



**PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA  
HIDROMINERAL DE SERRA NEGRA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE  
VIGILÂNCIA SANITÁRIA**

**PROTOCOLO DE SERRA NEGRA CONTRA O CORONAVÍRUS (COVID-19) PARA  
SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO**

Serra Negra, 19 de março de 2020.

**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, podendo levar a morte. No último dia 11 de Março, a Organização Mundial da Saúde (OMS) declarou que vivemos uma pandemia do novo coronavírus.

Mas como esse anúncio interfere no manejo do novo coronavírus? Na verdade, ele serve apenas como um alerta para que todos os países, sem exceção, adotem ações para conter a disseminação do problema.

**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, para atuar neste período de alerta global.

e-mail: [visa@serranegra.sp.gov.br](mailto:visa@serranegra.sp.gov.br)

Telefone (19) 3842-1992 – ramal 01

Rua Cel. Estevão Franco de Godoy, 45 – Centro – Serra Negra – SP – Cep: 13.930-000



# PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA HIDROMINERAL DE SERRA NEGRA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

## 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.**
- 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 respiratória).**
- Carne crua, leite pasteurizado 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. Os clientes devem ser orientados a evitar o consumo de produtos de origem animal **crus** ou **mal cozidos**.
- Os buffets devem permanecer protegidos e em temperatura adequada.
- Manter as mesas espaçadas (no mínimo 1,0 metro de distância entre elas) e reduzir o número de pessoas por mesa, para diminuir a aglomeração e o contato;

e-mail: [visa@serranegra.sp.gov.br](mailto:visa@serranegra.sp.gov.br)

Telefone (19) 3842-1992 – ramal 01

Rua Cel. Estevão Franco de Godoy, 45 – Centro – Serra Negra – SP – Cep: 13.930-000



**PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA  
HIDROMINERAL DE SERRA NEGRA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE  
VIGILÂNCIA SANITÁRIA**

- Dar preferência para o serviço de entregas (delivery) e disponibilizar álcool em gel a 70% para o entregador realizar a higiene das mãos após o pagamento;
- Dar preferência ao pagamento por cartão, para evitar o manuseio de dinheiro;

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 em lixeira com tampa e com acionamento por pedal;
  - 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 possuem 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;
  - 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;

e-mail: [visa@serranegra.sp.gov.br](mailto:visa@serranegra.sp.gov.br)

Telefone (19) 3842-1992 – ramal 01

Rua Cel. Estevão Franco de Godoy, 45 – Centro – Serra Negra – SP – Cep: 13.930-000



**PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA  
HIDROMINERAL DE SERRA NEGRA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE  
VIGILÂNCIA SANITÁRIA**

- 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).

**Vigilância Sanitária Municipal de Serra Negra**

e-mail: [visa@serranegra.sp.gov.br](mailto:visa@serranegra.sp.gov.br)

Telefone (19) 3842-1992 – ramal 01

Rua Cel. Estevão Franco de Godoy, 45 – Centro – Serra Negra – SP – Cep: 13.930-000