



PREFEITURA DE AFONSO CLÁUDIO
Estado do Espírito Santo

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

VIGILÂNCIA SANITÁRIA MUNICIPAL

Afonso Cláudio, 19 de março de 2020.

NOTA TÉCNICA Nº 01/2020 - VISA/SEMS/PMAC

SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

O Departamento de Vigilância Sanitária de Afonso Cláudio, **CONSIDERANDO**, que a Organização Mundial da Saúde (OMS), declara pandemia (disseminação em nível mundial) do novo **CORONAVÍRUS (COVID-19)**.

CONSIDERANDO o que preceitua a Constituição Federal: "A saúde é um direito de todos e dever do Estado, garantindo mediante políticas sociais e econômicas que visem à redução do risco de doença e de outros agravos e ao acesso universal e igualitário às ações e serviços para sua promoção, proteção e recuperação";

CONSIDERANDO estudos que sugerem a duradoura sobrevida do COVID-19 em diferentes ambientes e o fato do contato físico entre as pessoas e gotículas de secreção ser a principal forma de contaminação;

CONSIDERANDO a necessidade de estabelecer medidas e procedimentos para evitar aglomeração e uma circulação maior de pessoas.

ORIENTAMOS:

1. Disponibilizar sistemas de higienização de mãos completos e abastecidos: água, sabão, papel para secagem e lixeira com pedal para descarte.
2. Aumentar a frequência da higienização das mãos e das superfícies.
3. Higienizar adequadamente as verduras, legumes e frutas, utilizando solução clorada (01 colher de sopa de água sanitária para 01 litro de água, verificar o rótulo do produto sobre a utilização em alimentos e deixar de molho por 15 minutos).

Após, enxaguar em água corrente potável. Este procedimento visa eliminar possíveis microrganismos e/ou larvas de insetos presentes.

4. Disponibilizar álcool gel 70% em locais de fácil acesso nos restaurantes, para clientes e funcionários.

5. Orientar os funcionários quanto à maior frequência de higienização das áreas comuns, como salões de refeições, banheiros e vestiários.

6. Limpar e desinfetar com álcool 70% mesas, encostos de cadeiras, balcões e corrimãos a cada turno e sempre que se fizer necessário.

7. Utilizar luvas de proteção para recebimento de utensílios usados, manejo de resíduos e higienização de ambientes e superfícies.

8. Evitar jogos americanos nas mesas ou utensílios que demandem maiores cuidados de higienização.

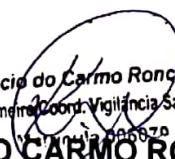
9. Utilizar material descartável nas refeições, como copos, e disponibilizar talheres embalados individualmente.

10. Manter boa circulação e renovação de ar nos locais de distribuição de refeições com portas e janelas abertas.

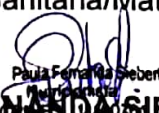
11. Limitar o acesso ao restaurante ao número de assentos disponíveis, para que não se formem filas e aglomerações.

12. Reduzir o número de mesas e aumentar, quando possível, a distância entre cadeiras ocupadas nos restaurantes (mínimo de 1 metro).

13. Consultar frequentemente os boletins epidemiológicos divulgados pelo Ministério da Saúde (<https://www.saude.gov.br/saude-de-a-z/coronavirus>), bem como as informações divulgadas pela Fundação Oswaldo Cruz (<https://portal.fiocruz.br/coronavirus>), pela Organização Mundial de Saúde (<https://www.who.int/health-topics/coronavirus>), e pelo site da prefeitura Municipal de Afonso Cláudio (<http://www.afonsoclaudio.es.gov.br/>) como fontes confiáveis de consulta para dirimir dúvidas e desmistificar fake news.


Kácio do Carmo Roncetti
Enfermeiro/Coord. Vigilância Sanitária

KÁCIO DO CARMO RONCETTI
Enfermeiro/Coordenador Vigilância Sanitária
Autoridade Sanitária/Mat.: 6079


Paula Fernanda Siebert
Nutricionista

PAULA FERNANDA SIEBERT
Nutricionista Vigilância Sanitária
Autoridade Sanitária/Mat.: 6173