

## Nota Técnica 002/2020 – NVE/VISA Nazário-Goiás

### MEDIDAS DE PREVENÇÃO E CONTROLE DE CASOS DE COVID-19 EM LANCHONETES

#### O QUE É CORONAVÍRUS?

Coronavírus é uma família de vírus que causa infecções respiratórias. O novo coronavírus, denominado de SARs-CoV-2, foi descoberto em 07 de janeiro de 2020 após casos registrados na China desde o mês de novembro de 2019 e provoca a doença chamada de COVID-19.

Em função da pandemia pelo novo coronavírus, a Secretaria Municipal de Saúde conclama academias bem como os servidores/colaboradores para adotarem e intensificarem medidas de prevenção e proteção a população no intuito de evitar a disseminação do vírus.

Ao identificar algum cliente ou funcionário que **apresente sintomas** (febre, tosse, produção de escarro, dificuldade para respirar, dor de garganta) orientá-lo a procurar atendimento médico para avaliação e investigação diagnóstica.

#### PRINCIPAIS MEDIDAS PREVENTIVAS

- Cumprir legislação sanitária vigente segundo natureza do estabelecimento;
- Disponibilizar a todos os clientes e funcionários o acesso fácil a pias providas de água corrente, sabão líquido, toalhas descartáveis, lixeiras com tampa acionada por pedal. Na indisponibilidade de pias manter frascos com álcool gel 70% para uso de funcionários e clientes;

- Manter dispensadores de álcool gel 70% em locais visíveis, estratégicos e de fácil acesso aos clientes e funcionários, principalmente na área de manipulação de alimentos;
- Manter avisos com orientações sobre a importância da higienização das mãos para prevenção de doenças em local visíveis aos clientes e funcionários;
- Não compartilhar utensílios (copos, talheres e outros);
- Manter distância no mínimo de 2 metros entre as mesas;
- Intensificar a limpeza das áreas (pisos) com água e sabão ou produto próprio para limpeza, Prepare uma solução de água sanitária misturando: 5 colheres de sopa (1/3 copo) sanitária por litro de água ou 4 colheres de chá de água sanitária por litro de água.
- Adotar rigorosa etiqueta respiratória ao tossir ou espirrar (deve-se cobrir o nariz e a boca com lenços descartáveis ou toalha de papel), evitando tocar os olhos, nariz e boca e higienizando as mãos na sequência;
- Proceder a lavagem das mãos antes e após a manipulação dos alimentos ou qualquer interrupção na manipulação, após tocar materiais contaminados, usar sanitários e sempre que necessário;
- Evitar o consumo de produtos de origem animal crus ou malcozidos. 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;
- Estabelecer rotina freqüente de desinfecção (álcool 70%, fricção por 20 segundos) de balcões, vitrines, maçanetas, torneiras, porta papel toalha, porta sabão líquido, corrimões e painéis de elevadores;
- Manter limpos os componentes do sistema de climatização (bandejas, serpentinas, umidificadores, ventiladores e dutos) dos equipamentos de ar condicionado de forma a

evitar a difusão ou multiplicação de agentes nocivos à saúde humana e manter a qualidade interna do ar.

- Intensificar a higienização dos sanitários existentes destinados aos funcionários e ao público;

•

Utilizar EPIs (luva de borracha, avental, calça comprida, sapato fechado) para higienização dos sanitários. Realizar a limpeza e desinfecção das luvas de borracha com água e sabão seguido de fricção com álcool a 70%, por 20 segundos. Guardar os EPIs em armários com compartimento duplo ou armário separado dos pertences pessoais.

## **DESINFECÇÃO DE OBJETOS**

### **LIXEIRAS**

- Imersão com desinfetante contendo hipoclorito 0,5 % por 30 min.

### **PAREDES**

- Limpeza e pulverização com desinfetante contendo hipoclorito 0,5% por não menos de 30 minutos. A faixa de volume de pulverização recomendada é de 100 mL/m<sup>2</sup> a 300 mL/m<sup>2</sup>.

### **SUPERFÍCIES DE OBJETOS**

- Pulverização, limpeza ou imersão com desinfetante contendo hipoclorito 0,5% por 30 minutos e depois com água limpa.



**Orientação para diluição de água sanitária (hipoclorito de sódio de 2 a 2,5%)  
para desinfecção de superfícies inanimadas, quando da falta de produto  
alcóolico a 70%.**

<b>ATIVIDADE</b>	<b>DILUIÇÃO</b>	<b>CONCENTRAÇÃO FINAL</b>	<b>OBSERVAÇÃO</b>
Desinfecção de superfícies	250 ml água sanitária de uso doméstico + 750 ml de água	Solução de 1000 ml (1 litro) à 0,5%	Manter a solução em contato com a superfície por 1 minuto Fonte: G. Kampf, et al. Persistence of coronaviruses on inanimate surfaces and their inactivation with biocidal agents. Journal of Hospital Infection, Jan20.
Desinfecção de vasos sanitários, pias de banheiro	500 ml água sanitária de uso doméstico + 500 ml de água	Solução de 1000 ml (1 litro) à 1%	Manter a solução em contato com a superfície por 10 minutos



GOVERNO MUNICIPAL DE  
**NAZÁRIO**  
Trabalho e Responsabilidade

## REFERÊNCIAS

1. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Boletim Epidemiológico COE n.5 Doenças pelo Coronavírus 2019 - Atualização das Definições de Casos. Março 2020. Disponível em:

[http://maismedicos.gov.br/images/PDF/2020\\_03\\_13\\_Boletim-Epidemiologico-05.pdf](http://maismedicos.gov.br/images/PDF/2020_03_13_Boletim-Epidemiologico-05.pdf)

2. RECOMENDAÇÕES PARA PREVENÇÃO DO NOVO CORONAVÍRUS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO PREFEITURA MUNICIPAL DE CURITIBA MUNICIPAL DA SAÚDE CENTRO DE SAÚDE AMBIENTAL COORDENAÇÃO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. Fevereiro 2020. Disponível

em:<http://www.saude.curitiba.pr.gov.br/images/ORIENTACAO%2001.2020%20ESCOLAS.pdf>

3.<https://www.cdc.gov/coronavirus/2019ncov/community/organizations/cleaningdisinfection.html>