



Prefeitura Municipal de Presidente Venceslau

CNPJ 46.476.131/0001-40

Ofício nº 134/2020.

Presidente Venceslau, 06 de maio de 2020.

Venho através deste a presença de Vossa Senhoria, em atendimento ao deliberado em reunião realizada na sede da Prefeitura Municipal, encaminhar as recomendações que deverão ser adotadas pelos estabelecimentos comerciais do Município de Presidente Venceslau, para enfrentamento da pandemia do COVID-19.

Sem mais para o momento, aproveito a oportunidade para renovar meus protestos de elevada estima e distinta consideração.

Atenciosamente,


JORGE DURAN GONÇALEZ

Prefeito Municipal

Ilmo. Sr.

Guido Denipotti

DD. Presidente do SINCOMERCIO

Presidente Venceslau – SP.

MEDIDAS DE PREVENÇÃO DO COVID-19 PARA APLICAÇÃO EM MERCADOS, SUPERMERCADOS, HIPERMERCADOS, ATACAREJOS E TODOS OS OUTROS ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS.

DEFINIÇÕES

- Higienização: operação que compreende duas etapas, a limpeza (operação de remoção de substâncias mineiras e ou orgânicas indesejáveis, tais como resto de alimentos, terra, poeira, gordura e outros sujidades) e a desinfecção (operação de redução, por agente químico, do número de microrganismos) ou antisepsia (operação que visa a redução de microrganismos presentes na pele em níveis seguros).
- Manipuladores de alimentos: qualquer pessoa do serviço de alimentação que entra em contato direto ou indireto com o alimento.

MEDIDAS A SEREM ADOTADAS PELOS ESTABELECIMENTOS EM GERAL

- Disponibilizar álcool 70% para higienização das mãos, para uso dos clientes, funcionários e entregadores, em pontos estratégicos (entrada, corredores, balcões de atendimento e "caixas") e próximo a área de manipulação de alimentos;
- Empregar mecanismos para restrição de acesso ao público adotando, impreterivelmente, medidas para evitar a aglomeração de consumidores, respeitando os limites estabelecidos para o distanciamento;
- Organizar a circulação interna de pessoas bem como todas as filas (de "caixa", setores de atendimento), mantendo distância mínima de 2 (dois) metros entre os clientes;
- Sinalizar o piso do direcionamento das filas, utilizando para essa finalidade, fita, giz, cones, entre outros materiais, de modo a manter distância estabelecida;
- Não oferecer produtos para degustação;
- Os funcionários devem ser orientados a intensificar a higienização das mãos e antebraços, principalmente antes e depois de manipularem alimentos, após o uso do banheiro, se tocarem o rosto, nariz, olhos e boca e em situações previstas no manual de boas práticas do estabelecimento;

- A higienização das mãos e antebraços dos manipuladores de alimentos deve ser realizada com água, sabonete líquido inodoro e agente antisséptico após a secagem das mãos (preferencialmente álcool gel 70% ou outro antisséptico registrado na ANVISA);
- É indicado o uso de toalhas de papel não reciclado e lixeira acionada sem contato manual;
- Os funcionários devem evitar conversar, tocar o rosto, nariz, boca, olhos durante as atividades de manipulação de alimentos e nos atendimentos dos caixas;
- Os funcionários devem ser orientados a intensificar a limpeza das áreas (pisos, ralos, paredes, teto, etc.) com desinfetantes próprios para a finalidade e realizar frequente desinfecção, com álcool 70%, de superfícies e utensílios frequentemente tocados como: maçanetas, mesas, balcões, corrimões, interruptores, elevadores, balanças, entre outros;
- A limpeza e desinfecção dos banheiros também deve ser intensificada;
- Os estabelecimentos deverão 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 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);
- Os estabelecimentos deverão aumentar a frequência de higienização completa (todas as estruturas) de carrinhos e cestinhas considerando a execução das etapas de limpeza e desinfecção;
- Providenciar cartazes com orientações e incentivos para a correta higienização das mãos;
- Os saneantes utilizados devem estar regularizados junto a ANVISA e o modo de uso deve seguir as instruções descritas nos rótulos dos produtos;
- O funcionário que apresentar febre e/ou sintomas respiratórios, tosse, congestão nasal, dificuldade para respirar, falta de ar, dor de garganta, dores no corpo, dor de cabeça, deve consultar o serviço de saúde e ainda ser orientado pelo responsável do estabelecimento quanto ao período de afastamento do trabalho;
- Os responsáveis pelo estabelecimento devem solicitar que as pessoas externas, como entregadores, não entre no local de manipulação de alimentos;
- Os dispensadores de água que exigem aproximação da boca para ingestão, devem ser lacrados em todos os bebedouros, permitindo-se o funcionamento apenas do dispensador de água para copos. Os estabelecimentos deverão

fornecer copos descartáveis aos clientes e funcionários. Também é permitido aos funcionários copos ou canecas não descartáveis, desde que de uso individual;

- Manter ventiladas as áreas de convivência de funcionários, tais como refeitórios e locais de descanso;
- Uso obrigatório de máscaras em todo o estabelecimento comercial, prestadores de serviços e indústria, por seus funcionários, servidores, colaboradores, usuários ou qualquer outra pessoa que adentre nos estabelecimentos (de serviços considerados essenciais) ou que estejam em fila de espera.

-

MEDIDAS PARA O ATENDIMENTO ATRAVÉS DO SERVIÇO "DRIVE THRU"

- Não promover aglomeração na aquisição e retirada dos produtos;
- Organizar filas com distância mínima de 2 (dois) metros entre as pessoas, sem prejudicar a mobilidade de veículos e pessoas.
- Observar a obrigatoriedade do uso de máscaras para clientes e funcionários;
- Proibir o ingresso de clientes no estabelecimento.

MEDIDAS A SEREM ADOTADAS PELOS CLIENTES

- Realizar a higienização das mãos ao entrar no estabelecimento, acessar balcões de atendimento e "caixas", para os estabelecimentos comerciais de serviços essenciais;
- Evitar: rir, conversar, manusear o telefone celular, ou tocar no rosto, nariz, olhos e boca, durante a sua permanência no interior do estabelecimento;
- Ao tossir ou espirrar cobrir o nariz e a boca com um lenço descartável, descartá-lo imediatamente e realizar a higienização das mãos. Caso não tenha disponível um lenço descartável cobrir o nariz e boca com o braço flexionado;
- Ao chegar em casa higienizar devidamente todos os produtos hortícolas (frutas, legumes e verduras) antes do consumo e higienizar as embalagens dos produtos comprados nos estabelecimentos comerciais;
- Não aceitar degustações e evitar consumo de alimentos no estabelecimento, preferencialmente, levar os alimentos para consumir em casa.