



## **RECOMENDAÇÕES PARA ADEQUAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS FRENTE À ATUAL SITUAÇÃO EPIDEMIOLÓGICA REFERENTE AO COVID-19**

**A VIGILÂNCIA EM SAÚDE-MUNICÍPIO DE CONTENDA-PR**, considerando a atual situação vivenciada de Pandemia e transmissão comunitária do coronavírus em todo território nacional e com base no DECRETO Municipal 144/2020, seguem orientações para os estabelecimentos/comércios em funcionamento em nosso município.

### **RECOMENDA-SE:**

1. Toda a população, independente se pertence a algum grupo de risco para complicações de COVID-19, deve utilizar máscaras domésticas quando estiverem em contato com outras pessoas. Ressalta-se que pela escassez de mascaras cirúrgicas e N95/PFF2, estas só devem ser usadas por profissionais da saúde.

#### **Orientações sobre o uso de máscaras domésticas (tecido):**

- As máscaras domésticas são de uso estritamente pessoal, não devendo serem compartilhadas em hipótese alguma.
  - Deve-se colocá-las com cuidado a fim de cobrir a boca e o nariz, bem como amarrá-las com segurança para minimizar possíveis espaços entre o rosto e a máscara.
  - A pessoa em uso da máscara deve evitar tocá-la, assim como o rosto como um todo.
  - A máscara deve ser trocada após 2 horas de uso ou quando umedecerem.
  - Retire a máscara desatando o nó da parte traseira ou o elástico lateral. Não se deve tocar na parte da frente.
  - Para higienização: deixar a máscara imersa em solução com água sanitária (diluição:1 parte de água sanitária para 50 partes de água. Ex: 10 ml de água sanitária para 500ml de água) por 30 minutos. Antes de reutilizá-la, deixar secar bem. Após lavar a máscara, a pessoa deve higienizar as mãos com água e sabão.
  - Cabe ressaltar que o uso de máscaras domésticas não substitui em hipótese alguma todas as outras medidas de higienização, tais como lavagem das mãos e etiqueta respiratória.
2. Disponibilizar álcool 70% para higienização das mãos para uso dos clientes, funcionários e entregadores, em pontos estratégicos (entrada, corredores, balcões de atendimento e “caixas”) e próximo à área de manipulação de alimentos;



Prefeitura Municipal de Contenda  
Secretaria Municipal de Saúde  
Departamento de Vigilância em Saúde

3. Empregar mecanismos para restrição de acesso ao público adotando, impreterivelmente, medidas para evitar a aglomeração de consumidores, respeitando os limites estabelecidos para o distanciamento;
4. Organizar a circulação interna de pessoas bem como todas as filas (de “caixa”, setores de atendimento e externas), mantendo distância mínima de 1,5 metros entre os clientes;
5. Sinalizar o piso no direcionamento das filas, utilizando para essa finalidade, fita, giz, cones, entre outros materiais, de modo a manter a distância estabelecida;
6. Não oferecer produtos para degustação;
7. Os funcionários devem ser orientados a intensificar a higienização das mãos e antebraços, principalmente antes e depois de manipularem alimentos, após o uso do banheiro, se tocarem o rosto, nariz, olhos e boca;
8. É indicado o uso de toalhas de papel não reciclado e lixeira acionada sem contato manual;
9. Os funcionários devem evitar conversar, tocar o rosto, nariz, boca e olhos durante as atividades de manipulação de alimentos e nos atendimentos dos caixas;
10. Intensificar a limpeza das áreas (pisos, ralos, paredes, teto, etc) com desinfetantes próprios para a finalidade e realizar frequente desinfecção, com álcool 70%, de superfícies e utensílios frequentemente tocados como: maçanetas, mesas, balcões, corrimões, interruptores, elevadores, balanças, entre outros;
11. A limpeza e a desinfecção dos banheiros também deve ser intensificada;
12. Os estabelecimentos (mercados e outros que possuem carrinhos ou cestinhas) deverão realizar a higienização dos cabos de condução dos carrinhos (área de apoio das mãos) e alças das cestinhas **após o uso de cada cliente**, com álcool 70% ou outro sanitizante adequado segundo recomendações da ANVISA, garantindo a segurança do funcionário executor da operação (treinamento e fornecimento de EPIs, conforme a exigência do fabricante do produto utilizado);
13. Os estabelecimentos deverão aumentar a frequência da higienização completa (todas as estruturas) de carrinhos e cestinhas considerando a execução das etapas de limpeza e desinfecção;
14. Providenciar cartazes com orientações e incentivos para a correta higienização das mãos próximos as pias/lavabos;
15. Os saneantes utilizados devem estar regularizados junto a ANVISA e o modo de uso deve seguir as instruções descritas nos rótulos dos produtos;



Prefeitura Municipal de Contenda  
Secretaria Municipal de Saúde  
Departamento de Vigilância em Saúde

16. O funcionário que apresentar febre e/ou sintomas respiratórios, tosse, congestão nasal, dificuldade para respirar, falta de ar, dor de garganta, dores no corpo, dor de cabeça, deve ser afastado do trabalho;
17. Os responsáveis pelos estabelecimentos que comercializem alimentos (mercados, restaurantes, panificadoras, lanchonetes) devem solicitar que pessoas externas, como entregadores, não entrem no local de manipulação dos alimentos;
18. Os dispensadores de água (bebedouros) 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;
19. Manter ventilação natural, com janelas abertas nos locais de trabalho/comércio;
20. Os estabelecimentos que dispõem de estrutura para consumo de alimentos no local devem manter as mesas dispostas de forma a haver 2 (dois) metros de distância entre os clientes, orientando a sentar na mesma mesa apenas pessoas de convívio próximo (que residam na mesma casa);
21. Realizar a higienização das mesas antes e após a utilização;
22. Os estabelecimentos que dispõem de estrutura para consumo de alimentos no local ou praça de alimentação devem disponibilizar pia para lavagem de mãos dos clientes, com sabonete líquido, toalhas de papel descartáveis (não recicladas), lixeiras dotadas de tampa com acionamento sem contato manual e agente antisséptico;
23. Restaurantes devem 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. Disponibilizar e orientar os clientes a higienizar as mãos com álcool 70% antes de se servir no bufê;
24. Caso o estabelecimento possua “espaço Kids”, o mesmo deve permanecer fechado.

Estas recomendações devem ser aplicadas a partir da data de recebimento do documento, e o não cumprimento implicará em sanções cabíveis.