

Governo do Estado do Pará
Secretaria de Estado de Saúde Pública
Diretoria de Vigilância em Saúde
Departamento de Vigilância Sanitária

NOTA TÉCNICA Nº 02/2020 DCQA/DVS/SESPA

ASSUNTO: Recomendações para os estabelecimentos da Área de Alimentos em relação à COVID-19:

(Estabelecimentos, Indústrias, Frigoríficos de Abate de Animais e seus Derivados)

As medidas desta Nota Técnica são fundamentais para evitar a disseminação do COVID-19 nos ambientes de serviços essenciais à população, entre eles os de oferta e produção de alimentos.

Visa também implementar medidas do Decreto nº 687 de 15 de abril de 2020, que reitera a declaração de estado de calamidade pública em todo o território do Estado do Pará, em virtude da pandemia do COVID-19 (COBRADE1.5.1.1.0 - Doenças Infecciosas Virais) para fins de prevenção e de enfrentamento à epidemia causada pelo COVID-19 (novo coronavírus), e dá outras providências.

As permissões e restrições aqui constantes estão sujeitas a alterações, conforme mudança no perfil epidemiológico da Pandemia e deliberações do Poder Público.

Todo produto desinfetante ou sanificante e de higiene pessoal usado para atender o disposto nesta Nota Técnica dever ser aprovado pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) ou outro órgão por ela designado.

Esses estabelecimentos devem adequar seus Manuais de Boas Práticas e Manuais de Procedimentos Operacionais Padronizados, Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos, bem como seu Plano de Segurança e Saúde do Trabalhador atualizando-os com medidas adequadas ao cenário atual da pandemia. Devem também seguir as recomendações da Nota Técnica nº 01 DCQA/DVS/SESPA, no que couber a estes segmentos industriais aqui abarcados.

1- DO CONTROLE DE PESSOAS:

- As relações comerciais locais, estaduais e internacionais das indústrias com os

fornecedores e compradores devem se dar por meio de canais, como home page, whatsApp, chat, videoconferências e outros meios remotos, evitando assim o acesso de pessoas provenientes de áreas com focos de infectados por COVID 19;

- Todos os empreendimentos abrangidos nesta Nota Técnica devem funcionar com capacidade de até 50% do contingente de funcionários, exigir uso de máscaras a qualquer pessoa que circule nas áreas do empreendimento, coibindo o acesso de pessoas desprovidas de tal EPI, visto que as indústrias são sujeitas à necessidade de assistências técnicas terceirizadas, o que introduz pessoas de fora de seu quadro de funcionários – conforme Lei Estadual nº 9051 de 13 de Maio de 2020 e suas atualizações que houver.

1.1- Dos Funcionários Assegurados Com Prioridade:

- As recomendações das autoridades sanitárias são que as pessoas com idade de 60 anos ou mais, gestantes, lactantes, e doentes crônicos (imunoeicientes, diabéticos, cardiopatas, portadores de câncer, PCD e comorbidades) adotem a quarentena podendo ser admitido a esse grupo o trabalho remoto, conforme Boletim Epidemiológico 08/2020, disponível no link (<https://www.saude.gov.br/images/pdf/2020/April/09/be-covid-08-final-2.pdf>);

- Se for indispensável a presença na empresa de trabalhadores pertencentes ao grupo de risco, deve ser destacado ao trabalho interno, sem contato com clientes, em local reservado, arejado e higienizado ao fim de cada turno de trabalho.

2- DOS PRINCÍPIOS BÁSICOS DE HIGIENE E LIMPEZA:

2.1- Das Áreas Externas:

- Nos estacionamentos, os totens de entrada e saída devem ter seus painéis higienizados, assim como os terminais de autoatendimento, equipamentos de ponto funcional, catracas e demais equipamentos de uso compartilhado;

- Na existência de lavabos para higienização, o mesmo deverá estar sempre limpo e provido de dispensador com sabão líquido, dispensador com papel-toalha e torneira com água potável.

2.2- Das Áreas de Apoio, Sociais e Administrativas:

- Manter portas de vidros, maçanetas, cadeiras, equipamentos de telefonia, informática e mesas, assim como balcões, objetos de uso compartilhados e vitrines higienizados, usando para este fim produtos para limpeza de superfícies a base de álcool 70% ou cloro ativo; a cada 03 horas no mínimo, seguindo as recomendações do fabricante;

- Manter o ambiente ventilado e sem aglomeração de pessoas na entrada, permanência e saída dos setores;

- Priorizar trabalho remoto e escala de trabalho nas áreas administrativas sempre que

possível, a fim de diminuir pessoal e favorecer distanciamento e usar máscara;

- Na ausência de lavabo para higiene das mãos, manter à disposição álcool gel a 70% indicado para esta finalidade;
- Nos refeitórios estabelecer escala de horários de servir as refeições, mantendo pelo menos dois metros de distanciamento, dispondo às mesas os comensais em zig-zag. Desse modo evita que fiquem de frente para o outro e evitar conversações. Higienizar mesas e bancos a cada troca de grupo de comensais;
- Dispor os talheres e guardanapos embalados em saco plástico, para cada funcionário;
- Devido ao uso compartilhado de utensílios para serviços de alimentação, como pratos, talheres, bandejas, tigelas e copos, pelos funcionários, os mesmos devem ser higienizados com água e sabão após remoção das sujidades, seguido de aplicação ou imersão de solução de hipoclorito de sódio (2 ou 2,5%) seguindo forma de aplicação/diluição recomendada pelo fabricante ou imersão em água quente a 80°C por 02 (dois) minutos;
- Nas áreas de conforto/descanso, permanecer com máscara, manter distanciamento e as etiquetas de higiene pessoal e higiene adequada do local.

2.3- Da Acessibilidade:

- Os corrimãos das escadarias, assim como elevadores de pessoas e de cargas devem ser higienizados com frequência mínima de 3 em 3 horas com sanitizante a base de cloro ativo (a 2,0 ou 2,5%) e capacidade de ocupação de 50%.
 - Manter distanciamento de 1 a 1,5 metros entre os usuários.

3- DAS ÁREAS INTERNAS:

- **Setores:** as linhas de abate ou de processamento devem dispor distanciamento, durante as atividades laborais, de 01 (um) a 02 (dois) metros entre operadores, dispondo eles em intercalados de forma em zig-zag, evitando que fiquem de frente entre si;
- Nas câmaras de refrigeração devem reduzir o número de operadores de cargas e as suas jornadas diárias de trabalho, evitando permanência prolongada no frio;
- Manter à disposição dos usuários álcool gel a 70% quando em atividades e situações que não exponha os funcionários a temperaturas elevadas ou irradiação solar, evitando assim queimaduras.

4- DOS COLABORADORES:

- Orientar os trabalhadores para que os mesmos evitem tocar a boca, o nariz e o rosto com as mãos;

- Emitir comunicações sobre evitar contatos muito próximos, como abraços, beijos e apertos de mão;
- Deve ser intensificada a desinfecção do local de trabalho, das áreas comuns frequentadas e dos veículos utilizados pelos trabalhadores com diagnóstico de COVID-19 ou com contactantes de outras pessoas positivas;
- A realização dos testes diagnósticos de COVID-19 deverá ser conduzida por estabelecimentos de saúde devidamente habilitados, podendo ser utilizadas as alternativas autorizadas pela ANVISA e Ministério da Saúde.

4.1.2- Dos Princípios Básicos de Higiene dos Ambientes:

- As superfícies e utensílios que entram em contato com os alimentos devem estar higienizados. Usar produtos de limpeza para uso industrial devidamente regularizado na Anvisa e recomendados para as áreas de alimentos. Confira as informações na embalagem sobre uso correto e seguro do produto;
- Os funcionários envolvidos na limpeza dos setores industriais, ao realizar atividades de limpeza, devem usar EPIs, como macacão ou uniforme, avental de plástico descartável, luvas e máscaras, e roupas de proteção (por exemplo, uniformes, macacão e etc.) de acordo com as normas de Segurança do Trabalho somadas às exigências de Segurança Sanitária. Suas roupas devem ser lavadas com frequência, em temperatura maior ou igual a 60°C;
- Manter limpeza rigorosa dos dispositivos para secagem e dispensador de sabão para as mãos, paredes, pisos, pias, portas, vasos, espelhos e boxes de banheiros e vestiários, sempre dando preferência para produtos saneantes de uso industrial para área de alimentos.

5- DO TRANSPORTE DE ALIMENTOS:

- Motoristas e outros funcionários que realizam entregas dos produtos alimentícios, ao sair e retornar aos veículos durante a entrega, devem desinfetar com álcool gel a 70% suas mãos. As áreas de toque frequente, como volantes, maçanetas, manopla, celulares e etc, devem ser desinfetadas. Ter uso de roupas de proteção limpas e adequadas, garantir contêineres de transporte desinfetados com frequência e de uso exclusivo para transporte de alimentos.
- **Observação:** Considerando que o álcool a 70% é produto altamente inflamável, recomenda-se não deixar dentro dos veículos em trânsito ou estacionados para evitar incêndio.

6- DOS GABINETES DE HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS:

- Deverão ser instalados gabinetes para higiene das mãos em local acessível, seguro, protegido do sol e da chuva. Caso seja a entrada de acesso às áreas de produção, os

gabinetes devem estar abastecidos sempre com sabão, papel-toalha e torneira com água potável, lixeira com pedal e mantidos higienizados;

- Manter também à disposição dos colaboradores os meios de higienização das mãos em setores de trabalho e EPIs adequados para desenvolver suas tarefas.

7- DOS AGENTES DESINFETANTES E SANIFICANTES:

a) Cloro ativo: - 2% ou 2,5%.

b) Álcool: - Álcool gel a 70% (para higiene das mãos)

- Álcool líquido ou gel 70%: (para limpeza de superfícies)

c) Quaternário de Amônia: para limpeza de superfícies (diluição e uso conforme recomendações do fabricante).

d) Ácido Peracético: para limpeza de superfícies (diluição e uso conforme recomendações do fabricante).

Observação: sanitizante/desinfetantes de USO EM INDÚSTRIA ALIMENTÍCIA E AFINS são produtos destinados a serem utilizados em locais dedicados à produção/elaboração, fracionamento ou manipulação de alimentos.

8- DO GERENCIAMENTO DOS RESÍDUOS SÓLIDOS:

- Manter coleta de lixo eficiente conforme previsto no Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos do Estabelecimento.

9- DOS QUESITOS DE SEGURANÇA DO TRABALHADOR:

- Os trabalhadores que estejam executando suas atividades em locais com temperaturas elevadas como fornos, fogões, chapas, salas de máquinas e outros setores que representem risco, devem abster-se em usar substâncias alcoólicas para higienização de mãos ou outras partes do corpo, devendo usar para esta finalidade sabão e água, evitando assim queimaduras;

- Aos trabalhadores de linha de produção devem ser fornecidas proteções buconasais, tais como "toucas tipo ninja", capuz, respirador ou máscaras de proteção facial, juntamente com as vestimentas de trabalho, devendo ser garantida a troca de máscaras de proteção facial a cada 4 horas de uso ou quando estiverem sujas ou úmidas;

- Orientar os trabalhadores para o uso correto de máscaras, retirada, descarte e substituição, higienização das mãos antes e após o seu uso, e, inclusive, limitações de sua proteção contra o coronavírus. O uso incorreto da máscara prejudica sua eficácia na redução de risco de transmissão. A forma de uso, manipulação e armazenamento devem seguir as recomendações do fabricante ou do Ministério da Saúde, quando houver;

- Os cursos e treinamentos de Recursos Humanos ou de Segurança Alimentar devem ser

remotos, como videoconferências;

- Fica suspensa a obrigatoriedade de realização dos exames médicos ocupacionais, clínicos e complementares, exceto os exames demissionais, durante o período de calamidade, conforme Medida Provisória Nº 927, de 22 de março de 2020, devendo ser realizados até o prazo de sessenta dias, contado da data de encerramento do estado de calamidade pública. O exame médico demissional poderá ser dispensado caso o exame médico ocupacional mais recente tenha sido realizado há menos de 180 dias.

Departamento de Vigilância Sanitária – DVS

End.Tv. Padre Eutiquio, nº 1300 – Batista Campos- Belém/PA-66023-710

Telefone: (91) 4006-4806 e 4006-4830/ 4883

Email: dvs@sespa.pa.gov.br