

## RECOMENDAÇÃO TÉCNICA Nº 014/2020

### NOVO CORONAVÍRUS:

#### **ORIENTAÇÕES ESPECÍFICAS PARA MERCEARIAS, SUPERMERCADOS E HIPERMERCADOS: MEDIDAS DE PREVENÇÃO E CONTROLE DA DISSEMINAÇÃO DO SARS-CoV-2 (COVID-19)**

Considerando as medidas e ações recomendadas pela Organização Mundial de Saúde (OMS), Ministério da Saúde (MS) e Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) diante dos cenários de pandemia, emergência em Saúde Pública a nível internacional (Lei Federal Nº 13.979/2020) e nacional (Portaria MS/GM Nº 188/2020), bem como, de calamidade pública decretados pelos estados (Decreto Estadual Nº 18.895/2020) e municípios brasileiros/piauienses, em decorrência da infecção humana pelo Novo Coronavírus: SARS-CoV-2, agente causador da doença COVID-19.

Considerando as medidas excepcionais adotadas pelo Governo Estadual do Piauí / Secretaria de Estado da Saúde do Piauí / Diretoria de Vigilância Sanitária Estadual – SESAPI/DIVISA, necessárias para conter à disseminação da COVID-19.

Considerando que o vírus SARS-CoV-2 (COVID-19) pode ser enquadrado como agente biológico na 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.

Neste momento, a melhor maneira de prevenir essa doença (COVID-19) é adotar ações para impedir a propagação do vírus, portanto, é imprescindível que os empresários, funcionários e clientes de Supermercados, Hipermercados, Mercearias e afins adotem as medidas de prevenção e controle no seu local de trabalho com informações pertinentes a respeito do SARS-CoV-2, tais como:

1. O acesso ao estabelecimento deverá ser controlado evitando aglomeração. Demarcar com sinalização no lado externo do estabelecimento a distância de no mínimo 1 metro para as pessoas que ficarem nas filas aguardando para adentrar no estabelecimento;
2. Colocar pia com água e sabão/sabonete líquido na entrada dos estabelecimentos e em locais estratégicos;
3. Disponibilizar dispensadores de álcool gel a 70% na entrada no estabelecimento e em locais estratégicos;
4. Nas áreas de circulação interna dos estabelecimentos, sempre demarcar com sinalização a distância de, no mínimo, 1 metro que deve ser mantida entre um cliente e outro, incluindo os corredores de mercadorias;
5. Fixar e/ou disponibilizar informativos (cartazes, placas e pôsteres, mensagens sonoras ou audiovisuais, etc.) acerca das medidas a serem adotadas pelos clientes, trabalhadores e usuários visando à sua proteção individual;
6. Só permitir a entrada de clientes se estiverem utilizando máscaras; O acesso ao estabelecimento deve ser controlado, através de marcações no chão, que garantam distanciamento mínimo de 1 metro entre as pessoas na área externa, evitando aglomeração;

7. Reduzir o fluxo e permanência de pessoas (clientes e colaboradores) dentro do estabelecimento para uma ocupação de 2 m<sup>2</sup> por pessoa (Exemplo: área livre de 32m<sup>2</sup> / 4 m<sup>2</sup> = 8 pessoas no máximo);
8. Proibir a entrada de pessoas externas, como entregadores, no local de manipulação dos alimentos;
9. Limitar o número de funcionários ao estritamente necessário para o funcionamento do serviço;
10. Limitar um cliente por carrinho de compras dentro do estabelecimento;
11. Os estabelecimentos que dispõem de estrutura para consumo de alimentos no local ou praça de alimentação devem manter as mesas dispostas de forma a ter 2 (dois) metros de distância entre os clientes, orientando a sentar na mesma mesa apenas pessoas de convívio próximo (que residam na mesma casa);
12. 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 a 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. Aumentar a frequência da higienização completa (todas as estruturas) de carrinhos e cestinhas, considerando a execução das etapas de limpeza e desinfecção;
14. Fazer opção pela ventilação natural nos locais de trabalho;
15. Manter o ambiente de trabalho com ventilação adequada, sempre que possível, deixando portas e janelas abertas;
16. Evitar o uso de ar condicionado, quando não for possível, evite recirculação de ar e verifique a adequação de suas manutenções preventivas e corretivas;
17. Não utilizar bebedouros coletivos; Caso necessite utilizar bebedouro, forneça para os funcionários garrafas ou copos individuais, e para os clientes copos descartáveis e, nunca utilizar o bebedouro diretamente colocando a boca;
18. Nunca varrer superfícies a seco, pois esse ato favorece a dispersão de microrganismos que são veiculados pelas partículas de pó. Utilizar a varredura úmida, que pode ser realizada com esfregão ou rodo e panos de limpeza de pisos;
19. Executar com frequência a limpeza e desinfecção de pisos, paredes e superfícies; Utilizar desinfetantes com potencial para desinfecção que incluem aqueles à base de cloro, álcoois, alguns fenóis e alguns iodóforos e o quaternário de amônio. Sabe-se que os vírus são inativados pelo álcool a 70% e pelo cloro;
20. Intensificar a higienização dos sanitários existentes, sendo que o funcionário deverá utilizar os equipamentos de proteção apropriados (luva de borracha, avental, calça comprida, sapato fechado). Realizar a limpeza e desinfecção das luvas utilizadas com água e sabão seguido de fricção com álcool a 70% por 20 segundos, reforçando o correto uso das mesmas (não tocar com as mãos enluvadas em maçanetas, telefones, botões de elevadores, etc.);
21. Realizar a higienização frequente de maçanetas, torneiras, corrimãos, botões de elevador, aparelhos de telefone fixo, celulares, mesas, cadeiras, canetas, pranchetas, teclados de computadores, tablets, carimbos, balanças, máquina de cartão de crédito e todas as superfícies metálicas;
22. Não oferecer produtos para degustação;

23. Proibir que clientes consumam produtos dentro do estabelecimento quando estiverem realizando compras;
24. Sinalizar por meio de marcação no chão o distanciamento de no mínimo 1 metro, na fila de acesso ao Caixa;
25. Providenciar barreira de proteção física (acrílico, acetato, vidro etc) entre profissional do Caixa e clientes;
26. Disponibilizar álcool gel 70% exclusivo para profissional do Caixa;
27. Oferecer o álcool a 70% para os clientes higienizarem as mãos antes e após tocar em máquinas de cartão de crédito, caixas eletrônicos de autoatendimento, entre outros equipamentos;
28. Após a finalização de cada compra, o operador deve higienizar toda a extensão de seu caixa, incluindo: esteira, balança, leitor de código de barras, área de empacotamento e terminal de pagamento;
29. Aos trabalhadores, realizar a alternância do trabalho em pé com o trabalho na posição sentada, mantendo posições confortáveis dos membros superiores e inferiores nessas posições;
30. Caso o estabelecimento possua “Espaço Kids”, o mesmo deve permanecer fechado;
31. Proceder ao correto descarte dos EPI's utilizados nas atividades, assim como, todo e qualquer material com contaminação pela COVID-19, colocando-os em saco plástico fechado, envolvido com outro saco plástico também fechado com a identificação “material infectante”, dispondo de lixeiras com tampa. Preencher os sacos somente até 2/3 da sua capacidade;
32. Ao chegar em casa, higienizar as mãos e antebraços com água e sabão, trocar a roupa;
33. Recomendar aos clientes que executem a higienização adequada de todas as embalagens dos produtos comprados nos estabelecimentos comerciais.

Teresina – PI, 23 de maio de 2020  
Secretaria de Estado da Saúde do Piauí  
Diretoria de Vigilância Sanitária Estadual