



## **Nota Técnica N° 002-2020 - DIVS/SUV/SES/SC**

**Assunto:** INFORMAÇÕES SOBRE MEDIDAS DE PREVENÇÃO DA INFECÇÃO HUMANA PELO NOVO CORONAVÍRUS (COVID-19) DIRIGIDAS A CENTRAL DE ABASTECIMENTO – CEASA E FEIRAS

### **1. Definições**

Coronavírus (COVID-19): O novo coronavírus (COVID-19) é um agente relacionado a infecções respiratórias, que podem apresentar-se com um quadro semelhante às demais síndromes gripais. Sua transmissão, com base no conhecimento científico adquirido até o presente momento, ocorre através da entrada no trato respiratório, pelo contato com gotículas de secreções (muco nasal, por exemplo). Isso pode acontecer através do contato direto com as secreções da pessoa infectada, pela tosse ou espirro, ou de forma indireta, pelo contato com superfícies contaminadas, levando-se as partículas ao nariz ou à boca através das mãos.

Para prevenir a transmissão, recomendamos medidas nas CEASA e feiras de alimentos e medidas comportamentais das pessoas que circulam no local.

### **2. Orientações Gerais**

#### **Medidas que devem ser adotadas pelos responsáveis pela CEASA e feiras:**

- Disponibilizar dispositivo contendo álcool gel 70% na entrada do estabelecimento e demais pontos de circulação, para uso dos funcionários, comerciantes e clientes.
- Sugere-se a colocação de cartazes informativos nas áreas de maior circulação de funcionários, comerciantes e clientes. Os cartazes devem possuir letra legível e serem chamativos para as informações disponibilizadas, tais como: higiene de mãos e etiqueta respiratória (conjunto de medidas comportamentais que devem ser tomadas ao tossir ou espirrar).



**GOVERNO DE SANTA CATARINA**  
**Secretaria de Estado da Saúde**  
**Superintendência de Vigilância em Saúde**  
**Sistema Único de Saúde**

- Manter os ambientes ventilados, em caso de locais fechados.
- Os funcionários e comerciantes devem usar lenços de papel descartável.
- Deve-se aumentar a frequência de higienização de banheiros, corrimões, maçanetas, mesas, balcões, balanças, carrinhos, câmaras frias, refrigeradores, caixas retornáveis, garrafas de café, etc.
- Os produtos saneantes utilizados devem estar notificados/registrados junto ao órgão competente. O modo de uso dos produtos saneantes devem obedecer às instruções recomendadas pelos fabricantes.
- Disponibilizar lavatórios para uso dos funcionários, comerciantes e clientes.
- Disponibilizar nos lavatórios água corrente potável e produtos como sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico e toalhas de papel descartáveis ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos, como secadores de ar. Os coletores dos resíduos devem ser dotados de tampa e acionados sem contato manual.
- Os funcionários e comerciantes devem evitar tocar o rosto, nariz, boca e olhos. Caso isso ocorra, devem realizar a higienização das mãos e/ou uso de álcool gel imediatamente.
- Os funcionários e comerciantes que estiverem com febre e sintomas respiratórios (tosse, coriza, falta de ar) devem se afastar das atividades e serem orientados a procurar a unidade de saúde.



**Medidas que devem ser adotadas pelos comerciantes e pelos clientes:**

- Ao entrar no estabelecimento realizar a higienização das mãos, utilizando preferencialmente o lavatório e posteriormente, álcool gel.
- Evitar conversar, tossir ou espirrar sobre os alimentos.
- Os clientes devem evitar tocar o rosto, nariz, boca e olhos. Caso isso ocorra, devem realizar a higienização das mãos e/ou uso de álcool gel imediatamente.

**Referências:**

Plano de Contingência para Resposta às Emergências em Saúde Pública da Secretaria Estadual de Santa Catarina; disponível em: [www.saude.sc.gov.br/coronavirus](http://www.saude.sc.gov.br/coronavirus) . Acesso em: 16 de março de 2020.

RESOLUÇÃO-RDC N° 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

Lucélia Scaramussa Ribas Kryckyj  
Diretora da Vigilância Sanitária – SUV/SES