

NOTA TECNICA 006/2020 SMS GAMELEIRA DE GOIÁS

PRINCIPAIS MEDIDAS PREVENTIVAS PARA FEIRA MUNICIPAL

ORIENTAÇÕES GERAIS:

#PROIBIR o acesso aos seus estabelecimentos de funcionários, consumidores e usuários que não estejam utilizando máscaras de proteção facial;

#DISPONIBILIZAR álcool, na forma em gel ou líquida, a 70% (setenta por cento) para higienização das mãos, principalmente nos pontos de maior circulação de funcionários e usuários (recepção, balcões, saídas de vestiários, corredores de acessos às linhas de produção, refeitório, área de vendas, etc.);

#INTENSIFICAR a limpeza das superfícies dos ambientes com detergente neutro e, após, desinfecionar com álcool 70% (setenta por cento) ou solução de água sanitária 1% (um por cento), ou outro desinfetante autorizado pelo Ministério da Saúde, conforme o tipo de material;

#DESINFETAR COM ÁLCOOL 70% (setenta por cento), várias vezes ao dia, os locais frequentemente tocados como: maçanetas, interruptores, janelas, telefones, teclados de computador, corrimões, controle remoto, máquinas acionadas por toque manual, elevadores e outros;

#DISPONIBILIZAR AO PÚBLICO LOCAIS para a lavagem adequada das mãos: pia, água, sabão líquido, papel toalha no devido suporte e lixeiras com tampa e acionamento de pedal;

#MANTER locais de circulação e áreas comuns com os sistemas de ar-condicionado limpos (filtros e dutos);

#MANTER os ambientes arejados por ventilação natural (portas e janelas abertas) sempre que possível;

#GARANTIR A DISTÂNCIA MÍNIMA DE 2 (DOIS) METROS ENTRE OS FUNCIONÁRIOS e CLIENTES, inclusive nos refeitórios; evitar reuniões de trabalho presenciais, implementar medidas para impedir a aglomeração desordenada de consumidores, usuários, funcionários e terceirizados, inclusive no ambiente externo do estabelecimento.

CONDIÇÕES ESPECÍFICAS:

Limpeza e desinfecção a serem realizadas pelos feirantes

- ✓ Higienizar os veículos de transporte utilizados para a feira. Utilizar soluções desinfetantes: Álcool 70% ou solução de água sanitária 2,0 – 2,5% sendo a diluição a seguinte:

Para cada 10L de água, adicionar 200 mL de água sanitária.

1. Após a higienização, deixar secar naturalmente.
2. Limpar as sujidades orgânicas e inorgânicas de todo o ambiente, equipamentos e acessórios, utilizando sabão líquido ou desengordurante, conforme indicações do fabricante.
3. Higienizar balcões, balanças, bacias e demais utensílios com a solução desinfetante de álcool 70% ou água sanitária a 1% ou outra solução desinfetante com diluições conforme indicações dos fabricantes e papel descartável, antes da montagem das barracas.

Disponibilizar álcool 70% para desinfecção das mãos dos funcionários e outros componentes.

Da organização das feiras livres

- ✓ Evitar aglomeração organizando o fluxo de pessoas e locais de entrada e saída da feira.
- ✓ Manter distância mínima segura entre as bancas e garantir distância mínima de 2 metros entre os funcionários e com bancas com extensão máxima de 12 metros.
- ✓ Deverá ser realizado o rodízio entre feirantes intercalando o funcionamento das barracas em dias alternados, conforme ato específico da Secretaria de Meio

Ambiente, Habitação e Planejamento Urbano.

- ✓ Disponibilizar um local para lavagem das mãos, com água limpa e corrente, sabão líquido e papel toalha.
- ✓ Disponibilizar em cada banca álcool em gel a 70% para utilização dos clientes.
- ✓ Dividir as funções no momento da venda, sendo que uma pessoa deve ficar responsável exclusivamente pelas cobranças e manipulação de dinheiro, a qual deverá realizar a higiene das mãos e das máquinas de cartão ao final de cada venda.
- ✓ Outra pessoa (que não o manipulador do dinheiro) deve ficar responsável pelo atendimento e contato direto com o alimento durante a venda, de forma que o cliente não entre em contato direto com o produto sem embalagem. Depois de selecionados, embalar os alimentos em materiais próprios para este fim e entregar ao cliente.
- ✓ As bancas de alimentos preparados e demais serviços de alimentação prontos para o consumo e demais serviços de alimentação devem disponibilizar o produto embalado para viagem, não podendo haver consumação no local.
- ✓ Não disponibilizar degustações e nem deixar alimentos cortados ou manipulados expostos.
- ✓ Não fazer anúncios verbais dos produtos e evitar conversar próximo a eles, para não contaminá-los.
- ✓ Higienizar todos os utensílios utilizados na comercialização antes e durante o funcionamento da feira (água e sabão líquido quando possível ou álcool 70%).
- ✓ Ensacar o lixo durante e no pós-feira e vedar os recipientes (sacos, caixas, galões, etc.).