



Jaciara, 22 de março de 2020.

NOTA INFORMATIVA Nº 04

CONSIDERANDO o Decreto nº 3.525/2020 de 17 de março de 2020 que dispõe sobre a adoção, no âmbito da administração pública direta e indireta do município de Jaciara/MT, de medidas temporárias e emergenciais de prevenção de contágio pelo Coronavírus (COVID-19), institui o comitê de enfrentamento ao novo Coronavírus, e dá outras providências;

CONSIDERANDO o Decreto nº 3.526/2020 de 20 de março de 2020 que dispõe sobre as medidas complementares, para enfrentamento da emergência de saúde pública de importância internacional, decorrente da infecção humana pelo COVID-19, no âmbito do município e dá outras providências;

CONSIDERANDO o artigo 2º do Decreto nº 3.526 que trata dos estabelecimentos que tenham acesso direto do público e que potencialmente possam gerar aglomeração de pessoas em seu funcionamento;

A Secretaria Municipal de Saúde vem por meio deste informar aos estabelecimentos como: hipermercados, supermercados, mercados, mercearias, quitandas, centros de abastecimento de alimentos, açougues, padarias, peixarias, hortifrutigranjeiros e similares, que fica estabelecido o funcionamento com os seguintes critérios:

- I- Ao adentrar o comércio, o cliente deve ser informado sobre lavar mãos, punhos e face, além de adotar bloqueio físico ao tossir e/ou espirrar, também deve ser orientado a não realizar aperto de mãos, abraços, beijos e conversação, caso seja desrespeitado, a equipe local poderá advertir ou intervir, retirando-o do local;
- II- Fica limitada a quantidade de pessoas, sendo um indivíduo a cada 2 m², da área comercial dos estabelecimentos;
- III- Fica limitado a quantidade de itens por indivíduo, observando, para isso a quantidade de estoque;
- IV- No local destinado ao pagamento, troca, guarda volumes, achados e perdidos, ou que gerem filas, é necessário à utilização de marcadores no solo, indicando a metragem de distanciamento seguro entre indivíduos;
- V- É indispensável a limpeza frequente das superfícies como balcões, gondolas, carrinhos de compras, maquinários, refrigeradores, freezers, balanças e similares;
- VI- Os comerciantes devem adotar medidas alternativas de venda como: delivery (pedido via eletrônico e entrega com pagamento) ou serviço de vendas de produtos, que permite ao cliente comprar o produto sem sair do veículo;
- VII- Os comerciantes devem determinar o funcionamento mediante escalas, a fim de impedir a aglomeração de pessoas;
- VIII- É de responsabilidade do comerciante (empresário, gerência, RH) ao verificar sinais e sintomas característicos de COVID-19 em algum membro da equipe, solicitar atendimento de saúde ao mesmo, com compulsória quarentena até segunda orientação médica;





- IX- Os comerciantes podem adotar dias ou períodos alternativos, destinados a públicos distintos (idosos, gestantes, lactantes e afins), desde que seja com ampla divulgação;
- X- Os comerciantes podem adotar espaços para armazenamento temporário de doações de alimentos e produtos não perecíveis, a serem destinados às instituições comprometidas e responsáveis ao destino final;
- XI- Se dúvidas, por parte de algum membro, este deverá recorrer aos decretos Federais, Estaduais e/ou Municipais, ou aos gestores de saúde municipal;
- XII- Todas estas medidas são provisórias, podendo ser atualizadas e/ou modificadas conforme necessidade;
- XIII- Todas estas medidas são para evitarem maiores transtornos às pessoas, PORÉM, nada substitui a quarentena, com bom senso e respeito às indicações de saúde e higiene pessoal e coletiva, pelos órgãos superiores.

Como o preparo do alimento e a entrega ainda envolvem, em algum grau, contato humano, é preciso tomar algumas precauções. Uma medida inicial é evitar encontrar-se com o entregador e, se possível, pagar o serviço pelo aplicativo e solicitar que o alimento seja deixado na porta de casa. Como não sabemos quem tem ou não o vírus, sim, qualquer contato evitado é benéfico. Portanto, é recomendável solicitar ao entregador deixar a comida na porta.

A temperatura é nosso principal aliado. Da panela à montagem do prato, a temperatura cai para uns 70°C e a comida deve ser transportada imediatamente. O ideal é que o tempo até a casa do cliente seja o menor possível, porque quando o alimento está entre 10°C e 60°C, as bactérias se proliferam rapidamente.

O melhor é pedir de um restaurante perto de casa, com tempo de entrega de no máximo 30 minutos.

É de responsabilidade do estabelecimento seguir protocolo de limpeza e higienização de superfícies, materiais e equipamentos, bem como disponibilizar em local de fácil acesso álcool em gel para higienização das mãos e objetos pessoais.

Salientamos que Equipamentos de Proteção Individual (EPI) caseiros ou artesanais, como máscaras, gorros, óculos e aventais não garantem a proteção de qualquer cidadão.


SUELY CRISTINA CASTRO DA SILVA DE MORAES
Secretária Municipal de Saúde de Jaciara.

