estrutura para consumo de alimentos no local ou praça de alimentação devem seguir as orientações contidas nos seguintes documentos: Nota Orientativa nº 07- SESA/PR, disponível em < <https://www.saude.pr.gov.br/Pagina/Coronavirus-COVID-19>> NOTA TÉCNICA Nº 48/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA - Documento orientativo para produção segura de alimentos durante a pandemia de Covid-19, disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/paf/coronavirus/arquivos/arquivos-regulamentos/6993json-file-1> e NOTA TÉCNICA Nº 49/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA - Orientações para os serviços de alimentação com atendimento direto ao cliente durante a pandemia de Covid-19, disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/arquivos-noticias-anvisa/312json-file-1>

## MEDIDAS A SEREM ADOTADAS PELOS CLIENTES E DEMAIS FREQUENTADORES

- Todos os frequentadores devem realizar a higienização das mãos, principalmente ao entrar e ao sair do estabelecimento, ao acessar os balcões de atendimento e os caixas.
- Respeitar as orientações do estabelecimento quanto as medidas definidas para prevenção e controle da COVID-19.
- 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.

- Não frequentar o local se estiver apresentando sinais ou sintomas compatíveis com a COVID-19.

## ORIENTAÇÕES IMPORTANTES QUANTO AOS PRODUTOS “ÁLCOOL GEL” E “ÁLCOOL LÍQUIDO” DISPONIBILIZADOS À VENDA NESTES ESTABELECIMENTOS

### Informações importantes:

- Para higienização das mãos e superfícies deve ser utilizado o álcool nas concentrações de 70% ou 70º INPM.
- Tanto o álcool gel quanto o líquido possuem ação antisséptica sobre vírus e bactérias. O álcool em gel age por mais tempo na superfície onde é aplicado e distribuído, dificulta a ocorrência de acidentes com queimaduras, e é menos agressivo sobre a pele, pois comumente possui emolientes na sua formulação que evitam o ressecamento das mãos. Dessa forma, o álcool líquido é destinado especialmente para antisepsia de superfícies, e o álcool gel para higienização das mãos.
- **O álcool na graduação de até 54º GL (46,3º INPM) não é indicado para a higienização das mãos e superfícies, pois nesta concentração não atinge a finalidade antisséptica necessária contra os microrganismos.**
- De forma a facilitar para o consumidor, recomenda-se que os produtos sejam colocados à venda em área única, separados de acordo com a sua graduação alcoólica e que possuam algum tipo de identificação nas prateleiras, destacando estas graduações. Se possível, manter essa disposição durante todo o funcionamento do estabelecimento.

## INFORMAÇÃO GERAL

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

## CONTATOS

Telefone: 0800-644 4414 | WhatsApp: 41 3330 4414

Editada em 25/03/2020.  
Atualizada em 20/11/2020 (V2).  
Atualizada em 01/06/2021 (V3).  
Atualizada em 31/01/2022 (V4).