



AGÊNCIA ESTADUAL DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE DE RONDÔNIA

NOTA TÉCNICA Nº 40/2020/AGEVISA-SCI

INTERESSADO: Serviços Comerciais de Alimentação: atacadista, distribuidora, hipermercados, supermercados, mercados, lanchonetes, panificadoras, açougues e estabelecimentos similares (lojas de produtos naturais e outros).

ASSUNTO: Recomendações sanitárias para intensificar as ações de prevenção relacionadas à Covid-19, revisão NOTA TÉCNICA Nº 29/2020/AGEVISA-SCI

CONSIDERAÇÕES GERAIS PARA OS ESTABELECIMENTOS

- Colaboradores do grupo de risco^[1] devem permanecer em casa e realizar serviço em regime de home-office ou teletrabalho;
- Caso residam com pessoas do grupo de risco, realizar preferencialmente serviço em regime de home-office;
- Toda Síndrome Gripal (SG), que configure sinal ou sintoma de resfriado e/ou gripe: afastar-se imediatamente das atividades presenciais pelo período mínimo de 14 dias, ou mais, no caso persistência dos sinais/ sintomas, até a completa melhora;
- Realizar a testagem dos colaboradores sintomáticos para o Covid-19;
- Dispensar a utilização de biometria para registro eletrônico do ponto;
- Disponibilizar de todos os insumos, como álcool 70% (setenta por cento), luvas, máscaras e demais equipamentos recomendados para a manutenção de higiene pessoal dos funcionários e demais participantes das atividades autorizadas;
- Contatar por telefone: 0800 642 5398 ou 3901 8501 Call Center Governo de Rondônia.

MEDIDAS A SEREM ADOTADAS NO AMBIENTE DE TRABALHO

- Deverá haver totens, dispensadores e/ou funcionários disponibilizando álcool em gel a 70% para higienização das mãos, obrigatória para entrada;
- Disponibilizar álcool 70% em pontos estratégicos para higienização das mãos, tanto para uso dos clientes quanto para o uso dos colaboradores/entregadores, por exemplo, na entrada do estabelecimento, nas gôndolas do setor de frutas, legumes e verduras – FLV, corredores (prateleiras), balcões de atendimento, caixas, leitores de preço e próximo a área de manipulação de alimentos (açougues, padarias, peixarias, rotisseries, etc);
- Designar funcionários devidamente equipados com máscaras e/ou luvas e/ou *faceshield* quando necessário, para: organização da entrada (evitando aglomerações), orientações aos clientes/colaboradores, borrifação de álcool 70% na entrada, ou indicação da obrigatoriedade de seu uso na entrada, uso de totens com álcool 70% ou dispensadores, fiscalização do uso correto da máscara e aferição de temperatura;
- Reduzir o fluxo e permanência de pessoas (cliente/aluno/alunos e colaboradores) dentro do estabelecimento para o teto de operação, compreendido como o percentual máximo de pessoas, trabalhadores ou não, que podem estar presentes, ao mesmo tempo, em um mesmo ambiente de trabalho, fixado a partir do limite máximo de pessoas por espaço físico livre;
- Limitar a 40% (quarenta por cento) da área de circulação interna de cliente/aluno, não computando área externa e administração, sendo no caso de filas fora do estabelecimento, os cliente/aluno deverão manter distância de, no mínimo, 2m (dois metros) um do outro, cabendo a responsabilidade de manter a ordem e o distanciamento da administração;
- Fixar na entrada do estabelecimento de forma visível os documentos de licenciamento AVCIP - Auto de Vistoria Contra Incêndio Pânico ou ACPS - Auto de Conformidade de Procedimento Simplificado, emitido pelo Corpo de Bombeiros Militar de Rondônia, que contém a quantidade máxima de cliente/aluno e colaboradores permitidos no estabelecimento;
- Permitir a entrada de somente de 1 (uma) pessoa por família para a realização das compras;
- Organizar a circulação interna de pessoas durante as compras, incluindo a formação de filas, nos “caixas”, corredores e setores de atendimento, mantendo o distanciamento de no mínimo de 2m (dois metros) entre os clientes;
- Realizar demarcação no piso direcionando as filas. Para esta finalidade, pode ser utilizado (fita, giz, cones, correntes, entre outros materiais), de modo a manter a distância estabelecida, de no mínimo de 2m (dois metros), entre os clientes e entre estes e os colaboradores;
- Fixar horários ou setores exclusivos para o atendimento de clientes com idade superior ou igual a 60 (sessenta) anos de idade, mediante comprovação e àqueles dos grupos de riscos, conforme autodeclaração, evitando ao máximo a exposição ao contágio pelo Covid-19;
- Em períodos atípicos, como este da pandemia do coronavírus, deve ser evitada a oferta de degustação de produtos aos consumidores, assim como evitar autoatendimento de produtos não embalados, a fim de evitar aglomerações e contaminações;
- Recomenda-se a colocação de cartazes informativos nas áreas de maior circulação de clientes. Os cartazes devem possuir letra legível e serem chamativos para as informações disponibilizadas, tais como: higiene de mãos e etiqueta respiratória (conjunto de medidas comportamentais que devem ser tomadas ao tossir ou espirrar);
- Dispor de lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação, salão de vendas e todos os setores que houver necessidade, com sabonete líquido inodoro antisséptico, toalhas de papel não reciclado e coletor de papel, acionado sem contato manual;
- Intensificar a limpeza das áreas (pisos, ralos, paredes, teto, etc) com desinfetantes próprios para esta finalidade e realizar frequente desinfecção, com álcool 70%, de superfícies e equipamentos frequentemente tocados como: máquina para pagamento com cartão, telefones, maçanetas, mesas, vitrines, balcões, corrimões, interruptores, elevadores, balanças, torneiras, entre outros de acordo com os Procedimentos Operacionais Padronizados - POPs;
- Todos os estabelecimentos devem manter nos banheiros e áreas de manipulação de produtos, dispensadores abastecido 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 70% ou outro antisséptico registrado na ANVISA e o modo de uso deve seguir as instruções descritas nos rótulos dos produtos;
- Limitar o número de colaboradores ao estritamente necessário para o funcionamento dos serviços;
- Instalar barreiras físicas para assegurar o distanciamento entre colaboradores e clientes nos balcões de atendimento (“caixas”);

- Os estabelecimentos devem incluir na sua rotina de atendimento a desinfecção de todas as estruturas dos carrinhos de compras, as cestinhas e esteiras rolantes dos caixas após cada uso de acordo com os Procedimentos Operacionais Padronizados - POPs;
- Manter as áreas de convivência de colaboradores ventiladas, tais como refeitórios e locais de descanso;
- Recomenda-se a promoção de medidas administrativas para reduzir o quantitativo de colaboradores nas áreas de convivência (refeitório, área de descanso, área de lazer, etc). Como sugestão pode ser realizada uma escala de revezamento, com horário diferenciado, diminuindo o horário entre um período e outro;
- As reuniões interna e com fornecedores devem ser realizadas por videoconferências, na impossibilidade, restringir a no máximo 5 (cinco) pessoas com uso de máscara e respeitando o distanciamento de 2 (dois) metros;
- Intensificar a higienização dos sanitários, sendo que o funcionário deverá utilizar (luva de borracha, avental, calça comprida, sapato fechado). Realizar a limpeza e desinfecção das luvas utilizadas, reforçando o correto uso das mesmas, não tocando maçanetas, corrimãos, entre outros;
- Dar preferência à ventilação natural, com portas e janelas abertas, na impossibilidade, serviços que possuam ar condicionado, devem manter limpos os componentes do sistema de climatização (bandejas, serpentinas, umidificadores, ventiladores e dutos) de forma a evitar a difusão ou multiplicação de agentes nocivos à saúde humana e manter a qualidade interna do ar;
- Manter a renovação de ar exigida pela legislação e realizar a troca dos filtros de ar, no mínimo, 1 (uma) vez por mês, usando pastilhas bactericidas nas bandejas;
- Fornecer Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) adequados para a atividade exercida e em quantidade suficiente. Exemplo: máscaras, touca, avental, calça comprida e sapato fechado;
- Os bebedouros e dispensadores de água devem ser lacrados;
- Os estabelecimentos que dispõem de estrutura para consumo de alimentos no local, rotisseria ou praça de alimentação devem seguir as orientações técnicas da NOTA TÉCNICA Nº 38/2020/AGEVISA-SCI;
- Evitar a oferta de produtos crus, assim como, à manipulação do alimento cozido no mesmo local que o alimento cru, evitando a contaminação cruzada;
- Caso o estabelecimento possua "espaço Kids", o mesmo deve permanecer fechado.

MEDIDAS A SEREM ADOTADAS PELOS COLABORADORES

- Não cumprimentar os colegas ou clientes, com apertos de mãos, abraços, beijos ou outro tipo de atos ou gestos. Manter distância segura, demonstrando que é possível ser cordial sem contatos físicos;
- Os colaboradores devem ser orientados a intensificar a higienização das mãos e antebraços, principalmente antes e depois de manipularem alimentos, tocar em qualquer produto, após o uso do banheiro, ao tocarem o rosto, nariz, olhos e boca e outras situações previstas no Manual de Boas Práticas do estabelecimento;
- O colaborador que atuar no atendimento de caixas deve realizar a higienização das mãos com álcool 70%, antes e após, sempre que tocar em dinheiro, e, quando o pagamento for realizado com cartão o mesmo deve ser inserido na máquina preferencialmente pelo cliente;
- Orientar ao cliente, antes e depois, do pagamento a higienização das mãos com álcool 70%;
- Os colaboradores são obrigados a utilizar EPIs durante a execução das suas atividades;
- Não utilizar bebedouros coletivos, leve sua água de casa, de preferência;
- A utilização de toucas é obrigatória para todas as atividades que envolvam a manipulação de produtos, portanto, os cabelos devem ser protegidos por redes, toucas ou outros acessórios apropriados para este fim;
- O uso de máscaras é obrigatório entre os colaboradores. As máscaras podem ser as de uso não profissional (caseira ou artesanal) e devem ser substituídas e higienizadas sempre que elas estiverem úmidas ou sujas. Realizar a troca da máscara a cada 03 (três) horas.
- Adotar máscara facial protetora (face shield) para os colaboradores que exerçam atividades com contato direto com cliente;
- O uso de luvas é recomendado somente para operações específicas, quando não for possível o uso de um utensílio. Não é recomendado o uso de luvas em todas as atividades, pois as mesmas não garantem mais proteção do que a lavagem e higienização constantes das mãos;
- Caso utilize uniforme, ou qualquer outra vestimenta, ao retornar para casa deve-se retirá-la antes do contato com familiares e lavá-lo de preferência separadamente. Deve ainda tomar banho e ter o cuidado de higienizar o calçado;
- Os EPIs devem ser higienizados de acordo com suas características, sempre utilizando água e sabão, seguido de fricção com álcool a 70% por no mínimo 30 (trinta) segundos.

CRITÉRIOS DETALHADOS PARA ITENS DE USO COMUM E ESPAÇOS DE USO COMUM

1. Itens de uso comum e coletivo (exemplos: sofás, bancos, etc.)

- Higienização com álcool líquido 70% (setenta por cento) ou outro produto destinado para tal fim conforme orientações da NOTA TÉCNICA Nº 47/2020/SEI/COSAN/GHCOS/DIRE3/ANVISA, depois que cada pessoa fizer o uso;
- Distribuir, dentro da estrutura da academia de modo que não fiquem acumulados em um curto espaço e não provoquem aglomerações;
- Desative todos os bebedouros;
- Caso as ações de veto ao uso coletivo ou distanciados sejam impraticáveis, deverá ser proibido, interditado e possuir cartaz informando/ sinalização de tal proibição.

2. Espaços de uso comum e coletivo (exemplos: corredores, sanitários, etc.)

- Reforçar a limpeza de corrimões de escadas, bem como disponibilizar álcool em gel próximos desses pontos;
- Ampliar a frequência de limpeza de pisos, maçanetas e banheiros com álcool líquido 70% (setenta por cento) ou outro produto destinado para tal fim, conforme orientações da NOTA TÉCNICA Nº 47/2020/SEI/COSAN/GHCOS/DIRE3/ANVISA;
- Realizar a higienização frequente, a cada 2 horas, antes e após uso, dos fones, dos aparelhos de telefone, das mesas, dos equipamentos de informática, produtos comercializados e outros;

- Sistematizar a limpeza local (piso, balcão e outras superfícies) com desinfetantes a base de cloro para piso e álcool a 70% para as demais superfícies, no mínimo, duas vezes por período, ou conforme necessidade;
- Controlar a quantidade de pessoas nos sanitários respeitando o distanciamento mínimo e higienização total do mesmo (ver em Sanitários);
- Proibição de eventos e promoções que gerem aglomerações;
- Distância mínima de 2 metros entre os funcionários e clientes;
- Caso haja áreas em que não seja possível haver o controle ou o respeito às condições sanitárias impostas, essas deverão ser interditadas.

3. Outras recomendações:

- Higienizar a máquina do cartão após cada uso, permitindo que o cliente manuseie seu cartão, se possível, tenha preferência por pagamentos utilizando a tecnologia de aproximação e disponibilizar álcool em gel 70% em cada estação de pagamento;
- Pagamentos em espécie pedem atenção redobrada para a higienização das mãos;
- Retirar todos os itens fáceis de tocar, como revistas, tablets ou catálogos de informações;

SANITÁRIOS

- Usar sabonete líquido e toalhas de papel para lavar e enxugar as mãos, respectivamente;
- Desative secadores de mãos;
- Intensificar a higienização dos sanitários, sendo que o funcionário deverá utilizar (luva de borracha, avental, calça comprida, sapato fechado).
- Realizar a limpeza e desinfecção das luvas utilizadas, reforçando o correto uso das mesmas, não tocando maçanetas, corrimãos, entre outros;
- Recomenda-se o uso de protetor de assento descartáveis;
- Não é permitido o uso dos vestiários;
- Aumentar a frequência de higienização de puxadores, maçanetas, interruptores, corrimões e espelhos utilizando solução adequada para tal fim conforme orientações da NOTA TÉCNICA Nº 47/2020/SEI/COSAN/GHCOS/DIRE3/ANVISA

ESTACIONAMENTOS

- Intercalar as vagas se necessário, para que seja mantido o distanciamento mínimo recomendado de 2m²;
- Deverá haver a limitação de 50% (cinquenta por cento) da área de estacionamento privativo, com alternância das vagas, ficando a cargo da administração do estabelecimento a organização das mencionadas vagas.

DESTINAÇÃO ADEQUADA DO LIXO

- Durante a pandemia COVID19, devido ao risco da presença de agente biológico, todos os EPIs e papéis toalha usados para higienização de superfícies devem ter cuidados adicionais.
- Identificar recipientes para resíduos com acionamento por pedal específico para recebimento de EPI e papéis toalha usados para higienização de superfícies;
- Ao retirar a máscara do rosto, segure apenas pelo elástico e lave as mãos antes e depois. Nunca tocar a frente da máscara.
- Para o descarte de EPIs é preciso usar sacos duplos, fechados com lacre ou nó, com até dois terços de sua capacidade.
- É importante removê-lo diariamente ou tantas vezes quantas forem necessárias durante o dia;
- Distribuir recipientes para resíduos comuns com acionamento por pedal em todos os setores;
- Quando removido dos setores, o resíduo deve ser armazenado e ensacado em recipientes apropriados com tampa;
- O profissional responsável pelo recolhimento deve estar paramentado com os seguintes EPI's: luvas de borracha, óculos de proteção, máscara, avental, calça comprida, sapato fechado).

ORIENTAÇÕES GERAIS PARA OS CLIENTES NOS ESTABELECIMENTOS

- É obrigatório o uso de máscara nas dependências dos estabelecimentos;
- É proibida a entrada de crianças menores de 12 anos nos estabelecimentos;
- Caso apresente algum sintoma gripal não saia de casa, se for do grupo de risco, peça ajuda a um familiar, amigo ou vizinho, evitando contato físico com as pessoas;
- Ao entrar no estabelecimento e acessar balcões, "caixas" ou qualquer outra superfície, o cliente deve realizar a higienização das mãos, utilizando preferencialmente o lavatório com água e sabonete líquido e em seguida utilizar o álcool 70%;
- Realizar o monitoramento de temperatura na entrada dos estabelecimentos;
- O cliente poderá utilizar bolsas, sacolas ou carrinhos próprios para transportar os produtos para casa;
- Os clientes deverão realizar suas compras permanecendo apenas o tempo necessário dentro dos estabelecimentos;
- Evite conversas desnecessárias com amigos, colaboradores ou outro conhecido. Quando inevitável devem adotar a prevenção individual;
- Os clientes deverão realizar suas compras permanecendo o menor tempo possível dentro dos estabelecimentos;
- Ao realizar as compras, evitar sorrir, conversar, manusear o telefone celular, tocar no rosto, nariz, olhos e boca, tossir ou espirrar sobre os alimentos, produtos ou superfícies;
- 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 clientes não devem consumir alimentos dentro dos estabelecimentos e durante as compras;
- Quando possível, pagar suas compras com cartão, diminuindo o contato com dinheiro;
- Manter distância mínima de segurança de 2m (dois metros) entre os demais clientes durante as compras e nas filas dos setores como: “caixa”, balcões, açougues, padarias, rotisseries, etc;
- Ao chegar em casa, higienizar adequadamente todos os produtos e as embalagens dos produtos comprados com solução clorada e borrifar álcool 70%, se necessitar reutilizá-las proceder a lavagem correta, com solução clorada e borrifar álcool 70%;
- Dê preferência ao serviço por delivery, compra por telefone ou internet, delivery é uma prática incentivada nesse momento de pandemia;
- Ainda que não haja evidências que a Covid-19 possa infectar as pessoas por meio da alimentação, todos os cuidados são totalmente válidos;
- Reforçamos que neste momento é importante o isolamento social, evitar aglomeração de pessoas.

REFERÊNCIAS:

Governo do Estado do Paraná. Secretaria de Saúde do Paraná. Nota Orientava. Saúde. PRInforma. Medidas de Prevenção de Covid-19 para aplicação em mercados, supermercados, hipermercados, atacarejos e todos os outros Estabelecimentos que comercializem alimentos. Paraná, 06/2020. Disponível em: [hp://www.saude.pr.gov.br/arquivos/File/NO_06_MEDIDAS_DE_PREVENCAO_DE_COVID_19_PARA_APLICACAO_EM_MERCADOS_SUPERMERCADOS_HIPERMERCA](http://www.saude.pr.gov.br/arquivos/File/NO_06_MEDIDAS_DE_PREVENCAO_DE_COVID_19_PARA_APLICACAO_EM_MERCADOS_SUPERMERCADOS_HIPERMERCA). Acesso em: 28/05/2020.

Brasil. Anvisa. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.

Brasil. Anvisa. Nota Técnica nº 18/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA. https://sei.sistemas.ro.gov.br/sei/controlador.php?acao=documento_imprimir_web&acao_origem=arvore_visualizar&id_documento=13267326&infra_sistem... Disponível em: [hp://portal.anvisa.gov.br/no_cias?p_p_id=101_INSTANCE_FXrpx9qY7FbU&p_p_col_id=column2&p_p_col_pos=1&p_p_col_count=2&_101_INSTANCE_FXrpx9qY7FbU_groupId=219201&_101_INSTANC](http://portal.anvisa.gov.br/no_cias?p_p_id=101_INSTANCE_FXrpx9qY7FbU&p_p_col_id=column2&p_p_col_pos=1&p_p_col_count=2&_101_INSTANCE_FXrpx9qY7FbU_groupId=219201&_101_INSTANC) Acesso em: 28/05/2020.

Brasil. Anvisa. Nota Técnica nº 23/2020/SEI/GIALI/DIRE2/ANVISA. Disponível em: [hp://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/NT+23_2020_atualizacao+mascara/72c8affa-143c-458b-980e-712f288faf0c](http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/NT+23_2020_atualizacao+mascara/72c8affa-143c-458b-980e-712f288faf0c). Acesso em: 28/05/2020.

[1] Grupos de risco: Idade igual ou superior a 60 anos; Cardiopatas graves ou descompensados (insuficiência cardíaca, cardiopata isquêmica); Pneumopatas graves ou descompensados (asma moderada/grave, DPOC); Doenças renais crônicas em estágio avançado (graus 3, 4 e 5); Diabetes mellitus, conforme juízo clínico; Doenças cromossômicas com estado de fragilidade imunológica; Gestaçã o e Puerpério; Pessoas com deficiências e cognitivas físicas; Estados de imunocomprometimento, devido ao uso de medicamentos ou doenças, incluindo os portadores de HIV/Aids e neoplasias; Doenças neurológicas.

ANA FLORA CAMARGO GERHARDT

Diretora Geral AGEVISA



Documento assinado eletronicamente por **ANA FLORA CAMARGO GERHARDT, Diretor(a)**, em 15/06/2020, às 19:44, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [portal do SEI](#), informando o código verificador **0012000569** e o código CRC **EE8B9526**.