



**NOTA TÉCNICA N° 031/2020 - DIVS/SUV/SES/SC**

**Assunto:** INFORMAÇÕES SOBRE MEDIDAS DE PREVENÇÃO DA INFECÇÃO HUMANA PELO NOVO CORONAVÍRUS (COVID-19) DIRIGIDAS AOS ESTABELECIMENTOS QUE COMERCIALIZAM ALIMENTOS

A **DIRETORA DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA** da Secretaria de Estado da Saúde, no uso de suas atribuições que lhe conferem o inciso I do art. 44 do Regimento Interno, aprovado pelo Decreto Estadual nº 4.793/94;

**CONSIDERANDO** a declaração de emergência em saúde pública de importância internacional pela Organização Mundial de Saúde (OMS), em 30 de janeiro de 2020, em decorrência da infecção humana pelo novo coronavírus (COVID-19);

**CONSIDERANDO** a necessidade de atender as recomendações da OMS, para prevenir a propagação do novo coronavírus (COVID-19);

**CONSIDERANDO** a Portaria n. 188/GM/MS, de 04 de fevereiro de 2020, que declara Emergência em Saúde Pública de Importância Nacional (ESPIN), em decorrência da infecção humana pelo novo coronavírus (COVID-19);

**CONSIDERANDO** as recomendações da OMS, divulgadas em 27 de fevereiro de 2020, para prevenir a propagação do novo coronavírus (COVID-19) no ambiente de trabalho;

**CONSIDERANDO** a classificação pela OMS, no dia 11 de março de 2020, como pandemia do novo coronavírus (COVID-19);



**CONSIDERANDO** que a situação demanda o emprego urgente de medidas de prevenção, controle e contenção de riscos, danos e agravos à saúde pública, a fim de evitar a disseminação da doença no Estado de Santa Catarina, conforme Decreto nº525/2020 e Portaria GAB/SES 189/2020;

**CONSIDERANDO** o pedido da Organização Mundial da Saúde para que os países redobrem o comprometimento contra a pandemia do novo coronavírus (COVID-19).

A **Diretoria de Vigilância Sanitária de Santa Catarina (DIVS)**, acerca do funcionamento de estabelecimentos que comercializam alimentos, em decorrência da infecção humana pelo novo coronavírus (COVID-19), **RECOMENDA** as seguintes providências:

#### **1. Orientações gerais para o comércio de alimentos:**

- Os mercados, mercearias, padarias, peixarias e açougues podem realizar atendimento presencial ao público. Os demais estabelecimentos podem fazer vendas tipo delivery (entrega) ou tele-entrega. Todos os estabelecimentos devem seguir medidas de segurança de trabalhadores e clientes a fim de evitar o novo coronavírus;
- Fica autorizada a comercialização de refeições às margens de rodovias estaduais e federais por restaurantes, para atendimento de profissionais de serviços públicos e atividades essenciais, incluídos transportadores de carga, de materiais e insumos.
- Os locais devem tomar medidas internas e externas, especialmente as relacionadas à saúde dos trabalhadores e clientes, necessárias para evitar a transmissão do novo coronavírus no ambiente de trabalho e no atendimento ao público;
- Fica estabelecida a limitação de entrada de pessoas em estabelecimentos que atendam o público em 50% (cinquenta por cento) da capacidade de público dos estabelecimentos, podendo estes estabelecer regras mais restritivas. Os responsáveis deverão providenciar o controle de acesso, bem como o controle da área externa do estabelecimento,



respeitadas as boas práticas e a distância mínima de 1,5 m (um metro e cinquenta centímetros) entre cada pessoa;

- Recomenda-se que os estabelecimentos que atendem público não devem disponibilizar autoatendimento de produtos não embalados (como pães, farinhas a granel, castanhas a granel, etc), a fim de evitar aglomerações e contaminações;
- Recomenda-se que para a comercialização de refeições sejam elaboradas marmitas para entrega ou tele-entrega aos clientes;
- Os veículos de fretamento para transporte de trabalhadores devem obedecer a ocupação de cada veículo limitada a **50%** (cinquenta por cento) da capacidade de passageiros sentados.

## **2. Orientações específicas para os estabelecimentos:**

- Disponibilizar em pontos estratégicos, sempre que possível, dispensadores com álcool gel 70% para higienização das mãos, como na entrada, nos corredores e balcões de caixas, para uso dos clientes e funcionários; e próximo a área de manipulação de alimentos para os funcionários;
- Manter as áreas ventiladas, incluindo os refeitórios de funcionários e locais de descanso;
- Os funcionários devem ser orientados a intensificar a higienização das mãos, principalmente antes e depois de manipularem alimentos, usarem banheiro, se tocarem o rosto, nariz, olhos e boca e sempre que necessário;
- Os funcionários devem ser orientados a intensificar a limpeza das áreas com desinfetantes próprio para a finalidade e realizar frequente desinfecção com álcool 70%, quando possível, sob fricção de superfícies expostas, como maçanetas, mesas, balcões, corrimões, interruptores, elevadores, balanças, banheiros, lavatórios, entre outros, principalmente, carrinhos e cestinhas;



- Dispor de lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação com sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos, e coletor de papel, acionado sem contato manual;
- Providenciar cartazes com orientações e incentivo para a correta lavagem das mãos para os funcionários;
- Os produtos saneantes utilizados devem estar devidamente rotulados com Razão Social, CNPJ, endereço, telefone do estabelecimento, validade, indicação de uso, formulação qualitativa completa e as advertências. O modo de uso dos produtos saneantes deve obedecer às instruções recomendadas pelos fabricantes;
- Os funcionários devem evitar conversar, tocar o rosto, nariz, boca e olhos durante as atividades de manipulação de alimentos, nos atendimentos dos caixas e na entrega dos alimentos aos clientes;
- Os funcionários que estiverem com febre, falta de ar, tosse, coriza, dores musculares e de cabeça, irritação na garganta e/ou diarreia devem ser afastados das atividades e orientados a procurar a unidade básica de saúde;
- Os responsáveis pelo estabelecimento devem solicitar que pessoas externas, como entregadores, não entrem no local de manipulação dos alimentos;
- Organizar as filas para retiradas de alimentos e nos balcões de caixa de modo a manter distância mínima de segurança de 1,5 metros entre os clientes;
- A máquina para pagamento com cartão deverá ser higienizada com álcool gel 70% após cada uso;

### **3. Orientações gerais aos clientes:**

- Os clientes deverão permanecer apenas o tempo necessário nos estabelecimentos;



- Dê preferência para as compras por tele-entrega. Para casos de compras através de delivery para retirada do alimento no estabelecimento (take out), o cliente deve realizar previamente o pedido por contato por telefone, aplicativos, etc., a fim de realizar a retirada do alimento com mais rapidez e agilidade;
- Ao entrar no estabelecimento realizar a higienização das mãos, utilizando preferencialmente o lavatório e posteriormente, álcool em gel 70%;
- Evitar conversar, tossir ou espirrar sobre os alimentos e produtos;
- Evitar tocar o rosto, nariz, olhos e boca;
- Disponibilizar somente uma pessoa por família para a realização das compras ou retirada de alimentos, evitando a presença de idosos;
- Quando possível, realizar o pagamento com cartão, diminuindo o contato com o funcionário do caixa;
- Manter distância mínima de segurança de 1,5 metros entre os demais clientes.

## **Referências**

**DECRETO Nº 525, DE 23 DE MARÇO DE 2020.** Dispõe sobre novas medidas para enfrentamento da emergência de saúde pública de importância internacional decorrente do coronavírus e estabelece outras providências.

**PORTARIA GAB/SES 189/2020.**

**RESOLUÇÃO-RDC Nº 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004.** Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.



**GOVERNO DE SANTA CATARINA**  
**Secretaria de Estado da Saúde**  
**Superintendência de Vigilância em Saúde**  
**Sistema Único de Saúde**

**Plano de Contingência para Resposta às Emergências em Saúde Pública da Secretaria Estadual de Santa Catarina.** Disponível em: <http://www.saude.sc.gov.br/coronavirus/>. Acesso em: 18 de março de 2020.

**GOVERNO DE SANTA CATARINA. PLANO ESTRATÉGICO. RETOMADA DAS ATIVIDADES ECONÔMICAS EM SANTA CATARINA.** Acesso em 26 de março de 2020.

Florianópolis, 03 de abril de 2020.

Lucélia Scaramussa Ribas Kryckyj  
Diretora de Vigilância Sanitária – SUV/SES