



MUNICÍPIO DE SANTA TEREZINHA DE ITAIPU ESTADO DO PARANÁ

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 002/2020 – COE COVID-19 DE SANTA TEREZINHA DE ITAIPU

**Publicado no Diário
Oficial:**

Edição nº: 1758

Data: 08/04/2020

Página: 12 a 14

EMENTA: DISPÕE ORIENTAÇÕES GERAIS AOS ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS, INDUSTRIAIS E PRESTADORES DE SERVIÇO PARA QUANDO DA RETOMADA DA ATIVIDADE ECONÔMICA

O Centro de Operações de Emergência em Saúde Pública - COE COVID-19 do Município de Santa Terezinha de Itaipu, Estado do Paraná, no uso de suas atribuições legais,

ANEXO III

MERCADOS, SUPERMERCADOS, HIPERMERCADOS, MERCEARIAS, AÇOUGUES, HORTIFRUTI, DISTRIBUIDORAS DE BEBIDAS, ATACAREJOS E OUTROS ESTABELECIMENTOS QUE COMERCIALIZEM ALIMENTOS

1. Seguir as regras gerais descritas no Anexo I;
2. Não permitir a entrada e permanência do consumidor e/ou cliente no interior do estabelecimento quando este não estiver utilizando máscara cirurgica ou doméstica, devendo o atendimento ocorrer, obrigatoriamente, por sistema pague e leve (take-away) ou de tele-entrega (delivery).
3. Se responsabilizar pelo controle de quantidade máxima de pessoas no interior do estabelecimento limitando o acesso de pessoas a no máximo 01 (uma) pessoa para cada 20m² (vinte metros quadrados) de área interna da loja, não incluindo neste cálculo área de depósito, almoxarifado, estacionamento, setor administrativo e outros, sendo obrigatório colocar a identificação da capacidade de público, na porta do estabelecimento;
4. Disponibilizar álcool 70% para higienização das mãos, para uso dos clientes, funcionários e entregadores, em pontos estratégicos (entrada, corredores, balcões de atendimento e “caixas”) e próximo a área de manipulação de alimentos;
5. Permitir o acesso a apenas um membro da família para realizar as compras, recomendando que não sejam pessoas do grupo de risco como idosos acima de 60 anos, crianças, pessoas portadoras de doenças crônicas;
6. Realizar o controle de acesso de pessoas nos estabelecimentos através de entrega de identificação numérica, a ser realizado por um funcionário do estabelecimento, identificado e que será referência para os fiscais, não sendo permitida aglomeração de pessoas no espaço interno;
7. Organizar a circulação interna de pessoas bem como todas as filas (de “caixa”, setores de atendimento), mantendo distância mínima de 2 (dois) metros entre os clientes;
8. Sinalizar o piso no direcionamento das filas, utilizando para essa finalidade, fita, giz, cones, entre outros materiais, de modo a manter a distância estabelecida;
9. Não oferecer produtos para degustação;
10. Dispor de lixeiras com sacos plásticos com o recolhimento periódico dos resíduos;
11. Os funcionários devem ser orientados a intensificar a higienização das mãos e antebraços, principalmente antes e depois de manipularem alimentos, após o uso do banheiro, se tocarem o rosto, nariz, olhos e boca e em todas situações previstas no manual de boas práticas do estabelecimento;



MUNICÍPIO DE SANTA TEREZINHA DE ITAIPU ESTADO DO PARANÁ

12. A higienização das mãos e antebraços dos manipuladores de alimentos deve ser realizada com água, sabonete líquido inodoro e agente antisséptico após a secagem das mãos (preferencialmente álcool gel 70% ou outro antisséptico registrado na ANVISA);
13. É indicado o uso de toalhas de papel não reciclado e lixeira acionada sem contato manual;
14. Os funcionários devem evitar conversar, tocar o rosto, nariz, boca e olhos durante as atividades de manipulação de alimentos e nos atendimentos dos caixas;
15. Os funcionários devem ser orientados a intensificar a limpeza das áreas (pisos, ralos, paredes, teto, etc) com desinfetantes próprios para a finalidade e realizar frequente desinfecção, com álcool 70%, de superfícies e utensílios frequentemente tocados como: maçanetas, mesas, balcões, corrimões, interruptores, elevadores, balanças, entre outros;
16. A limpeza e desinfecção dos banheiros também deve ser intensificada a cada uso;
17. Os estabelecimentos deverão realizar a higienização dos cabos de condução dos carrinhos (área de apoio das mãos) e alças das cestinhas após o uso de cada cliente, com álcool 70% ou outro sanitizante adequado segundo recomendações da ANVISA, garantindo a segurança do funcionário executor da operação (treinamento e fornecimento de EPI's, conforme a exigência do fabricante do produto utilizado);
18. Os estabelecimentos deverão aumentar a frequência da higienização completa (todas as estruturas) de carrinhos e cestinhas considerando a execução das etapas de limpeza e desinfecção;
19. Providenciar cartazes com orientações e incentivos para a correta higienização das mãos;
20. Os saneantes utilizados devem estar regularizados junto a ANVISA e o modo de uso deve seguir as instruções descritas nos rótulos dos produtos;
21. Os responsáveis pelo estabelecimento devem solicitar que pessoas externas, como entregadores, não entrem no local de manipulação dos alimentos;
22. Obrigatório uso de máscara pelo colaborador;
23. Cumprir a obrigatoriedade das pessoas usarem máscaras em ambientes comerciais (clientes e funcionários), sendo de responsabilidade do estabelecimento o fornecimento das mesmas aos seus colaboradores e para que seja permitido o ingresso dos clientes, os mesmos devem estar usando máscara cirúrgica descartável ou máscara doméstica conforme Instrução Normativa 001/2020 do COE COVID-19 Municipal, proibindo seu ingresso sem o uso das mesmas;
24. Realizar a higienização dos caixas e balcões antes e após a utilização;
25. Fixar recomendações sobre a substituição do hábito de apertar as mãos ou abraços por um simples cumprimento verbal à distância, afixar cartaz informativo destas recomendações e acrescentar ainda a seguinte frase:

“MESMO COM TODAS AS NORMAS DE SEGURANÇA, O LOCAL NÃO É 100% SEGURO”