

PELA RETOMADA ORGANIZADA NO PIAUÍ COVID-19 – PRO PIAUÍ

RECOMENDAÇÃO TÉCNICA Nº 019/2020

NOVO CORONAVÍRUS: ORIENTAÇÕES ESPECÍFICAS PARA O SETOR DE PANIFICAÇÃO: 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 por meio de ações para impedir a propagação do vírus, portanto, é imprescindível que os empregadores, trabalhadores e clientes do setor de **Panificação**, sendo **padarias, confeitarias 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. A empresa/estabelecimento que possuir serviço de alimentação pronta (almoço/jantar) deverá seguir as determinações / recomendações contidas no Protocolo Específico Nº 021/2020 – Serviços de Alimentação e Bebidas em Geral;

2. O acesso a empresa/estabelecimento deve ser controlado, dispor de sinalização /(marcação no piso, por exemplo) na entrada do estabelecimento e em pontos estratégicos para manter o distanciamento de 2 metros entre os clientes. No lado externo, caso tenha fila, recomenda-se providenciar proteção para sol e chuva;

3. Na entrada do ambiente disponibilizar pia/lavatório com água e sabão ou sabonete líquido, papel toalha e lixeira com tampa acionada com pedal e/ou disponibilizar álcool a 70% para higienização das mãos;

4. Recomenda-se disponibilizar tapete sanitizante pedilúvio, preferencialmente, na entrada de locais com grande circulação de pessoas;

5. Nas panificadoras que possuam câmaras frias, disponibilizar tapete sanitizante pedilúvio na entrada da câmara, como na entrada da sala de produção de alimentos;

6. Orienta-se a inserir **ALERTAS VISUAIS** e/ou **SONOROS** e outros meios de comunicação na entrada dos serviços e em locais estratégicos, devendo:

✓ Os trabalhadores e clientes deverão ser orientados sobre a COVID-19, acerca do que é a doença, qual é o agente transmissor, modo de transmissão, sintomas e medidas de prevenção destinadas a evitar a disseminação da doença, que devem ser seguidas dentro e fora do ambiente de trabalho;

✓ Fixar e/ou disponibilizar informativos com alertas em locais visíveis, através de cartazes, placas, pôsteres, totens, letreiros de led, etc. e/ou mensagens sonoras de áudio ou audiovisuais (vídeos, carros ou caixas de som, etc.) acerca das medidas a serem adotadas pelos trabalhadores e clientes visando à sua proteção individual como:

- Higienização adequada das mãos com água e sabão/sabonete líquido e/ou álcool a 70%;
- Uso da máscara dentro do estabelecimento e ao fazer sua refeição;
- Orientar sobre os cuidados para que a roupa e/ou objetos do cliente não toque a comida do autosserviço, como no caso de blusas de mangas compridas largas, bolsas;
- Orientar o cliente a não manusear os cabelos no ambiente.

Atenção! Essas informações devem estar em linguagem acessível a todos os públicos, inclusive pessoas com deficiência (PcD);

7. No espaço de manipulação de alimentos, disponibilizar para os funcionários lavatórios exclusivos com água, papel toalha, sabão líquido, lixeiras com tampa e acionada com pedal;

8. Disponibilizar pia/lavatório com água e sabão ou sabonete líquido, papel toalha e lixeira com tampa acionada com pedal e/ou disponibilizar álcool a 70% para higienização das mãos na área de atendimento e processos de trabalho, inclusive para balconistas e atendentes;

9. Os manipuladores de alimentos não devem fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho das atividades (RDC ANVISA Nº 216/04);

10. Os trabalhadores devem intensificar a atenção e o cuidado no cumprimento das boas práticas de manipulação de alimentos de acordo com a legislação em vigor (RDC ANVISA Nº 216/04), realizando a lavagem do antebraço e fazendo uso de roupa privativa dessa atividade;

11. Orientar todos os trabalhadores quanto à maneira adequada de higienização das mãos, braços, rosto e outras partes do corpo que podem ser vias de acesso de agente biológico;

12. Os trabalhadores devem manter os cabelos presos, usar toucas e não utilizar bijuterias, joias, anéis, relógios e outros adereços;

13. Não permitir o compartilhamento de armários pelos trabalhadores para a guarda de pertences pessoais;

14. Proibir a entrada de pessoas externas, como entregadores, no local de manipulação dos alimentos;

15. Em relação ao comércio por **delivery**, o transporte de refeições prontas para o consumo imediato deverá ser realizado logo após o seu acondicionamento em equipamento de conservação a quente ou a frio e sob temperatura que não comprometa a qualidade higienicossanitárias do produto. Devendo seguir as seguintes recomendações:

✓ Limpeza da caixa térmica com água e sabão líquido e sanitização com solução de água sanitária: 45 ml (03 colheres de sopa) de água sanitária para 01 litro de água;

✓ Higienização dos punhos da moto ou volante do carro com solução de água sanitária ou álcool a 70%;

- ✓ O entregador deve lavar as mãos com água e sabão ou sabonete líquido, secando com papel toalha antes de pegar a embalagem do alimento a ser transportado;
- ✓ O entregador deve portar álcool gel a 70% para utilizar entre uma entrega e outra;
- ✓ Orientar aos trabalhadores a executar a troca da máscara a cada 3 horas ou quando estiver úmida, devendo proceder à retirada correta (pegando pelas hastes sem tocar a parte frontal), acondicioná-la em um saco de papel ou saco plástico, fazendo sempre a higienização das mãos antes e após a retirada da máscara pelas hastes;
- ✓ Informar os entregadores quanto aos hábitos de higiene adequados;
- ✓ O entregador deve se afastar do trabalho se estiver com qualquer um dos seguintes sintomas: sinais de síndromes gripais (coriza, tosse seca, dor de garganta), mialgia, diarreia, cefaleia, perda parcial ou total de olfato ou paladar;
- ✓ As empresas que optarem por atendimento exclusivamente por *delivery* devem obrigatoriamente informar seu endereço nos meios de divulgação (redes sociais, aplicativos, folders, etc.), possibilitando a transparência dos serviços prestados;
- ✓ As refeições devem ser acondicionadas em embalagens de entrega lacradas e de material adequado ao contato com alimentos e conforme legislação específica e a informação de que o consumo deverá ser imediato.

16. No caso da existência de turnos de trabalho, a limpeza e a desinfecção dos instrumentos e equipamentos de trabalho deve ser realizada, obrigatoriamente, no momento da troca de turno, sem prejuízo da repetição desse procedimento durante o turno;

17. Providenciar barreira de proteção física (de material liso, resistente, impermeável e que permita fácil higienização a cada troca de trabalhador no posto de trabalho) no Caixa e na balança, no caso de autosserviço (*self service*);

18. Os alimentos e bebidas para degustação deverão ser disponibilizado em embalagens de plástico ou papel individualizadas;

19. Eliminar lenços de tecido, galheteiros, saleiros, açucareiros ou qualquer outro alimento/tempero que seja acondicionado dessa forma, provendo sachês para uso individual, que devem ser fornecidos no momento da alimentação;

20. Cada mesa deve ter um depósito de álcool gel a 70%;

21. Não deixar pratos, copos e talheres expostos à mesa, os mesmos deverão ser disponibilizados somente no momento da refeição;

22. Pratos, copos e talheres devem ser armazenados em armário fechado;

23. Oferecer talheres higienizados e embalados individualmente;

24. Determinar um local específico no estabelecimento para a **exposição dos alimentos prontos** para melhor controle do autosserviço, sabendo que neste local o cliente deverá usar luvas descartáveis plásticas após lavar as mãos com água e sabonete líquido e/ou higienizar com álcool a 70%, para que ele próprio possa se servir. Estes estabelecimentos devem adotar as seguintes medidas:

- ✓ O equipamento de exposição do alimento preparado na área de consumação deve dispor de barreiras de proteção que previnam a contaminação do mesmo em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor e de outras fontes, conforme RDC Nº 216/2004;

- ✓ Todos os alimentos expostos devem estar protegidos da contaminação física, química e microbiológica;

- ✓ Manter as comidas expostas a uma distância mínima (50 cm) ou usar uma barreira física do cliente, de modo que este não fique muito próximo do alimento a ser servido;
 - ✓ Nenhum alimento pronto embalado individualmente poderá ficar em local em que o cliente possa pegar sem a luva;
 - ✓ Repassar a seguinte informação, verbalmente e por cartazes: *“Entre, lave as mãos, coloque as luvas, pegue seu prato ou o alimento pronto para o consumo, mantendo-se distanciamento recomendado, pela saúde de todos!”*;
 - ✓ Deve-se demarcar o chão em frente ao *buffet* garantindo o distanciamento de 2 metros;
 - ✓ Recomenda-se que os doces, pães, petas, roscas, biscoitos, torradas, bolos, etc. sejam embalados em porções individualmente;
 - ✓ Os trabalhadores responsáveis pelo *buffet* devem lavar as mãos com água e sabão líquido com frequência;
 - ✓ Deve-se disponibilizar álcool gel a 70% exclusivo para mesa do local da refeição ou lanches em quantidade suficiente dos clientes;
 - ✓ A fila deve ser organizada em sentido único, com demarcação no piso para distanciamento de 2 metros;
 - ✓ Só permitir a entrada de clientes se estiverem utilizando máscaras. O cliente só deve retirar as máscaras no momento da refeição, sendo que as máscaras devem ser acondicionadas pelos clientes em sacos individuais e após o término da refeição recolocá-la imediatamente, sendo que o cuidado com a máscara é de responsabilidade de cada cidadão;
 - ✓ Trabalhadores devem evitar conversar com cliente próximo as locais em que estiver alimentos prontos para consumo expostos;
25. Reorganizar o estabelecimento de modo a proporcionar uma distância mínima de 2 (dois) metros entre as mesas e uma distância de no mínimo 2 metros entre os clientes na mesma mesa, preferencialmente pessoas que coabitam na mesma residência;
26. Providenciar a limpeza das mesas e cadeiras com água e sabão diariamente. Realizar a desinfecção a cada saída de clientes com solução de água e hipoclorito de sódio de 0,1 a 0,5% ou com álcool a 70%;
27. . Realizar no mínimo até três vezes no dia a higienização dos balcões, vitrines, portas dos freezers e demais equipamentos em que haja constante toque manual;
28. Disponibilizar cardápio somente por meio eletrônico. Cardápio físico somente se em material descartável;
29. Os clientes devem evitar manusear o telefone celular ou tocar no rosto, nariz, olhos e boca, assim como devem conversar o mínimo possível durante sua permanência no interior do estabelecimento;
30. Providenciar, quando possível, em relação às medidas de infraestrutura, filtros de alta eficácia e garantir que a renovação/circulação de ar atenda às prescrições da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT), principalmente em escritórios e partes administrativas, abstendo-se de manter o local de trabalho sem renovação de ar;

31. Nos processos de recebimento, guarda e estoque de mercadorias (entrada e saída de produtos), os trabalhadores devem proceder à correta higienização das mãos antes e após o manuseio das embalagens/pacotes;

32. O fluxo de entrada e saída dos utensílios sujos deve ser diferenciado do fluxo dos utensílios limpos;

33. Os utensílios devem ser ensaboados, deixados no sabão por 40 segundos e após retirar o sabão com água corrente, para que haja a inativação do vírus;

34. Cuidados redobrados na área de depósito de mercadoria, manter de preferência a ventilação natural, diminuir fluxo entre pessoas, realizar a limpeza e higienização regular, não colocar alimentos diretamente no chão, colocar alimentos sobre estrados/*pallets* permitindo a fácil limpeza e fazer a correta armazenagem dos produtos de acordo com as especificidades de cada um, mantendo a temperatura adequada;

35. Antes da produção de alimentos deve-se ter o cuidado com a higienização com água e sabão ou álcool a 70% ou hipoclorito de sódio de 0,1 a 0,5% das embalagens e matérias-primas/ingredientes dos serviços de alimentação;

36. **Higienizar frutas e verduras** adequadamente:

- Lave as verduras, frutas e hortaliças com água corrente em abundância, agite-as;
- Mergulhe-as por 15 minutos numa bacia plástica com uma mistura **na proporção de 1 colher (sopa) de água sanitária (hipoclorito de sódio de 2 a 2,5%) para cada litro de água;**
- Lave-as novamente com água de torneira para retirar a água sanitária.

37. Para desinfecção do ambiente, principalmente, de áreas de alto fluxo de trabalhadores e clientes (hall entradas, áreas de manipulação de alimentos, salões de atendimento, etc.) borrifar hipoclorito de 0,1 a 0,5% nas paredes na altura de 1,80 m;

38. Intensificar a higienização dos banheiros, especialmente, dos sanitários (usar hipoclorito de sódio a 1% após cada uso e ao dar descarga permaneça com a tampa do sanitário fechada);

39. A coleta e descarte do lixo deve ser feita com uso de máscara e luvas, o lixo deve ser acondicionado em duas sacolas, que só devem ser ocupadas até 2/3 de sua capacidade, disponibilizando no abrigo de resíduos até o recolhimento do lixo final;

40. Caso utilize uniforme da empresa, não retornar para casa diariamente vestindo-o. Se possível, o estabelecimento deve fornecer saco plástico para a guarda e transporte da vestimenta no retorno a residência;

41. A empresa/estabelecimento que tem até 19 funcionários, deverá seguir o Protocolo Geral e este Protocolo Específico, devendo o responsável e/ou proprietário realizar o treinamento da sua equipe e a efetivação do **PLANO SIMPLIFICADO DE CONTENÇÃO, PREVENÇÃO, MONITORAMENTO E CONTROLE DA TRANSMISSÃO DA COVID-19**, denominado como **PLANO SIMPLIFICADO DE SEGURANÇA SANITÁRIA E CONTENÇÃO DA COVID-19**, o qual deve ser preenchido no site PRO PIAUÍ, link para acesso: <http://propiaui.pi.gov.br>, apresentando as evidências (Por exemplo: lista de frequência, registro fotográfico, entre outras) em anexo, as quais devem ser pertinentes às medidas sanitárias do Protocolo Geral e às especificidades deste Protocolo;

42. A empresa/estabelecimento que possuir 20 ou mais trabalhadores deverá preencher o **PLANO DE CONTENÇÃO, PREVENÇÃO, MONITORAMENTO E CONTROLE**

DA TRANSMISSÃO DA COVID-19, denominado como **PLANO AMPLIADO DE SEGURANÇA SANITÁRIA E CONTENÇÃO DA COVID-19**, no site PRO PIAUÍ, link <http://propiaui.pi.gov.br>, devendo anexar evidências (Por exemplo: lista de frequência, registro fotográfico, entre outras) das medidas de controle de cunho administrativo ou estrutural, para minimizar a exposição dos trabalhadores a riscos no ambiente laboral, próprios ou terceirizados, bem como a propagação dos casos para a população em geral. O referido plano poderá ser preenchido pelos mesmos profissionais responsáveis pelos programas de gerenciamento de riscos exigidos pelas normas regulamentares de segurança e saúde do trabalho, tendo a responsabilidade do gestor e do Serviço Especializado em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho – SESMT, nos termos da Norma Regulamentadora – NR 4. Quando a empresa dispuser de Comissão Interna de Prevenção de Acidentes – CIPA, nos termos da NR 5 e normas afins, a referida comissão deverá participar da execução, fiscalização e publicidade do Plano Ampliado de Segurança Sanitária e Contenção da COVID-19.

Teresina – PI, 26 de agosto de 2020

Secretaria de Estado da Saúde do Piauí – SESAPI
Superintendência de Atenção Primária à Saúde e Municípios – SUPAT
Diretoria de Vigilância Sanitária Estadual – DIVISA