
RECOMENDAÇÕES PARA A CONTINUIDADE DE ATIVIDADES DE SUPERMERCADOS DURANTE A PANDEMIA DA COVID-19





SALA DE SITUAÇÃO
FS/UNB

Sala de Situação de Saúde
Faculdade de Ciências da Saúde
Universidade de Brasília

É permitida a reprodução parcial ou total desta obra desde que citada a fonte e que não seja para venda ou qualquer fim comercial.

Venda proibida. Distribuição gratuita.

1ª Edição – 2020 – Publicada em Outubro de 2020

sds.unb.br

Elaboração: Sala de Situação de Saúde - UnB

Autores:

André Tiago Ibiapina Parente

Dalila de Carvalho Silva Gonzaga

Flávia Santana Lima

Giovanna Vieira Rocha

Revisão:

Marcela Lopes Santos

Yara Cavalcante Vieira

Coordenação: Jonas Brant e Marcela Santos

Diagramação: Raphaella Fernandes

Impressão: Versão eletrônica



SALA DE SITUAÇÃO
FS/UNB

Sumário

Introdução	4
Medidas sanitárias de continuidade para supermercados	5
Medidas de segurança para ambientes e equipamentos	6
Medidas de segurança para os trabalhadores	7
Medidas de segurança para os clientes	9
Medidas de segurança para serviços de entrega ou retirada local	10
Checklist	12
Referências	20



Introdução

Recentemente, um novo coronavírus (SARS-CoV-2) foi identificado em Wuhan, na China, causando a COVID-19, doença que foi amplamente disseminada através da transmissão sustentada de pessoa para pessoa. A transmissão do SARS-CoV-2 ocorre principalmente pelo contato direto com pessoas doentes (aperto de mão, catarro, espirro, tosse, gotículas de saliva) ou através de superfícies contaminadas como celulares, mesas, talheres, maçanetas, brinquedos, teclados de computador, etc¹.

A família *Coronaviridae* faz parte de um grupo de vírus causadores de infecções respiratórias e gastrointestinais em seres humanos e animais. Nota-se que os micro-organismos que infectam os animais raramente são os mesmos que infectam os seres humanos¹.

Ao se infectar com o SARS-CoV-2, muitos pacientes não chegam a desenvolver a doença (assintomáticos), porém quando há sinais clínicos, estes são predominantemente respiratórios e semelhantes a um resfriado comum. Os principais sintomas são: alteração do paladar, cansaço, coriza, dificuldade para respirar, diminuição do apetite, falta de ar, distúrbios gastrointestinais (náuseas, vômitos, diarreia), dor de garganta, febre, perda de olfato e tosse. Os sintomas podem abranger desde uma Síndrome Gripal-SG (um quadro respiratório agudo, em que há pelo menos dois dos seguintes sintomas: sensação febril ou febre associada à dor de garganta, dor de cabeça, tosse e coriza) e evoluir até uma pneumonia severa¹.

O SARS-CoV-2 pode ser inativado através da higienização e desinfecção das superfícies pela ação de detergentes, sabões e desinfetantes e pela lavagem das mãos, além de serem sensíveis às temperaturas normalmente utilizadas para cozimento dos alimentos (em torno de 70°C)².



O advento da pandemia de COVID-19 fez com que vários países fossem obrigados a adotar medidas de contingência para controlar a disseminação viral e salvar vidas, restringindo em alguns casos total ou parcialmente a circulação de pessoas, com o fechamento de comércio, escolas, igrejas, como também de serviços públicos estatais. A gravidade da doença levou a mudanças na vida das pessoas e do funcionamento da sociedade como um todo e, nesse sentido, o foco das respostas governamentais voltou-se principalmente para a fiscalização de medidas de distanciamento social e para a disponibilização de leitos de enfermaria e de Unidade de Terapia Intensiva (UTI) para pacientes acometidos pelas formas graves da doença.

Entretanto, é importante ressaltar que mesmo com o advento da pandemia, algumas atividades nunca foram interrompidas, como o trabalho em supermercados e farmácias. Estes estabelecimentos são considerados de fundamental importância devido às suas características de serviços essenciais. Dessa forma, este documento visa unir recomendações técnicas para supermercados com intuito de diminuir a transmissão pelo novo coronavírus nesses ambientes e dar continuidade a esse serviço de forma segura para trabalhadores e clientes.

Medidas sanitárias de continuidade para supermercados

Todos os estabelecimentos, incluindo supermercados, devem ter tanto seu próprio Plano de Contingência como o Plano de Continuidade para o enfrentamento da pandemia³.

É interessante que se crie um comitê de contingência para acompanhar a evolução da doença e discutir ações internas e, com isso, garantir uma comunicação transparente entre o estabelecimento e seu público⁴.

Neste documento serão apresentadas algumas recomendações importantes para a continuidade dos serviços de supermercados no contexto da pandemia da COVID-19, mas é



imprescindível que os gestores desses estabelecimentos estejam atentos às recomendações dos órgãos reguladores federais e locais. Os estabelecimentos que não seguirem as regras impostas pela Vigilância Sanitária sofrerão penas como a interdição, enquanto não se adequarem³.

Medidas de segurança para ambientes e equipamentos

O SARS-CoV-2 pode permanecer nas superfícies do ambiente e de objetos por um período considerável de tempo, caso não haja uma adequada higienização. A sobrevivência em aço inoxidável e plástico é de até 72 horas, em papelão é de até 24 horas e em cobre até 4 horas⁵. Sempre que possível, deve-se lavar as superfícies com água e sabão antes da aplicação de produtos desinfetantes, que podem ser hipoclorito de sódio a 0,1%, etanol a 70% ou peróxido de hidrogênio melhorado a 0,5%. O tempo de ação desses produtos é de pelo menos 1 minuto, após esse tempo, deve-se passar um pano úmido nas superfícies. Para as superfícies que não tolerem o hipoclorito de sódios, pode-se utilizar álcool 70%, é o caso dos aparelhos com telas, como computadores e dispositivos de pagamento. A frequência de limpeza e desinfecção das instalações, mobiliários e equipamentos deve ser registrada em formulário com data e horário, criando-se um cronograma de higienização⁶.

A higienização de balcões, bancadas, esteiras, caixas registradoras, calculadoras, máquinas de cartão, apoios de carrinhos e cestas de supermercados deve ocorrer de preferência antes e após cada atendimento de clientes. Os dispositivos de pagamento devem ter uma cobertura impermeável, como uma película plástica, assim como as superfícies porosas de constante contato, como as cadeiras e apoios de braços. Equipamentos e superfícies que os trabalhadores tenham contato constante, como computadores, telefones, mesas de escritório, etc., devem ser desinfetadas entre cada turno, ou ao menos antes e após o uso por cada pessoa. A limpeza de superfícies com alta frequência de contato, como maçanetas, puxadores e outros itens de uso comum, deve ser realizada pelo menos duas



vezes ao dia, assim como as gôndolas antes de serem abastecidas com produtos. Quando há possibilidade limitada para a constante higienização dessas superfícies, deve-se considerar o acesso restrito. A aspersão de desinfetantes nos produtos não é recomendada⁶.

A ventilação dos ambientes deve ser mantida e os componentes do sistema de ar condicionado limpos. A instalação de equipamentos com maior capacidade de filtragem de ar pode ser considerada. Ambientes de difícil aplicação de protocolos de higienização e/ou que propiciem aglomerações, como áreas de recreação para crianças, devem ser interditados. A limpeza de banheiros e vestiários deve ser reforçada, ocorrendo ao menos duas vezes ao dia⁶. O descarte de resíduos deve seguir as recomendações da legislação vigente acerca do tema, sendo coletados e depositados em local isolado.

A área de preparação de alimentos (quando houver) deve ser higienizada com especial frequência. Não devem ser disponibilizadas degustações de alimentos e os bebedouros devem ser desativados ou substituídos pelos que propiciam somente a recarga de água em garrafas ou copos. A manipulação desnecessária de alimentos em açougues e padarias deve ser evitada, priorizando o porcionamento e pré-embalagem de alimentos^{6,7}.

Medidas de segurança para os trabalhadores

Deve haver, por parte dos empregadores, uma atenção especial quanto a segurança no trabalho de funcionários e colaboradores, visto que há um grande risco de exposição ao SARS-CoV-2 nos ambientes de supermercado devido à constante circulação de pessoas. É recomendado criar um comitê de crise com o objetivo de debater e acompanhar a pandemia da COVID-19 e os seus impactos na empresa, propondo melhorias a partir da vigilância ativa institucional. Uma proposta que pode ser seguida é o acompanhamento diário da sintomatologia dos funcionários e de seu possível contato com casos positivos ou suspeitos para COVID-19, com a documentação dessas informações em sistemas informatizados de vigilância participativa por meio de aplicativos de celular, por exemplo. A partir da suspeita de



que um trabalhador tenha se infectado com o novo coronavírus, ele deve ser encaminhado a um atendimento de saúde e se manter afastado do trabalho, de acordo com as recomendações médicas^{7,8}.

O monitoramento da temperatura corporal dos funcionários e colaboradores deve ser feito diariamente, não permitindo a permanência no ambiente de trabalho de pessoas que estejam em estado febril. Informações, a partir de fontes confiáveis como o Ministério da Saúde, devem ser fornecidas a todos, orientando, por meio de cartilhas, cartazes e outros recursos audiovisuais, sobre o uso correto da máscara, como deve ser feita a lavagem das mãos, dentre outras formas de realizar a prevenção contra a COVID-19².

Deve ser disponibilizado e garantido o uso correto de máscaras para todos os funcionários, colaboradores e prestadores de serviços. A máscara deve cobrir nariz e boca e ser adequadamente colocada e retirada, de forma que não haja contaminação. Os funcionários responsáveis pela atividade de higienização das instalações devem utilizar uniformes apropriados e Equipamentos de Proteção Individual (EPIs). Via de regra, as autoridades sanitárias somente recomendam o uso das luvas em atividades muito específicas, como manipulação de alimentos prontos para o consumo e em substituição a utensílios (como pegadores)^{2,6,7}.

O fornecimento de álcool em gel 70% e local acessível para lavagem das mãos com água, sabão líquido e papel descartável deve ser garantido a todos os funcionários. Quando possível, complementar com a higienização das solas de calçados, com borrifador com álcool 70% ou tapete impregnado com desinfetante. A Anvisa recomenda aos consumidores a utilização somente de produtos regularizados, como por exemplo os saneantes classificados na categoria “água sanitária” ou “desinfetante para uso geral”¹⁰.

Os operadores de caixas devem ser orientados a sempre higienizar as mãos e o local de trabalho após cada atendimento. Ao tossir ou espirrar deve-se cobrir a boca com o antebraço ou com um lenço descartável e higienizar as mãos^{5,7}.



A jornada de trabalho deve ser reorganizada de modo a proporcionar o distanciamento social recomendado e evitar aglomerações. É recomendado a implementação de turnos de trabalho - matutino, vespertino e noturno. Organizando os trabalhadores entre esses turnos. Barreiras físicas transparentes deverão ser alocadas nos caixas e balanças de pesagem a fim de evitar o contato direto entre trabalhadores e clientes⁷.

Pessoas do grupo de risco para a COVID-19, ou que convivem com pessoas do grupo de risco, não devem trabalhar no atendimento direto ao público. Se possível, propiciar o trabalho remoto ou teletrabalho. Caso não seja possível o afastamento do local de trabalho, propiciar o trabalho interno, sem contato com clientes e em local sanitariamente seguro. A vacinação contra a gripe deve ser incentivada para as pessoas que se enquadram no público alvo das campanhas, assim como a vacinação para outras doenças infectocontagiosas imunopreveníveis. Se for possível, as empresas podem arcar com as despesas dessas vacinações para todos os funcionários⁹.

Medidas de segurança para os clientes

O supermercado pode ser um ambiente propício para a transmissão da COVID-19 devido a grande circulação de pessoas e, por isso, é prioritário criar estratégias para que haja distanciamento social e para evitar aglomerações. Nesse sentido, uma das recomendações é que haja uma pessoa a cada 12 m² da área interna do estabelecimento.

Controlar e organizar a entrada, permanência e saída das pessoas do local para que não haja aglomeração, respeitando o limite de 50% da capacidade máxima permitida. O controle de fluxo pode ser feito a partir da disponibilização limitada de cestas e carrinhos de compras, pela distribuição de senhas, pela contagem manual feita por funcionários na entrada e saída do supermercado ou através de monitoramento de vídeo⁹. Deve-se orientar que somente uma pessoa da família vá ao supermercado, de preferência que não seja do grupo de risco para a COVID-19. Além disso, o estabelecimento pode adotar horários específicos de



atendimento para grupos de risco, aumentar a quantidade de caixas preferenciais e disponibilizar canais remotos para o recebimento de compras à distância⁷.

A temperatura corporal dos clientes deve ser medida na entrada do estabelecimento, não permitindo a entrada de pessoas em estado febril. A higienização das mãos deve ser propiciada também na entrada do estabelecimento, fornecendo álcool gel 70% e/ou água, sabão e papel toalha. Quando possível, complementar com a higienização das solas de calçados com tapete impregnado com desinfetante para uso geral, regularizado pela Anvisa. Além disso, é proibida a entrada de clientes sem o uso da máscara⁷.

Cartazes, locutores e outros meios audiovisuais no ambiente devem ser utilizados informando sobre a correta higienização das mãos, etiqueta respiratória, distanciamento social e outras condutas para prevenção de contaminação, além de informativos sobre os sintomas da COVID-19. Locais para lavagem de mãos com água, sabão e papel descartável e/ou álcool 70% (gel ou líquido) devem ser disponibilizados nos ambientes do mercado. Nas filas dos caixas, sinalizar no piso a distância segura entre os clientes (1,5 m)⁷.

Medidas de segurança para serviços de entrega ou retirada local

A Vigilância Sanitária destaca que os restaurantes, lanchonetes e outros serviços, que estão realizando a entrega de alimentos para consumo fora do estabelecimento – DELIVERY, durante o período de pandemia, devem reforçar junto aos seus funcionários, a importância de seguir rigorosamente a limpeza na cozinha e higienização pessoal¹¹.

Sendo assim, os pedidos devem ser recebidos somente por telefone, internet ou aplicativos, não sendo permitido uso de cardápios no estabelecimento para escolha de produtos ou realização de pedidos em balcão/portas/mesas/janelas. Os pedidos podem ser entregues no local solicitado ou retirados no estabelecimento pelo cliente sem formação de filas e aglomerações. Em horários de pico de pedidos, o estabelecimento deve se organizar para realizar as entregas sem gerar aglomeração².



É recomendado orientar os entregadores a manterem uma distância segura do consumidor. Quando possível, deixar as compras na porta da residência. Os pagamentos devem ser realizados preferencialmente online ou por meio de cartão, evitando contatos desnecessários entre funcionários e clientes².

Deve ser realizado a orientação dos funcionários e colaboradores para ter etiqueta respiratória durante o atendimento presencial, sendo o uso da máscara obrigatório e sendo necessário o fornecimento de máscaras e álcool 70% (gel ou líquido) pelo empregador para os funcionários. A empresa deve fixar cartazes sobre o correto uso da máscara e a importância da higienização das mãos. A recepção dos entregadores e fornecedores deve ser feita em local específico, de preferência longe do atendimento ao público².

As áreas de convivência de funcionários devem ser mantidas ventiladas, tais como refeitórios e locais de descanso, lavando com água e sabão os utensílios do serviço, como espátulas, pegadores, conchas e similares, higienizando-os completamente, inclusive os cabos. Os produtos saneantes utilizados devem estar notificados/registrados junto ao órgão competente. O modo de uso dos produtos saneantes deve obedecer às instruções recomendadas pelos fabricantes. É importante reforçar os procedimentos de higiene e manter rigorosamente o cumprimento das demais normas de boas práticas de manipulação de alimentos².

Torna-se essencial higienizar balcões, bancadas, esteiras, caixas registradoras, calculadoras, máquinas de cartão, telefones fixos/móveis e outros itens de uso comum, com produtos saneantes notificados/registrados junto ao órgão competente, como água sanitária e desinfetante de uso geral (por exemplo, cloreto de benzalcônio 50%)¹⁰. Há uma grande oferta de desinfetantes regularizados na Anvisa, o ideal é procurar o que atende as necessidades de cada mercado.



Os compartimentos de entregas devem ser higienizados interna e externamente com frequência, assim como as áreas de maior contato do veículo, como volante, freio de mão, câmbio, chaves, etc².

Além disso, é exigido que o transporte de refeições prontas deve ser realizado em veículos fechados ou compartimentos fechados, próprios para este fim. As refeições devem ser acondicionadas em recipientes e/ou embalagens próprias para alimentos, devidamente identificados com o nome e o endereço do estabelecimento produtor, a data de preparo e o prazo de validade².

Identificar funcionários com suspeita de COVID-19, encaminhar para os serviços de saúde e afastar do trabalho pelo período recomendado².

Checklist

O *checklist* é formado por itens ou tarefas que devem ser lembradas e/ou seguidas durante a rotina dos supermercados. É importante que todos os colaboradores sigam as instruções deste item para a realização de um trabalho seguro para colaboradores e clientes.

Medidas de segurança para ambiente e equipamentos^{5,6,7}

- Sempre que possível, deve-se lavar as superfícies com água e sabão antes da aplicação de produtos desinfetantes, que podem ser hipoclorito de sódio a 0,1%, etanol a 70% ou peróxido de hidrogênio melhorado a 0,5%;
- Realizar com frequência a higienização de balcões, bancadas, esteiras, caixas registradoras, calculadoras, máquinas de cartão (coberta com filme plástico), maçanetas, puxadores e outros itens de uso comum e de alto contato, com produtos



SALA DE SITUAÇÃO FS/UNB

saneantes notificados/registrados junto ao órgão competente, ou seja, registrados pela ANVISA - Ministério da Saúde e eficazes contra a COVID-19;

- Realizar a higienização dos apoios de carrinhos e cestas de supermercados, antes e após o uso pelos clientes.
- Os dispositivos de pagamento devem ter uma cobertura impermeável, como uma película plástica, assim como as superfícies porosas de constante contato, como as cadeiras e apoios de braços, a cobertura impermeável facilitará a eficiente higienização desses objetos;
- Manter uma boa ventilação e os componentes do sistema de ar condicionado limpos;
- É necessário desinfetar todos os produtos que chegam ao estoque, já que embalagens e volumes de diversas origens chegam ao supermercado. Desinfetar com hipoclorito de sódio 12 % por exemplo.
- Aumentar a frequência da limpeza de sanitários e vestiários na rotina do supermercado.
- A limpeza e a desinfecção das lojas, instalações, mobiliários e equipamentos devem ser registrados em formulário com data e horário;
- A utilização dos produtos saneantes e outros devem estar de acordo com as instruções e recomendações fornecidas pelo fabricante e devem ser identificados e guardados em local reservado para essa finalidade;
- Manter as áreas de convivência de funcionários com ventilação natural e/ou ventilação artificial, tais como refeitórios e locais de descanso;
- A área de preparação de alimentos (quando houver) deve ser higienizada com frequência, para que se garanta a limpeza e desinfecção do local;
- Não disponibilizar degustações de alimentos e desativar bebedouros;
- Evitar a manipulação desnecessária de alimentos em açougues e padarias, por exemplo, priorizando o porcionamento e pré-embalagem de alimentos;



- O descarte dos resíduos sólidos deve seguir as recomendações da legislação vigente acerca do tema. Os resíduos coletados devem ser depositados em local isolado.

Medidas de segurança para os trabalhadores^{2,5,6,7,8,9}

- É recomendado criar um comitê de crise com o objetivo de debater e acompanhar a pandemia da COVID-19 e os seus impactos no estabelecimento, propondo melhorias a partir da vigilância ativa institucional;
- Disponibilizar locais para lavagem de mãos com água, sabão e papel descartável e/ou álcool gel 70%, principalmente onde há maior concentração de pessoas. Quando possível, complementar com a higienização das solas de calçados, com borrifador com álcool 70% ou tapete impregnado com desinfetante;
- Nas filas dos caixas, sinalizar no piso a distância segura entre os clientes (1,5 m);
- Providenciar barreiras físicas transparentes nos caixas e balanças de pesagem;
- Utilizar cartazes, locutores e outros meios audiovisuais no ambiente informando sobre a correta higienização das mãos, etiqueta respiratória, distanciamento social e outras condutas para prevenção de contaminação, além de informativos sobre os sintomas da COVID-19;
- Disponibilizar álcool 70% (gel ou líquido) em lugares estratégicos dentro do estabelecimento.
- Monitorar diariamente a temperatura corporal dos funcionários, colaboradores e prestadores de serviços. Aqueles que apresentarem estado febril, devem imediatamente voltar para casa e procurar atendimento médico;
- Disponibilizar e garantir o uso correto de máscaras para todos os funcionários, colaboradores e prestadores de serviços;
- A loja deve possuir estratégias para a proteção dos funcionários que trabalham no atendimento direto ao cliente;



SALA DE SITUAÇÃO FS/UNB

- Fornecer informações aos trabalhadores sobre as principais medidas de prevenção a infecção por COVID-19, conforme vem sendo divulgado pelos órgãos oficiais de saúde e fornecer material informativo sobre o assunto;
- Identificar funcionários com suspeita de COVID-19, encaminhar para os serviços de saúde e afastar do trabalho pelo período recomendado;
- Pessoas do grupo de risco para a COVID-19, ou que convivem com pessoas do grupo de risco, não devem trabalhar no atendimento direto ao público. Se possível, propiciar o trabalho remoto ou teletrabalho. Caso não seja possível o afastamento dessas pessoas do local de trabalho, propiciar o trabalho interno, sem contato com clientes e em local sanitariamente seguro;
- Orientar funcionários e colaboradores a incluir o reforço da prevenção individual da etiqueta respiratória. A etiqueta respiratória são medidas simples, como por exemplo, cobrir a boca com antebraço ou lenço descartável ao tossir ou espirrar. Orientar para que os operadores de caixas dos supermercados a higienizar as mãos e o local de trabalho após cada atendimento. A limpeza da bancada deve ser feita com álcool 70% (gel ou líquido) e com papel toalha. As das mãos também com álcool 70%.
- Os funcionários responsáveis pela atividade da limpeza das instalações devem utilizar uniformes apropriados e Equipamentos de proteção individual (EPI), tais como máscara facial e protetor facial de viseira para o rosto.
- Via de regra, as autoridades sanitárias somente recomendam o uso das luvas em atividades muito específicas, como manipulação de alimentos prontos para o consumo, em substituição a utensílios (como pegadores). Portanto, a prática ideal em estabelecimentos de alimentos é lavar as mãos corretamente e frequentemente, não havendo previsão legal para exigir o uso de luvas pelos manipuladores de alimentos;



- Organizar os trabalhadores em turnos matutino, vespertino e noturno. Além de reorganizar a jornada de trabalho, proporcionando o distanciamento social recomendado.

Medidas de segurança para os clientes^{7,9}

- Garantir a higienização das mãos logo na entrada do estabelecimento com álcool 70% (gel ou líquido)
- Medir a temperatura corporal dos clientes na entrada no estabelecimento. Será vedada a entrada do cliente com temperatura acima de 37,8°C
- Não autorizar a permanência de qualquer pessoa sem o uso correto de máscara;
- Procurar formas para orientar que somente uma pessoa da família vá ao supermercado, de preferência que não seja do grupo de risco para a COVID-19;
- Controlar e organizar a entrada, permanência e saída das pessoas do local para que não haja aglomeração, respeitando o limite de 50% da capacidade máxima permitida;
- Deverá ser mantida distância mínima de 1,5 metros entre cada consumidor nas filas para qualquer atendimento;
- Adotar outras medidas de contingência recomendadas pelas autoridades locais, de modo a resguardar os grupos de risco, mitigando a transmissão comunitária (Gestantes, trabalhadores (as) com condições de risco, tais como hipertensão, diabetes, imunodeprimidos, doenças pulmonares, etc.; e pessoas com mais de 60 anos). Exemplo: adotar horários específicos de atendimento para este grupo, aumentar a quantidade de caixas preferenciais e disponibilização de canais remotos para o recebimento de compras à distância.

Medidas de segurança para serviços de entrega ou retirada local^{2,11}

Seguem as orientações para o exercício da atividade de delivery:



SALA DE SITUAÇÃO FS/UNB

- Os pedidos devem ser recebidos somente por telefone, internet ou aplicativos;
- Não é permitido uso de cardápios no estabelecimento para escolha de produtos ou realização de pedidos em balcão/portas/mesas/janelas;
- Os pedidos podem ser entregues no local solicitado ou retirados no estabelecimento pelo cliente sem formação de filas e aglomerações. Em horários de pico de pedidos, o estabelecimento deve se organizar para realizar as entregas sem gerar aglomeração. Não devem ser formadas filas;
- Orientar os entregadores a manterem uma distância segura do consumidor. Quando possível, deixar as compras na porta da residência;
- Os pagamentos devem ser realizados preferencialmente online ou por meio de cartão, evitando contatos desnecessários entre funcionários e clientes;
- Orientar funcionários e colaboradores para evitar falar excessivamente, rir, tossir, espirrar, bocejar, tocar nos olhos, nariz e boca durante atendimento presencial;
- Fornecer máscaras e álcool gel 70% para higienização;
- Os funcionários e entregadores devem ser orientados a utilizar a máscara e a intensificar a higienização das mãos com água e sabão, principalmente antes e depois de manipularem alimentos, usarem banheiro, tocarem o rosto, nariz, olhos e boca e sempre que necessário. Afixar cartazes sobre a correta higienização de mãos para os funcionários;
- Receber os entregadores e fornecedores em local específico, de preferência longe do atendimento ao público. Manter as áreas de convivência de funcionários ventiladas, tais como refeitórios e locais de descanso;
- Lavar com água e sabão os utensílios do serviço, como espátulas, pegadores, conchas e similares, higienizando-os completamente, inclusive os cabos. Mantendo-os sempre higienizados;



- Os produtos saneantes utilizados devem estar notificados/registrados junto ao órgão competente. O modo de uso dos produtos saneantes deve obedecer às instruções recomendadas pelos fabricantes;
- Reforçar os procedimentos de higiene e manter rigorosamente o cumprimento das demais normas de boas práticas de manipulação de alimentos;
- Higienizar balcões, bancadas, esteiras, caixas registradoras, calculadoras, máquinas de cartão, telefones fixos/móveis e outros itens de uso comum, com produtos saneantes notificados/registrados junto ao órgão competente;
- Os compartimentos de entregas devem ser higienizados interna e externamente com frequência. Devem ser evitadas aberturas desnecessárias e não devem ser deixados sobre o piso ou locais não higienizados;
- O entregador deve manter a higiene frequente e adequada das mãos, máquinas de cartão (coberta com filme plástico para facilitar a limpeza) e do seu veículo de transporte;
- Identificar funcionários com suspeita de COVID-19, encaminhar para os serviços de saúde e afastar do trabalho pelo período recomendado.
- Além disso, o transporte de refeições prontas para consumo deve ser realizado em veículos fechados ou compartimentos fechados, próprios para este fim e devidamente higienizados
- As refeições prontas para consumo devem ser acondicionadas em recipientes de material sanitário ou embalagens próprias para alimentos devidamente identificados com o nome e o endereço do estabelecimento produtor, a data de preparo e o prazo de validade.

Vigilância ativa e participativa em supermercados^{2,7,8}



A vigilância ativa e participativa dentro dos supermercados é de grande relevância no combate a COVID-19. Dentre as ações que podem tomadas dentro da vigilância ativa e participativa, citam-se⁷:

- É recomendado criar um comitê de crise com o objetivo de debater e acompanhar sobre o que acontece à respeito da COVID-19 dentro da empresa e propor melhorias a partir da vigilância ativa institucional;
- Uma proposta que pode ser seguida é o acompanhamento diário da sintomatologia dos funcionários e a sua respectiva documentação em sistemas informatizados de vigilância participativa por meio de aplicativos de celular, por exemplo;
- Orientar por meio de cartazes e outros recursos audiovisuais do estabelecimento o uso correto da máscara cobrindo o nariz e boca, as formas adequadas de colocar e se retirar a máscara sem se contaminar, como deve ser feita a lavagem das mãos, dentre outras formas de realizar a prevenção contra a COVID-19;
- É de fundamental importância buscar auxílio médico quando apresentar sintomas referentes a COVID-19 e seguir com o isolamento social caso seja um caso positivo da doença;
- Fomentar campanhas de vacinação contra a gripe e outras doenças infectocontagiosas imunopreveníveis dentro da empresa, objetivando reduzir o risco de contágio dos funcionários por tais doenças.



Referências

- 1) Brasil. Portal de notícias do Ministério da Saúde [homepage na internet]. Coronavírus (COVID-19) sobre a doença [acesso em 30 ago 2020]. Disponível em: <https://coronavirus.saude.gov.br/sobre-a-doenca#o-que-e-covid>
- 2) Portal do governo de Estância Climática Santa Rita do Passa Quatro [homepage na internet]. COVID-19 Vigilância Sanitária divulga orientações para supermercados e setor de alimentação [acesso em 30 ago 2020]. Disponível em: <https://www.santaritadopassaquatro.sp.gov.br/portal/covid-19-vigilancia-sanitaria-divulga-orientacoes-para-supermercados-e-setor-de-alimentacao/>
- 3) Portal da Secretaria de Saúde do Distrito Federal [homepage na internet]. Padarias e mercados precisam ter plano de contingência [acesso em 30 ago 2020]. Disponível em: <http://www.saude.df.gov.br/padarias-e-mercados-precisam-ter-plano-de-contingencia/>



SALA DE SITUAÇÃO
FS/UNB

- 4) Portal APAS - Associação Paulista de Supermercados [homepage na internet]. Coronavírus: Veja as recomendações do Ministério da Saúde [acesso em 30 ago 2020]. Disponível em: <https://portalapas.org.br/coronavirus-veja-as-recomendacoes-do-ministerio-da-saude/>
- 5) Organização Pan-Americana de Saúde [homepage na internet]. Folha informativa COVID-19 - Escritório da OPAS e da OMS no Brasil [acesso em 04 set 2020]. Disponível em: <https://www.paho.org/pt/covid19>
- 6) Organização Pan-Americana de Saúde. Recomendações para limpeza e desinfecção em locais públicos - Supermercados, mercados, lojas de bairro, bancos, transporte público e outros. 2020.
- 7) Portal do SEBRAE. Retomada Segura das Atividades: Mercearias e Mercados [acesso em 30 ago 2020]. Disponível em: <https://m.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/artigos/retomada-segura-das-atividades-mercearias-e-mercados.36d6837e81892710VgnVCM1000004c00210aRCRD>
- 8) Leal Neto OB. Detecção Digital de Doenças: Estratégias de vigilância participativa e mineração de dados em saúde no Brasil. Recife. Tese [Doutorado em Saúde Pública] – Instituto Aggeu Magalhães - Fundação Oswaldo Cruz; 2018.
- 9) Abras Brasil. Protocolo para Prevenção do Coronavírus (COVID-19) nos Supermercados. jul 2020 [acesso em 30 ago 2020]. Disponível em: <http://static.abras.com.br/pdf/protocolo-abras-covid-19-v9.pdf>
- 10) Portal da Anvisa. Covid-19: só use saneantes regularizados [acesso em 16 de set 2020]. Disponível em <http://portal.anvisa.gov.br/noticias/>
- 11) Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Brasil). Orientações para os serviços de alimentação com atendimento direto ao cliente durante a pandemia de Covid-19. Brasília: Anvisa; 02 jun 2020. Nota Técnica Nº 49/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA.