

NOTA TÉCNICA Nº12/2020– COMITÊ COVID-19/SMS.

INFORMAÇÕES SOBRE MEDIDAS DE PREVENÇÃO DA INFECÇÃO HUMANA PELO NOVO CORONAVÍRUS (COVID-19) DIRIGIDAS AOS ESTABELECIMENTOS QUE COMERCIALIZAM ALIMENTOS EM SELF-SERVICE

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); a Secretaria Municipal de Saúde 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 Município, o Decreto n. 9653, de 19 de abril de 2020, do Governador do Estado de Goiás;

CONSIDERANDO o pedido da Organização Mundial da Saúde para que os países redobrem o comprometimento contra a pandemia do novo coronavírus (COVID-19), a Coordenação de Vigilância Sanitária e o Centro de Operações de Emergência em Saúde Pública de Iporá - GO, acerca do funcionamento de estabelecimentos que comercializam alimentos, em decorrência da infecção humana pelo novo coronavírus (COVID-19), RECOMENDAM as seguintes providências:

RECOMENDAÇÕES:

- 1 – Fica liberada a modalidade de Self-Service, nos restaurantes, desde que o estabelecimento cumpra todos os protocolos de segurança já publicados por esta Secretaria;
- 2 – Para a prática desta modalidade, deve o estabelecimento, fornecer luvas descartáveis garantindo segurança aos clientes para servirem os alimentos;
- 3 – O estabelecimento deve, também, disponibilizar álcool 70% para os clientes e trabalhadores, quanto na entrada, tanto na saída, e também no caixa;
- 4 – Exigir que **TODOS** os clientes higienizem suas mãos ao adentrar no estabelecimento;
- 5 – Para evitar aglomeração na escolha dos pratos e talheres, estes devem ser embalados individualmente, e dispostos sobre as mesas (O cliente deve encontrar sobre a mesa que vai sentar, seus talheres e pratos embalados e um par de luvas para cada prato);
- 6 – Deverão ser dispostas, em locais estratégicos, lixeiras com tampas acionadas por pedal, para o descarte de embalagens dos pratos, talheres e luvas;
- 7 – O proprietário do estabelecimento deve garantir a correta utilização e descartes dos EPI's fornecidos, sendo de sua total responsabilidade o descumprimento de alguma norma por parte dos clientes;
- 8 – Deverá ser respeitado o limite de 4 cadeiras por mesa;
- 9 – Somente os clientes que estiverem de máscaras poderão entrar no estabelecimento. Deve-se retirar as máscaras exclusivamente no ato das refeições, e coloca-las assim que este for concluído;
- 10 – Deve-se aumentar a frequência de higienização de superfícies (mesas, cadeiras, maçanetas, balcões, teclados, máquina de cartão, etc.) do estabelecimento, bem como os procedimentos de higiene da cozinha e do(s) banheiro(s);
- 11 – Os trabalhadores devem ser orientados a intensificar a higienização com água e sabão das mãos e antebraços, principalmente antes e depois de manipularem alimentos, após tocarem o rosto, nariz, olhos e boca, após uso de sanitário, e após tocar em dinheiro ou cartões de banco;
- 12 – Deve-se intensificar a higienização dos talheres que ficarem à disposição para servir os alimentos;
- 13 – Recomenda-se que a louça e demais utensílios fiquem submersos em uma solução de 25ml de água sanitária para 1 litro de água quente, por quinze minutos, antes de sua lavagem com água e sabão;
- 14 – Os trabalhadores em contato direto com refeições, devem utilizar obrigatoriamente máscaras, touca e luvas descartáveis;

-
- 15 – O estabelecimento deve orientar aos clientes que permaneçam no local somente durante as refeições;
16 – Caso notar ou tomar conhecimento de casos suspeitos ou sintomáticos, orientar as pessoas para que interrompam a atividade e caso necessário, encaminhar à unidade de saúde.

Reitera-se que estas são as recomendações informadas por evidências disponíveis até a presente data, e estão sujeitas a revisão mediante novas publicações e estudos científicos, durante a vigência da pandemia.

Comitê de Urgência para Enfretamento à COVID-19 – Iporá – Goiás, conta com a compreensão de todos e se coloca à disposição para maiores informações.

Atenciosamente,



Paula Millena de O. Ferreira

Coordenadora do Centro de Operações de Emergências em Saúde Pública de Iporá



Daniela Sallum

Secretária Municipal da Saúde

GABINETE DA SECRETÁRIA, em Iporá-GO, aos 03 dias do mês de Setembro de 2020.