

## **PROTOCOLO DE CUIABÁ CONTRA O CORONAVÍRUS (COVID-19) PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO**

### **O QUE SÃO CORONAVÍRUS?**

Os coronavírus são uma grande família viral, conhecidos desde os anos 1960, que causam infecções respiratórias em seres humanos e em animais. Geralmente, infecções por coronavírus causam doenças respiratórias leves a moderadas, semelhantes a um resfriado comum. Alguns coronavírus podem causar doenças respiratórias graves. Em janeiro de 2020 a Organização Mundial da Saúde foi notificada sobre uma doença transmitida pelo Novo Coronavírus (COVID-19) na China, atingindo um número significativo de pessoas, causando desde leves infecções respiratórias até casos mais graves.

**COMO OCORRE A TRANSMISSÃO?** Em humanos a transmissão ocorre de pessoa-a-pessoa, ou seja, o coronavírus pode ser transmitido principalmente pelas gotículas respiratórias, por tosses e espirros, assim como pelo contato com as mãos contaminadas com secreções respiratórias que contenham vírus.

### **QUAIS AÇÕES DEVEMOS ADOTAR NESTE MOMENTO DE ALERTA GLOBAL?**

Neste momento de alerta global, a melhor estratégia para lidar com este assunto e contribuir para sua prevenção é compartilhar informações confiáveis e de qualidade com toda a população. Além disso, é fundamental que medidas básicas de prevenção sejam adotadas por todos os trabalhadores dos serviços de alimentação e clientes, promovendo assim um ambiente saudável para a saúde, neste período de alerta global.

### **PRINCIPAIS MEDIDAS PREVENTIVAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO**

#### **Orientações:**

- ✓ Fica expressamente proibida a abertura dos serviços de alimentação (exceto supermercado e congêneres, tais como padaria e açougue) para atendimento a clientes no local;
- ✓ Os restaurantes e lanchonetes poderão oferecer seus produtos exclusivamente mediante no sistema *delivery*;
- ✓ Estabelecimentos de comércio e manipulação de produtos alimentícios e congêneres deverão manter dispensadores de álcool a 70% gel e aviso com orientações sobre a importância da higienização das mãos para prevenção de doenças, em local visível e de fácil acesso funcionários;
- ✓ Intensificar a limpeza das áreas (pisos) com água e sabão ou produto próprio para limpeza;
- ✓ Estabelecer rotina frequente de desinfecção com (álcool 70%, fricção por 20 segundos) ou com produtos à base de hipoclorito de sódio, de balcões, vitrines, maçanetas, torneiras, porta papel toalha, porta sabão líquido, corrimões e painéis de elevadores;
- ✓ Disponibilizar ao profissional do “caixa” (supermercados, padarias e açougues) álcool 70% para a higienização das mãos;

- ✓ Os funcionários devem proceder à lavagem das mãos antes e após a manipulação dos alimentos ou qualquer interrupção, após tocar materiais contaminados ou usarem sanitários e sempre que necessário.
- ✓ Divulgar e informar aos trabalhadores para que ao tossir ou espirrar, deve-se cobrir o nariz e a boca com lenços descartáveis e que se evite tocar os olhos, nariz e boca (**etiqueta da tosse**).
- ✓ Evite a preparação com produtos de origem animal, crus ou mal cozidos. Carne crua, leite ou órgãos de animais devem ser manuseados com cuidado, para evitar a contaminação cruzada com alimentos não cozidos, conforme as boas práticas de manipulação de alimentos.
- ✓ Para desinfecção das verduras, folhosos e frutas, utilizar produto específico para os mesmos.
- ✓ Orientar e incentivar todos os funcionários para o **uso da etiqueta respiratória**:
  - Utilizar lenço descartável para higiene nasal;
  - Cobrir o nariz e a boca com lenços/papéis descartáveis quando tossir ou espirrar;
  - O lenço utilizado deve ser descartado em recipiente adequado (lixeira com tampa e acionada por pedal);
  - Caso não haja lenço ou toalha de papel disponível, ao espirrar ou tossir é preferível cobrir nariz e a boca com a manga da camisa “espirrar no cotovelo” do que fazê-lo com as mãos, por meio das quais os vírus são facilmente transferidos para outras pessoas ou para o ambiente (telefone, maçanetas, computadores, etc).
- ✓ Manter todos os ambientes arejados;
- ✓ Serviços que possuírem 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.
- ✓ O estabelecimento deverá possuir o Plano de manutenção Operação e Controle (PMOC) atualizado (quando possuir condicionadores de ar com capacidade acima de 60.000 BTUs), com o respectivo responsável técnico bem como procedimentos e rotinas de manutenção atualizadas e comprovando sua execução.
- ✓ Funcionários suspeitos de coronavírus (Febre, tosse e/ou sintomas respiratórios) devem procurar atendimento em consultórios e ambulatórios da rede pública ou privada/convênios e passar por consulta médica para avaliação, definição de diagnóstico provável e encaminhamentos das medidas necessários.
- ✓ Diante da atual situação epidemiológica, fica proibido o uso de bebedouros nos estabelecimentos, que haja contato e/ou proximidade entre a boca e o dispensador da água, evitando assim a contaminação.
- ✓ Intensificar a higienização dos sanitários existentes, sendo que o funcionário deverá utilizar (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 maçanetas, telefones, botões de elevadores, etc.).



Essas medidas preventivas são muito importantes para reduzir a transmissão do novo Coronavírus (COVID19) assim como de outros microrganismos de transmissão respiratória ou por contato.

Outras medidas poderão ser acrescentadas pela Secretaria Municipal da Saúde, dependendo da evolução do alerta global!

Para mais informações: [smscovisa@cuiaba.mt.gov.br](mailto:smscovisa@cuiaba.mt.gov.br)  
Telefones (65)3617-1689/ 1482/1483/1486/1487

