



Prefeitura Municipal de Campestre

Estado de Minas Gerais

Secretaria Municipal de Saúde

COMUNICADO OFICIAL

BARES, RESTAURANTES E AFINS

Assunto: Coronavírus (COVID-19)

Instruções e orientações

O QUE SÃO CORONAVÍRUS?

Os coronavírus são uma grande família viral, conhecidos desde os anos 1960, que causam infecções respiratórias em seres humanos e em animais. Geralmente, infecções por coronavírus causam doenças respiratórias leves a moderadas, semelhantes a um resfriado comum. Alguns coronavírus podem causar doenças respiratórias graves.

Em janeiro de 2020 a Organização Mundial da Saúde foi notificada sobre uma doença transmitida pelo Novo Coronavírus (COVID-19) na China, atingindo um número significativo de pessoas, causando desde leves infecções respiratórias até casos mais graves.

COMO OCORRE A TRANSMISSÃO?

Em humanos a transmissão ocorre de pessoa-a-pessoa, ou seja, o coronavírus pode ser transmitido principalmente pelas gotículas respiratórias, por tosse e espirros, assim como pelo contato com as mãos contaminadas com secreções respiratórias que contenham vírus.

QUAIS AÇÕES DEVEMOS ADOTAR NESTE MOMENTO DE ALERTA GLOBAL?

Neste momento de alerta global, a melhor estratégia para lidar com este assunto e contribuir para sua prevenção é compartilhar informações confiáveis e de qualidade com toda a população. Além disso, é fundamental que medidas básicas de prevenção sejam adotadas por todos os trabalhadores dos serviços de alimentação e clientes, promovendo assim um ambiente saudável, promotor de saúde para atuar neste período de alerta global.

PRINCIPAIS MEDIDAS PREVENTIVAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

Orientações:

✓ Os estabelecimentos de comércio e manipulação de produtos alimentícios e congêneres deverão manter dispensadores de álcool a 70% gel e aviso com orientações sobre a importância da higienização das mãos para prevenção de doenças, em local visível e de fácil acesso aos clientes e funcionários.



Prefeitura Municipal de Campestre

Estado de Minas Gerais

Secretaria Municipal de Saúde

✓ Disponibilizar a todos os clientes e funcionários, álcool 70% em pontos estratégicos (ex: antes de acessar o bufê) e principalmente na área de manipulação de alimentos.

✓ Disponibilizar a todos os clientes e funcionários, acesso fácil a pias providas com água corrente, sabonete líquido, toalhas descartáveis, lixeiras com tampa acionada por pedal, além de frascos com álcool 70% gel para uso de funcionários e clientes em pontos estratégicos.

✓ Intensificar a limpeza das áreas (pisos) com água e sabão ou produto próprio para limpeza.

✓ Estabelecer rotina frequente de desinfecção (álcool 70%, fricção por 20 segundos) de balcões, vitrines, maçanetas, torneiras, porta papel toalha, porta sabão líquido, corrimões e painéis de elevadores.

✓ Disponibilizar ao profissional do “caixa” álcool 70% para a Higienização das mãos.

✓ Os funcionários devem proceder a lavagem das mãos antes e após a manipulação dos alimentos ou qualquer interrupção, após tocar materiais contaminados ou usarem sanitários e sempre que necessário.

✓ Divulgar e informar aos trabalhadores para que ao tossir ou espirrar, deve-se cobrir o nariz e a boca com lenços descartáveis e que se evite tocar os olhos, nariz e boca (etiqueta da tosse).

✓ Evite o consumo de produtos de origem animal crus ou mal cozidos. 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.

✓ Orientar e incentivar todos os clientes e funcionários para o uso da etiqueta respiratória:

- Utilizar lenço descartável para higiene nasal
- Cobrir o nariz e a boca com lenços/papéis descartáveis quando tossir ou espirrar
- O lenço utilizado deve ser descartado
- Caso não haja lenço ou toalha de papel disponível, ao espirrar ou tossir é preferível cobrir nariz e a boca com a manga da camisa “espirrar no cotovelo” do que fazê-lo com as mãos, por meio das quais os vírus são facilmente transferidos para outras pessoas ou para o ambiente (telefone, maçanetas, computadores, etc).

✓ Manter todos os ambientes arejados.

✓ Serviços que possuam ar condicionado, manter limpos os componentes do sistema de climatização (bandejas, serpentinas, umidificadores, ventiladores e dutos) de forma a evitar a difusão ou multiplicação de agentes nocivos à saúde humana e manter a qualidade interna do ar.



Prefeitura Municipal de Campestre

Estado de Minas Gerais

Secretaria Municipal de Saúde

✓ O estabelecimento deverá possuir o Plano de manutenção Operação e Controle (PMOC) atualizado (quando possuir condicionadores de ar com capacidade acima de 60.000 BTUs), com o respectivo responsável técnico bem como procedimentos e rotinas de manutenção atualizadas e comprovando sua execução.

✓ Funcionários ou clientes suspeitos de coronavírus (Febre, tosse e/ou sintomas respiratórios) devem procurar atendimento em consultórios e ambulatórios da rede pública ou privada/convênios e passar por consulta médica para avaliação, definição de diagnóstico provável e encaminhamentos das medidas necessários.

✓ Caso possua bebedouro:

- Não colocar os lábios no bico ejetor de água;
- Realizar desinfecção do equipamento com álcool 70% frequentemente;
- Preferencialmente disponibilizar copos descartáveis junto ao bebedouro;
- Caso os funcionários tragam de casa para uso individual copo plástico/garrafa não descartável, recomenda-se a disponibilização de pia para higienização dos mesmos;

• Quando existirem dois bicos ejetores de água no bebedouro, recomenda-se inviabilizar o uso do bico ejetor pequeno, deixando em uso apenas o grande curvo e orientações de uso fixadas na parede, na frente do bebedouro;

✓ Intensificar a higienização dos sanitários existentes, sendo que o funcionário deverá utilizar (luva de borracha, avental, calça comprida, sapato fechado). Realizar a limpeza e desinfecção das luvas utilizadas com água e sabão seguido de fricção com álcool a 70%, por 20 segundos, reforçando o correto uso das mesmas (não tocar com as mãos enluvadas maçanetas, telefones, botões de elevadores, etc.)

Sendo só para o momento, agradeço e renovo votos de estimas e considerações.

Coloco-me a disposição para eventuais esclarecimentos se necessário.

Atenciosamente,

Vagner Miranda Silvio
Secretário de Saúde

Secretaria Municipal de Saúde de Campestre

Rua Aurora Ramos, nº 46 – Centro – Campestre / Minas Gerais
Contato: (35) 3743-3249 | e-mail: sec.saude@campestre.mg.gov.br