

#AgosContraoVirus

**RECOMENDAÇÕES DE
SEGURANÇA AOS CLIENTES
DURANTE AS COMPRAS EM
SUPERMERCADOS PARA
O COMBATE AO CORONAVÍRUS
(COVID-19)**

agos
ASSOCIAÇÃO GOIANA
DE SUPERMERCADOS

Sr.
FOOD
SAFETY
ASSESSORIA COMPLETA
EM SEGURANÇA ALIMENTAR

INTRODUÇÃO

O novo coronavírus é um vírus identificado como a causa de um surto de doença respiratória, em alguns casos parecidos com os de uma gripe comum. Na COVID-19 causada pelo coronavírus (SARS-COV-2), esses sintomas podem evoluir para casos mais graves em pessoas com a imunidade comprometida (pela idade avançada ou por doenças preexistentes).

Ainda não existe vacina disponível para prevenir a infecção pelo SARS-CoV-2. A melhor maneira de prevenir essa doença (COVID-19) é adotar ações para impedir a propagação do vírus.

Assim a AGOS vem por meio deste apresentar a todos supermercados uma série de recomendações para o combate à propagação do vírus transmissor da doença COVID-19.

MEDIDAS DE PREVENÇÃO E CONTROLE A SER SEGUIDAS PELOS CLIENTES DURANTE AS COMPRAS EM SUPERMERCADOS

1. SALÃO DE VENDAS, BALCÃO DE ATENDIMENTO, CAIXAS

AO SUPERMERCADISTA

- Disponibilize locais para lavar as mãos com frequência, dispenser com álcool em gel 70% e toalhas de papel descartáveis.
- Disponibilizar álcool e papel toalha na entrada da loja para higienização dos carrinhos de compras.
- Amplie a frequência de limpeza instalações sanitárias, bem como pisos, corrimãos, maçanetas e banheiros com álcool 70% ou solução de água sanitária.
- Adote horários alternativos para entrada dos funcionários e faça escalas de forma que não estejam todos ao mesmo tempo no local.
- Funcionários doentes devem ficar em casa.
- No autoatendimento os pegadores devem ser higienizados a cada uso.
- Priorize o fornecimento de alimentos embalados.
- Funcionários que fazem parte do grupo de risco (idosos acima de 60 anos, e portadores de doenças crônicas) devem ser afastados.

AO CLIENTE

- Recomenda-se a medição da temperatura do cliente na entrada do estabelecimento, cliente com temperatura superior 38°C deve ser convidado não permanecer no local.
- O cliente deve ser orientado verbalmente e via cartazes informativos sobre a necessidade de realizar a higienização correta das mãos, antes mesmo de entrar no supermercado.
- O estabelecimento deve dispor de local adequado, provido de sabonete líquido e álcool gel 70% para que o cliente realize a higienização corretadas mãos.

AO CLIENTE

- O cliente deve ser orientado via cartaz informativo a seguir as recomendações da OMS, quando da necessidade de espirrar que seja protegido o alimento bem como as pessoas.
- Os clientes não devem cheirar frutas e verduras
- Realizar higienização com água clorada (1 colher de sopa de água sanitária por litro de água) das compras antes de guardar.

SEPARAÇÃO

- Limite o acesso de clientes a 1 cliente por cada 10m² de loja, excluídos depósitos e áreas produtivas.
- Deve ser disponibilizado ao cliente em diversos locais álcool em gel para que o cliente use quando necessário.
- Deve ser disponibilizado horário diferenciado para o atendimento a pessoas dos grupos de risco.
- Os clientes em fila de espera do caixa ou balcões de atendimento devem manter distância de segurança de 1 m de distância. Recomenda-se sinalização no chão ou local visível para que o cliente se oriente melhor quanto ao distanciamento.

AO OPERADOR DE CAIXA

- Os operadores de caixa devem usar máscara por se manterem em atividade estática.
- Devem ser instaladas barreiras que restrinjam a aproximação do cliente e operador.

AO EMPACOTADOR

- Os empacotadores devem usar máscara.
- Orientar o cliente via cartaz e verbalmente que ao chegar em casa deve higienizar os alimentos antes de guardá-los.

VENTILAÇÃO

- Mantenha o ambiente arejado e ventilado, levando em consideração as recomendações da RDC 216.

2. DELIVERY

AO ENTREGADOR

- Deve ser orientado aos entregadores a respeitar critérios de higiene pessoal e condutas para evitar contaminação coronavírus.
- Realizar a higienização das mãos sempre que chegar ao estabelecimento.
- Manter distância do cliente e evitar aglomeração.
- Em caso de suspeita de gripe com sintomas de tosse, febre e espirros excessivos se afaste para proteção dos demais.
- Nunca coloque as caixas de entrega diretamente no chão.

HIGIENIZAÇÃO

- Disponibilize álcool 70% aos entregadores
- As bolsas e caixas térmicas devem ser higienizados a cada ciclo de entrega com aplicação álcool 70% ou outro sanitizante compatível.
- Aumente o rigor e a frequência de higienização das demais instalações. Não esquecendo maçanetas, botões, e interruptores, aceleradores e componentes da moto ou bike de contato direto com as mãos.

3. CONCLUSÃO

As recomendações acima citadas, devem contribuir para o combate ao coronavírus e somar com as exigências já preconizadas em legislações vigentes para o setor de supermercados.

4. BIBLIOGRAFIA

- RDC 216 DE 15 DE SETEMBRO DE 2014
- Agência Nacional de Vigilância Sanitária - <http://portal.anvisa.gov.br/coronavirus>
- Centers for Disease Control and Prevention - <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/index.html>
- Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde - <https://www.saude.gov.br/saude-dea-z/coronavirus>
- OMS - World Health Organization - <https://www.who.int/emergencies/diseases/novelcoronavirus-2019>

WANDERSON C. B LIMA
ENG. DE ALIMENTOS
CRQ XII 12300292
SR FOOD SAFETY CONSULTORIA