

## NOTA TÉCNICA

NT SESAPI/DIVISA Nº 005/2020

Teresina-PI, 20 de março de 2020.

*Dispõe sobre orientações gerais para prevenção da Síndrome Respiratória Aguda Grave - SARS-CoV-2, agente causador da doença COVID-19 por serviços de alimentação na modalidade delivery.*

Considerando a Declaração de Emergência em Saúde Pública de Importância Internacional para o Novo CORONAVÍRUS (COVID-19), proferida pela Organização Mundial de Saúde, em 30 de janeiro de 2020.

Considerando a Portaria MS/GM Nº 188, de 03 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 a Declaração de PANDEMIA pela Organização Mundial de Saúde, em 11 de março de 2020.

Considerando a Lei Federal Nº 13.979, publicada no DOU de 07 de fevereiro de 2020, que dispõe sobre as medidas que poderão ser adotadas para enfrentamento da emergência de saúde pública de importância internacional decorrente do CORONAVÍRUS.

Considerando que diante o atual cenário de emergência em Saúde Pública, em decorrência da infecção humana pelo SARS-CoV-2 (COVID-19), o Governo Estadual do Piauí, através da Diretoria de Vigilância Sanitária -DIVISA está adotando medidas e ações recomendadas pela Organização Mundial de Saúde, Ministério da Saúde e Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

Considerando o Decreto Estadual nº 18.901, de 19 de março de 2020, que determina as medidas excepcionais da grave crise de saúde pública decorrente da COVID-19.

Considerando a RESOLUÇÃO-RDC ANVISA Nº 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Boas Práticas de Manipulação de Alimentos.

Considerando que estamos em um período de sazonalidade de Síndromes Gripais;

Considerando que o SARS-CoV-2 (COVID-19) pode ser enquadrado como agente biológico classe de risco 3, seguindo a Classificação de Risco dos Agentes Biológicos publicada em 2017 pelo Ministério da Saúde, sendo sua transmissão de alto risco individual e moderado risco para a comunidade.

Considerando que o Novo Coronavírus pode ser transmitido por vias respiratórias, através das **gotículas de saliva** que são eliminadas no ar quando a pessoa tosse, espirra ou **fala** a pelo menos um metro de distância; por meio de **contato físico, quando essas gotículas** contendo o vírus alcançam mucosas dos **olhos, nariz e boca**; e por meio de **contato das mãos e rosto com superfícies** contaminadas, levando-as aos olhos, nariz e boca;

Diante do exposto, determina-se que os proprietários de **bares, restaurantes, congêneres e similares que fazem uso do serviço de entrega em domicílio/delivery ou estabelecimentos que atuam exclusivo na modalidade delivery** adotem medidas de prevenção e controle no estabelecimento, visando contribuir para conter a transmissão do SARS-Cov-2 (COVID 19), tais como:

1 – O serviço deve adotar as seguintes medidas em relação **aos funcionários**:

- Determinar o AFASTAMENTO de funcionários com problemas de saúde, que apresentem sintomas de tosse e febre e/ou sintomas respiratórios (tosse seca, dor de garganta, mialgia, cefaleia e prostração, dificuldade para respirar e batimento das asas nasais), os quais deverão retornar somente após o término dos sintomas;

- Funcionários sintomáticos da COVID-19 (Febre e tosse, e/ou sintomas respiratórios) devem procurar atendimento na Unidade Básica de Saúde (UBS) ou Unidade de Pronto Atendimento (UPA). Se o funcionário dispôr de plano de saúde particular, poderá procurar atendimento na porta de entrada (urgência e emergência) do seu convênio, sendo os casos graves referenciados para a rede pública estadual;

- Recomendar que nesse período de PANDEMIA os funcionários que utilizam transporte público usem transportes alternativos ou que sejam autorizados pelos empregadores a entrar e sair do trabalho em horários de pouca movimentação, para diminuir a exposição do funcionário;

- Disponibilizar aos funcionários a paramentação necessária (luvas, toucas, máscaras, aventais etc) no local de trabalho;

- Disponibilizar fardamento para ser usado somente no local de trabalho ou recomendar que o funcionário traga outra vestimenta para a troca de roupas usadas no deslocamento casa/trabalho;

- Disponibilizar insumos para higienização das mãos e higiene corporal (água, sabão/sabonete, álcool gel etc).

2 – O serviço deve adotar as seguintes medidas na **manipulação de alimentos**:

- Ao manipular alimentos seguir as determinações da RDC nº 216/2004 da ANVISA, que objetiva estabelecer procedimentos de Boas Práticas para serviços de alimentação a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.

- Seguir as orientações da Vigilância Sanitária do Estado do Piauí, que recomenda intensificar as seguintes ações preventivas contra a contaminação pelo SARS-CoV-2:

A) Orientar os funcionários quanto à lavagem das mãos antes e após a manipulação dos alimentos ou qualquer interrupção, após tocar superfícies e materiais de origem externa que não foram higienizados, ao usarem sanitários e sempre que necessário;

B) Reorganizar o espaço de manipulação de alimentos e manter a distância de, no mínimo, 1 metro entre os colaboradores;

C) Intensificar a limpeza das áreas (pisos, parede e superfícies) com água, sabão e hipoclorito a 2%;

D) Intensificar a higienização dos sanitários existentes, sendo que o funcionário da limpeza deverá utilizar Equipamentos de Proteção Individual - EPI (luva de borracha, avental, calça comprida e sapato fechado impermeável);

E) Realizar a limpeza e desinfecção das luvas utilizadas com água, sabão e hipoclorito a 2%, reforçando o correto uso das mesmas (não tocar com as mãos enluvadas em maçanetas, telefones, inclusive celulares, botões de elevadores, interruptores, etc.);

F) Manter todos os ambientes arejados, abrir portas e janelas, evitar uso do ar condicionado quando possível;

G) Serviços que possuam ar-condicionado, 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. Atenção! De preferência, não utilizar ar-condicionado, dispondo de ambientes arejados.

3 – O serviço deverá adotar as seguintes medidas no **porcionamento e distribuição dos alimentos**:

- Dispor de embalagens descartáveis com tampa, de preferência de isopor, utilizar sacos como embalagem secundária;

- Ao embalar o alimento, os funcionários que fazem a manipulação devem dispor de luvas, toucas e máscaras e seguir regras básicas de segurança como não falar quando estiver executando o procedimento;

- Manter limpo o ambiente (superfícies) para o porcionamento das preparações;

- Orientar os entregadores sobre a higienização da caixa térmica utilizada no transporte de alimentos na ida e retorno ao serviço.

4 – O serviço deve adotar as seguintes medidas no **transporte de alimentos**:

- Utilizar meios de transporte adequados para esse fim e constituído de materiais que permitam o controle da conservação, limpeza e desinfecção fácil e completa;

- Observar se o produto está sendo transportado na temperatura ideal;

- O veículo deve estar limpo, com ausência de vetores e pragas, não podendo transportar outras cargas que comprometam a segurança do alimento;

- Na terceirização do serviço, contratar serviços de transporte e/ou profissionais que adotem as boas práticas e garanta a qualidade e segurança a esses produtos durante a execução das rotas;
- Orientar aos condutores dos veículos a dirigir com segurança e atenção, seguindo as leis de trânsito e evitando situações de risco no transporte de alimentos.

**ATENÇÃO!** Reforçar a comunicação visual no estabelecimento, com avisos que indicam como lavar as mãos de modo correto. Realizar consultas aos sites MS, ANVISA, SESAPI, DIVISA, FIOCRUZ e outros confiáveis para obter conhecimento técnico-científico e disseminá-lo nas suas equipes.

Para mais detalhes sobre as recomendações acima e outras informações relacionadas ao COVID-19, acesse o site:

<https://www.saude.gov.br/saude-de-a-z/coronavirus>

Baixe o aplicativo Coronavirus - SUS, disponível nos sistemas iOS e Android.

Acesse também:

Portal ANVISA: [www.anvisa.gov.br](http://www.anvisa.gov.br)

Homepage: SESAPI: [www.saude.pi.gov.br](http://www.saude.pi.gov.br)

DIVISA: [www.saude.pi.gov.br/divisa](http://www.saude.pi.gov.br/divisa)

Instagram: @divisa\_piaui

Esta Nota Técnica passa a vigorar a partir da data de 20 de março de 2020.

Secretaria de Estado da Saúde do Piauí  
Diretoria de Unidade de Vigilância Sanitária