

AÇÕES PREVENTIVAS E DE HIGIENE PARA EVITAR PROPAGAÇÃO

NO MERCADO 

EM TEMPOS DE COVID-19



BOA LEITURA E APROVEITE!

Este é apenas um guia prático e resumido, que certamente te ajudará bastante!

Estamos disponíveis para uma consultoria aprofundada para seu Food Service.

Entre em contato conosco através das nossas redes sociais:



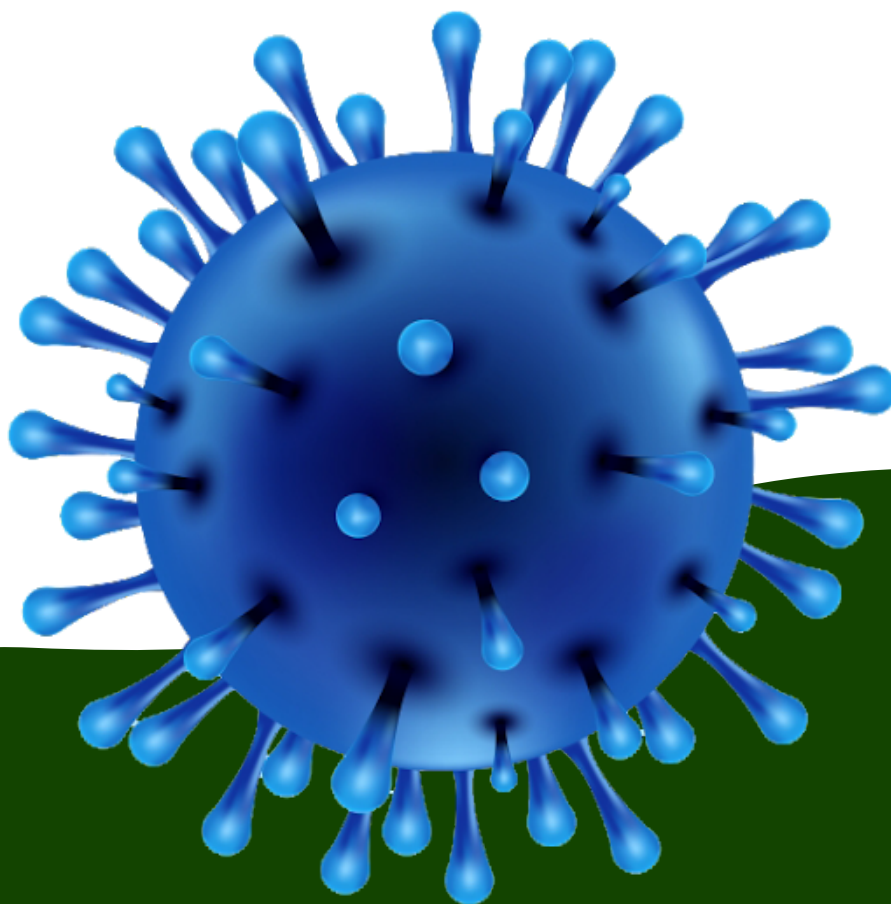
➤ **COMO EVITAR A PROPAGAÇÃO DO COVID-19 NOS SUPER MERCADOS**

PARA OS ESTABELECIMENTOS

- Capacite os funcionários: é importante não somente manter a saúde dos clientes, mas a dos colaboradores. Converse sobre as formas de transmissão e sintomas da COVID-19. Esta ação é importante para que, em caso de adoecimento, os mesmos possam reconhecê-los e comunicar a chefia imediata.
- É comum empacotadores colocarem a mão na boca antes de abrirem uma sacola de plástico, prática que pode ampliar a disseminação do novo coronavírus.
- Área de vendas: coloque dispensadores de álcool em gel na entrada do estabelecimento e em setores de maior circulação de pessoas.
- É preciso impedir aglomerações. Isso se dá porque a transmissão do novo vírus costuma ocorrer pelo ar ou por contato pessoal com secreções contaminadas (gotículas de saliva; espirro; tosse; catarro) ou ainda toque, aperto de mão e contato com objetos ou superfícies contaminadas.
- Procure disponibilizar os alimentos fracionados e embalados para evitar a aglomeração das pessoas em filas.
- A limpeza é a principal arma para evitar a COVID-19. É importante a higienização do estabelecimento como medida preventiva. Identifique os principais setores de movimentação do público para que a rotina de higienização seja reforçada. Dê ênfase à corrimões, maçanetas, banheiros, puxadores de freezers, balcões, refrigeradores, carrinhos e cestas de compras: instrumentos de maior contato nos supermercados.

- Padronize e implemente uma rotina de higienização. Informe aos colaboradores sobre a importância dessa ação e os oriente quanto ao uso dos produtos de limpeza, bem como dos perigos para a saúde sobre o uso incorreto destes.
- As bancadas onde os alimentos são preparados e porcionados devem ser higienizadas por meio da limpeza com sabão/detergente, seguida da sanitização com álcool 70% ou solução clorada a 0,1%, conforme estudo sobre COVID-19 (misturar 4 colheres de água sanitária com 2% de cloro ativo em 1 litro de água).
- A Anvisa publicou a nota técnica No 22/2020/SEI/COSAN/GHCOS/DIRE3/ANVISA que trata recomendações e alertas sobre procedimentos de desinfecção em locais públicos realizados durante a pandemia da COVID-19. Nela destaca que "para desinfecção de ambientes externos,(...) também podemos utilizar outros produtos à base de:
 1. Hipoclorito de sódio, na concentração 1%,
 2. Quaternários de amônio, como o cloreto de benzalcônio,
 3. Desinfetantes de uso geral com ação virucida."É importante ressaltar que o hipoclorito de sódio, na concentração de 1% é um produto corrosivo e pode levar a lesões na pele. Por isso, o uso dos equipamentos de proteção apresentados nos rótulos dos produtos devem ser seguidos rigorosamente.
- No setor de manipulação de alimentos, além dos gêneros alimentícios, higienizar torneiras, maçanetas, balcões, equipamentos, utensílios, dentre outros.
- O uso de celulares deve ser evitado nas áreas de manipulação (padaria/açougue/frios) eles constituem fonte de contaminação.
- Mantenha o ar condicionado limpo.

- O pagamento é uma etapa delicada no processo de compras. O supermercado deve estar atento às suas características para implementar a melhor forma de operacionalização.
- De modo geral, recomenda-se ter atenção na manipulação de cartões, cédulas ou moedas. O uso de luvas pode ser uma alternativa de proteção para o funcionário, desde que descartadas a cada mudança de atividade (ex. ida ao banheiro). Isso não isenta a necessidade de higienização das mãos com água e sabão e antissepsia com álcool 70%.
- As máquinas de cartão devem ser higienizadas com álcool gel 70%.
- As mídias sociais podem ser ferramentas úteis para divulgar os cuidados junto aos clientes e colaboradores e esclarecer quais medidas foram implementadas para um atendimento seguro e eficiente.



2. ENTREGA EM DOMICÍLIO

- Orientar os entregadores quanto a higiene e a apresentação pessoal.
- Explicar ao cliente, no ato da compra, como será a entrega do produto, considerando a segurança do mesmo e do entregador.
- Fazer um protocolo (com um passo a passo) de higienização das caixas usadas na entrega, bem como do veículo de transporte.
- Disponibilizar a todos os entregadores acesso a pias providas com água corrente, sabonete líquido, toalhas descartáveis, lixeiras com tampa acionada por pedal, além de álcool gel 70%.
- Abastecer os veículos de entrega com álcool gel 70% em embalagem de fácil manuseio.
- Na hora da entrega, orientar o colaborador a evitar colocar a caixa diretamente no chão e manter distância de 1 m do cliente, a fim de evitar qualquer contato físico.



3. PARA CLIENTES

- Escolha um horário que o mercado estará mais vazio e prefira um mais perto da sua casa.
- Mantenha distância de 1 m de outras pessoas.
- Não leve a mão no rosto (boca, nariz e olhos).
- Leve o frasco com álcool gel 70% para as compras, deixe-o acessível para higienizar as partes do carrinho e cesta que entram em contato com as mãos.
- Procure pagar as compras com o cartão, evite usar dinheiro.
- Ao chegar do mercado, tire os calçados, troque de roupa e lave as mãos com água e sabão (dica: separe uma roupa para sair de casa).
- Higienize as embalagens com água e sabão e aplique álcool gel 70% ou solução clorada (misture 4 colheres de água sanitária, com 2% de cloro ativo, em 1 litro de água), deixe-a agir por 15 minutos e enxágue.
- Os alimentos frescos também devem ser higienizados - lavar com água corrente e sanitizar com solução clorada (misture 4 colheres de água sanitária, com 2% de cloro ativo, em 1 litro de água), deixe agir por 15 minutos e enxágue.



REFERÊNCIAS:

- Universidade Federal de Santa Maria. Medidas de proteção para a ida ao mercado. Rio Grande do norte 2020
<https://www.instagram.com/nutricao.ufsmpm/> (acessado em 22/Mar/2020).
- Associação Brasileira de Supermercados. Boas práticas para prevenção de Coronavírus (COVID-19) nos supermercados. São Paulo, mar. 2020
http://static.abras.com.br/pdf/cartilha_covid.pdf (acessado em 22/Mar/2020).
- Kampf G, Todt D, Pfaender S, Steinmann E. Persistence of coronaviruses on inanimate surfaces and their inactivation with biocidal agents. J Hosp Infect. 1o de março de 2020;104(3):246–51.
- Universidade Federal de Ouro Preto. Escola de Nutrição. Orientações sobre o uso de sanitizantes na prevenção do coronavírus (COVID-19). 2020.
- Anvisa. Nota técnica SEI/COSAN/GHCOS/DIRE3/ANVISA Nº 22/2020. Recomendações e alertas sobre procedimentos de desinfecção em locais públicos realizados durante a pandemia da COVID-19. Acesso em: 29/03/2020. Disponível em:
http://portal.anvisa.gov.br/documents/2857848/5624592/Nota+T%C3%A9cnica_Desinfec%C3%A7%C3%A3o+cidades.pdf/f20939f0-d0e7-4f98-8658-dd4aca1cbfe5

