



# PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE IVAIPORÃ

Estado do Paraná

DC 13.149/2020

## DECRETO Nº 13.149, DE 3 DE ABRIL DE 2020.

Estabelece medidas para a reabertura do comércio e outras atividades no município de Ivaiporã/PR em face das medidas de enfrentamento da pandemia decorrente do **CORONAVÍRUS**, e dá outras providências.

O Prefeito do Município de Ivaiporã, Estado do Paraná, usando das atribuições do seu cargo que lhes são conferidas por Lei, e ainda,

**CONSIDERANDO** o Decreto Federal 10.282 de 20 de março de 2020;

**CONSIDERANDO** o Decreto Estadual 4.230, de 16 de março de 2020, e o Decreto Estadual 4.317/2020 de 22 de março de 2020;

**CONSIDERANDO** o Decreto Municipal nº 13.141, de 28 de março de 2020;

**CONSIDERANDO** o deliberado em reunião realizada em 03/04/2020, onde estiveram presentes representantes do Poder Executivo Municipal; 22ª Regional de Saúde; Associação Comercial, Industrial e de Serviços de Ivaiporã – ACISI, Ordem dos Advogados do Brasil – OAB, Ministério Público da Comarca de Ivaiporã/PR, e, demais seguimentos da sociedade;

### DECRETA:

**Art. 1º** Considerando o consenso em reunião ocorrida em data de 03/04/2020, com a participação representantes do Poder Executivo Municipal; 22ª Regional de Saúde; Associação Comercial, Industrial e de Serviços de Ivaiporã – ACISI, Ordem dos Advogados do Brasil – OAB,



# PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE IVAIPORÃ

Estado do Paraná

DC 13.149/2020

Mistério Público da Comarca de Ivaiporã/PR, e, demais seguimentos da sociedade, fica mantido o distanciamento social, bem como, a suspensão pelo prazo de **30 (trinta) dias corridos**, a partir de **20/03/2020**, o funcionamento dos seguintes estabelecimentos e atividades:

I – Casas noturnas, *pubs*, *lounges*, boates e similares;

II – Salões e festas e demais casas de eventos;

**Art. 2º** Os demais estabelecimentos comerciais reabrirão à partir de 04/04/2020, observados os seguintes cuidados:

**§1º** Cada estabelecimento é responsável pela higienização segundo as recomendações do Ministério da Saúde, além de outras recomendações à critério da Diretoria Municipal de Saúde, além de disponibilizar álcool em gel para os usuários.

**§2º** Os estabelecimentos deverão tomar as cautelas necessárias para evitar aglomeração no interior, devendo igualmente, gerenciar eventuais filas, mantendo a ordem e observar o intervalo mínimo de pelo menos 2 (dois) metros entre os clientes.

**§3º** Os estabelecimentos deverão buscar junto à Diretoria Municipal de Saúde, e à 22ª Regional de Saúde, as normas sanitárias para o período de estado de emergência, caso as mesmas não sejam encontradas nos anexos deste decreto, devendo afixá-las na entrada do estabelecimento, em local visível para clientes e pessoal.

**§4º** Os estabelecimentos deverão observar na ocupação de seu interior, a taxa de ocupação máxima de 2m<sup>2</sup> (dois metros quadrados) por cliente, efetuando, se for o caso, o atendimento por agendamento, ou, limitando o tempo de ocupação.

**§5º** As academias deverão observar a taxa de ocupação máxima, à razão de 5m<sup>2</sup> (cinco metros quadrados) por usuário, efetuando, se for o caso, o atendimento por agendamento, ou, limitando o tempo de ocupação.

**§6º** Faculta-se ao comércio varejista o funcionamento das 09h00 às 18h00.



# PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE IVAIPORÃ

Estado do Paraná

DC 13.149/2020

**§7º** As demais atividades de setores específicos, como restaurantes, academias e atividades reconhecidas como essenciais, seguirão o seu horário normal de funcionamento, observadas as recomendações constantes no §1º.

**§8º** As diretrizes de funcionamento do comércio em geral, serão reavaliadas em reunião com as entidades elencadas no art. 1º, em 17/04/2020 às 14h00, sem prejuízo de eventual ajuste pelo Executivo Municipal.

**§9º** O presente Decreto não se sobrepõe a eventual norma ou restritiva ou atividade fiscalizatória de conselhos aos quais se vincula a atividade econômica, devendo cada estabelecimento ou prestador de serviços buscar eventuais orientações.

**Art. 3º** Clubes esportivos e atividades recreativas, poderão funcionar, desde que obedecidas as normas de aglomeração de no máximo, dois 2m<sup>2</sup> (dois metros quadrados) por pessoa, além de demais recomendações de higienização.

**Art. 4º** Eventuais dúvidas na aplicação deste Decreto, serão dirimidas pela Diretoria Municipal de Planejamento e Finanças, ouvido o Departamento Jurídico.

**Art. 5º** Revogadas as disposições contrárias, este Decreto entra em vigor na data de sua assinatura, sem prejuízo de sua regular publicação no Diário Oficial.

Paço Municipal "Prefeito Adail Bolívar Rother", Gabinete do Prefeito, aos três dias do mês de abril do ano dois mil e vinte (3/4/2020).

**Miguel Roberto do Amaral**  
Prefeito Municipal

## LIMPEZA E DESINFECÇÃO DE AMBIENTES

NOTA ORIENTATIVA  
01/2020

COVID-19 é uma doença infecciosa causada pelo novo coronavírus SARS-coV-2. Os sintomas mais comuns são: febre, tosse seca e dificuldade para respirar, os quais aparecem gradualmente e geralmente são leves. A transmissão costuma ocorrer no contato com infectados, por meio de secreções, como gotículas de saliva.

Mais informações: <http://www.coronavirus.pr.gov.br/Campanha#>

### AMBIENTE DOMICILIAR E COMERCIAL

As medidas de limpeza e desinfecção são fundamentais para contribuir na prevenção da transmissão da COVID-19 e para isso algumas orientações são fundamentais:

- Aumentar a frequência de limpeza dos ambientes;
- Desinfetar com álcool a 70% locais frequentemente tocados como: maçanetas, interruptores, janelas, telefone, teclado do computador, controle remoto, elevadores e outros;
- Manter os ambientes arejados e ventilados a maior parte do tempo;
- Usar luvas de borracha próprias para limpeza. Além de evitar o contato direto com produtos químicos que podem causar danos às mãos, protegem diante da possibilidade de contato com microrganismos;
- Recomenda-se a varredura úmida dos ambientes, com mops ou rodo e panos de limpeza. Desta forma é possível evitar a dispersão de microrganismos veiculados pelas partículas de pó;
- Os panos devem ser exclusivos para uso em cada ambiente. Portanto, panos usados na limpeza de banheiros não devem ser usados na limpeza de outros locais da casa, por exemplo. Ainda, devem estar sempre limpos e alvejados.

*\* É importante higienizar as mãos com álcool gel 70% (por 20 segundos) ou água e sabonete líquido (por 40 segundos) antes e após a limpeza dos ambientes, ao tocar superfícies (principalmente aquelas onde o contato com as mãos é maior), bem como antes e após o uso de luvas de limpeza.*

### AMBIENTE DE SERVIÇOS DE SAÚDE:

As medidas de limpeza e desinfecção são fundamentais para contribuir na prevenção da transmissão da COVID-19 e para isso algumas orientações são fundamentais:

- Todo Serviço de Saúde deverá estabelecer de forma clara os riscos relacionados à transmissão de agentes infecciosos, entre eles o novo coronavírus – COVID 19, existentes em cada ambiente de trabalho. A partir desta definição, os ambientes considerados críticos deverão ser limpos e desinfetados com maior frequência;
- Os profissionais deverão fazer uso de Equipamentos de Proteção Individual de uso exclusivo em ambientes destinados ao isolamento de pacientes suspeitos ou confirmados com COVID-19 (avental, luvas resistentes aos produtos químicos e de punho longo, óculos de proteção, gorro e máscaras cirúrgicas). Em áreas de isolamento para aerossóis são indicadas as

- máscaras de proteção respiratória, tipo N95 ou PFF2. Também devem utilizar calçados fechados, (inclusive no calcanhar e dorso dos pés), impermeáveis e com sola antiderrapante;
- Os profissionais deverão fazer uso de Equipamentos de Proteção Individual de uso exclusivo em ambientes destinados ao isolamento de pacientes suspeitos ou confirmados com COVID-19 (avental, luvas resistentes aos produtos químicos e de punho longo, óculos de proteção, gorro e máscaras cirúrgicas). Em áreas de isolamento para aerossóis são indicadas as máscaras de proteção respiratória, tipo N95 ou PFF2. Também devem utilizar calçados fechados, (inclusive no calcanhar e dorso dos pés), impermeáveis e com sola antiderrapante;
  - Durante a limpeza e desinfecção destes ambientes os profissionais devem manter cabelos presos, unhas curtas, limpas, sem esmalte e sem unhas postiças. Também não devem usar adornos (relógios, pulseiras, anéis, brincos, colares, piercing e outros);
  - Deve haver kit de limpeza e desinfecção de superfície exclusivo para ambientes destinados ao isolamento de pacientes suspeitos ou confirmados com COVID-19. Nestes locais utilizar, preferencialmente, panos de limpeza descartável;
  - Nunca varrer superfícies a seco, pois esse ato favorece a dispersão de microrganismos que veiculados pelas partículas de pó, ao invés, utilizar a varredura úmida;
  - Após o uso, todos os equipamentos deverão ser limpos a cada término da jornada de trabalho;
  - Utilizar somente produtos saneantes padronizados para uso em Serviços de Saúde, na concentração e tempo recomendados pelo fabricante e pelo Serviço de Controle de Infecção Hospitalar;
  - A limpeza dos ambientes destinados ao isolamento de pacientes suspeitos ou confirmados com COVID-19 deve ser feita diariamente, a cada troca de plantão, e sempre quando necessário, antecedendo a limpeza concorrente de pisos. Merece maior atenção, a limpeza das superfícies horizontais que tenham maior contato com as mãos dos pacientes e das equipes, tais como maçanetas das portas, telefones, interruptores de luz, grades da cama, chamada de enfermagem e outras;
  - Os profissionais de limpeza devem cuidar para não abrir ou fechar portas com mãos enluvasadas.

#### CONTATOS:

Telefone: 41 9 9117 3500 | Telefone: 0800-644 4414 | WhatsApp: 41 3330 4414

Atualizada em 20/03/2020.

## MEDIDAS DE PREVENÇÃO DE COVID-19 PARA APLICAÇÃO EM MERCADOS, SUPERMERCADOS, HIPERMERCADOS, ATACAREJOS E TODOS OS OUTROS ESTABELECIMENTOS QUE COMERCIALIZEM ALIMENTOS

NOTA ORIENTATIVA  
06/2020

COVID-19 é uma doença infecciosa causada pelo novo coronavírus SARS-coV-2. Os sintomas mais comuns são: febre, tosse seca e dificuldade para respirar, os quais aparecem gradualmente e geralmente são leves. A transmissão costuma ocorrer no contato com infectados, por meio de secreções, como gotículas de saliva.

Mais informações: <http://www.coronavirus.pr.gov.br/Campanha#>

### DEFINIÇÕES

- Higienização: operação que compreende duas etapas, a limpeza (operação de remoção de substâncias minerais e ou orgânicas indesejáveis, tais como resto de alimentos, terra, poeira, gordura e outras sujidades) e a desinfecção (operação de redução, por agente químico, do número de microrganismos) ou antissepsia (operação que visa a redução de microrganismos presentes na pele em níveis seguros).
- Manipuladores de alimentos: qualquer pessoa do serviço de alimentação que entra em contato direto ou indireto com o alimento.

### MEDIDAS A SEREM ADOTADAS PELOS ESTABELECIMENTOS

- 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;
- Empregar mecanismos para restrição de acesso ao público adotando, impreterivelmente, medidas para evitar a aglomeração de consumidores, respeitando os limites estabelecidos para o distanciamento;
- 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;
- Sinalizar o piso no direcionamento das filas, utilizando para essa finalidade, fita, giz, cones, entre outros materiais, de modo a manter a distância estabelecida;
- Não oferecer produtos para degustação;
- 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;

- 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);
- É indicado o uso de toalhas de papel não reciclado e lixeira acionada sem contato manual;
- Os funcionários devem evitar conversar, tocar o rosto, nariz, boca e olhos durante as atividades de manipulação de alimentos e nos atendimentos dos caixas;
- 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;
- A limpeza e desinfecção dos banheiros também deve ser intensificada;
- 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 EPIs, conforme a exigência do fabricante do produto utilizado);
- 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;
- Providenciar cartazes com orientações e incentivos para a correta higienização das mãos;
- Os saneantes utilizados devem estar regularizados junto a ANVISA e o modo de uso deve seguir as instruções descritas nos rótulos dos produtos;
- O funcionário que apresentar febre e/ou sintomas respiratórios, tosse, congestão nasal, dificuldade para respirar, falta de ar, dor de garganta, dores no corpo, dor de cabeça, deve consultar o serviço "Dúvidas sobre o Coronavírus" (conforme contatos abaixo) e ainda ser orientado pelo responsável do estabelecimento quanto ao período de afastamento do trabalho;
- Os responsáveis pelo estabelecimento devem solicitar que pessoas externas, como entregadores, não entrem no local de manipulação dos alimentos;
- Os dispensadores de água que exigem aproximação da boca para ingestão, devem ser lacrados em todos os bebedouros, permitindo-se o funcionamento apenas do dispensador de água para copos. Os estabelecimentos deverão fornecer copos descartáveis aos clientes e funcionários. Também é permitido aos funcionários copos ou canecas não descartáveis, desde que de uso individual;
- Manter ventiladas as áreas de convivência de funcionários, tais como refeitórios e locais de descanso;
- Os estabelecimentos que dispõem de estrutura para consumo de alimentos no local ou praça de alimentação devem manter as mesas dispostas de forma a haver 2 (dois) metros de distância entre os clientes, orientando a sentar na mesma mesa apenas pessoas de convívio próximo (que residam na mesma casa);

- Realizar a higienização das mesas antes e após a utilização;
- Os estabelecimentos que dispõem de estrutura para consumo de alimentos no local ou praça de alimentação devem disponibilizar pia para lavagem de mãos dos clientes, com sabonete líquido inodoro, toalhas de papel descartáveis (não recicladas), lixeiras dotadas de tampa com acionamento sem contato manual e agente antisséptico;
- Dispor de barreiras de proteção, nos equipamentos de bufê, de modo a prevenir a contaminação dos alimentos em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor e de outras fontes;

Caso o estabelecimento possua “espaço Kids”, o mesmo deve permanecer fechado.

## MEDIDAS A SEREM ADOTADAS PELOS CLIENTES

- Realizar a higienização das mãos ao entrar no estabelecimento, acessar balcões de atendimento e “caixas”;
- Evitar: rir, conversar, manusear o telefone celular, ou tocar no rosto, nariz, olhos e boca, durante sua permanência no interior do estabelecimento;
- Ao tossir ou espirrar cobrir o nariz e a boca com um lenço descartável, descartá-lo imediatamente e realizar higienização das mãos. Caso não tenha disponível um lenço descartável cobrir o nariz e boca com o braço flexionado;
- Ao chegar em casa higienizar devidamente todos os produtos hortícolas (frutas, legumes e verduras) antes do consumo e higienizar as embalagens dos produtos comprados nos estabelecimentos comerciais;
- Não aceitar degustações e evitar consumo de alimentos no estabelecimento. Preferencialmente, levar os alimentos para consumir em casa.

## INFORMAÇÃO GERAL

Este documento tem como finalidade intensificar as ações de prevenção relacionadas à COVID-19, sendo complementar às legislações sanitárias vigentes.

## CONTATOS:

Telefone: 41 9 9117 3500 | Telefone: 0800-644 4414 | WhatsApp: 41 3330 4414

Editada em 25/03/2020.

## MEDIDAS DE PREVENÇÃO DE COVID-19 PARA APLICAÇÃO EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

NOTA ORIENTATIVA  
07/2020

COVID-19 é uma doença infecciosa causada pelo novo coronavírus SARS-CoV-2. Os sintomas mais comuns são: febre, tosse seca e dificuldade para respirar, os quais aparecem gradualmente e geralmente são leves. A transmissão costuma ocorrer no contato com infectados, por meio de secreções, como gotículas de saliva.

Mais informações: <http://www.coronavirus.pr.gov.br/Campanha#>

### DEFINIÇÕES

- **Serviços de alimentação:** Os serviços de alimentação são os estabelecimentos que realizam algumas das seguintes atividades: manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo, como cantinas, bufês, comissarias, confeitarias, cozinhas industriais, cozinhas institucionais, unidades de alimentação e nutrição dos serviços de saúde, delicatessens, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, rotisseries e congêneres;
- **Higienização:** operação que compreende duas etapas, a limpeza (operação de remoção de substâncias minerais e ou orgânicas indesejáveis, tais como resto de alimentos, terra, poeira, gordura e outras sujidades) e a desinfecção (operação de redução, por agente químico, do número de microrganismos) ou antissepsia (operação que visa a redução de microrganismos presentes na pele em níveis seguros).
- **Manipuladores de alimentos:** qualquer pessoa do serviço de alimentação que entra em contato direto ou indireto com o alimento.

### MEDIDAS A SEREM ADOTADAS PELOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

- O autosserviço (*self service*) deve ser evitado, dando preferência sempre que possível ao serviço a la carte;
- Disponibilizar pia para lavagem de mãos dos clientes e funcionários, com sabonete líquido inodoro, toalhas de papel descartáveis (não recicladas) e lixeiras dotadas de tampa com acionamento sem contato manual;
- Fornecer álcool 70% na entrada do estabelecimento, em recipiente e local devidamente identificados, para uso dos clientes (em estabelecimentos de autosserviço, caso permaneça, deve ser disposto próximo ao início da fila);
- Dispor de barreiras de proteção, nos equipamentos de bufê, de modo a prevenir a contaminação dos alimentos em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor e de outras fontes;
- Manter os talheres protegidos em dispositivos próprios ou embalados individualmente;
- Intensificar a higienização dos cardápios e galheteiros com álcool 70%;
- Não oferecer produtos para degustação;
- Manter os ambientes ventilados;

- Aumentar a frequência de higienização de superfícies (mesas, cadeiras, maçanetas, superfícies do bufê, café e balcões) do estabelecimento bem como os procedimentos de higiene da cozinha e do(s) banheiro(s);
- Caso seja utilizado o autosserviço, substituir todos os utensílios (colheres, espátulas, pegadores, conchas e outros similares) a cada 30 minutos, higienizando-os completamente (incluindo seus cabos), para que então retornem ao bufê. Caso haja disponibilização de garrafas térmicas, colheres para café e chá e outros utensílios, em balcões de café e sobremesa, devem seguir o mesmo procedimento de higienização;
- Os responsáveis pelo estabelecimento devem fazer orientações aos funcionários sobre a correta higienização das instalações, equipamentos, utensílios e higiene pessoal (com comprovação documental, de acordo com a Resolução RDC nº 216/2004);
- Os funcionários devem ser orientados a intensificar a higienização das mãos e antebraços, principalmente antes e depois de manipularem alimentos, se tocarem o rosto, nariz, olhos e boca, após uso de sanitários e após tocar em dinheiro ou cartões de banco;
- Disponibilizar no “caixa” álcool 70% para higienização das mãos;
- Os saneantes utilizados devem estar devidamente regularizados junto a ANVISA e o modo de uso deve seguir as instruções descritas nos rótulos dos produtos;
- As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados na preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição devem ser lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização dos mesmos;
- Todos os funcionários devem evitar falar excessivamente, rir, tocar o rosto, nariz, boca e olhos durante as atividades.
- Ao tossir ou espirrar cobrir o nariz e a boca com um lenço descartável, descartá-lo imediatamente e realizar higienização das mãos. Caso não tenha disponível um lenço descartável cobrir o nariz e boca com o braço flexionado;
- O funcionário que apresentar febre e/ou sintomas respiratórios (tosse, congestão nasal, dificuldade para respirar, falta de ar, dor de garganta, dores no corpo, dor de cabeça) deve consultar o serviço “Dúvidas sobre o Coronavírus” (conforme contato abaixo) e ainda ser orientado pelo responsável do estabelecimento quanto ao período de afastamento do trabalho;
- Os responsáveis pelo estabelecimento devem solicitar que pessoas externas, como entregadores, não entrem no local de manipulação dos alimentos;
- Organizar as filas de “caixa” e atendimento mantendo distância mínima de 2 (dois) metros entre os clientes;
- Manter as mesas dispostas de forma a haver 2 (dois) metros entre os clientes, orientando a sentar na mesma mesa apenas pessoas de convívio próximo (que residam na mesma casa);
- Realizar a higienização das mesas antes e após a utilização;
- Os dispensadores de água que exigem aproximação da boca para ingestão, devem ser lacrados em todos os bebedouros, permitindo-se o funcionamento apenas do dispensador de água para copos. Os estabelecimentos deverão fornecer copos descartáveis aos clientes e funcionários. Também é permitido aos funcionários copos ou canecas não descartáveis, desde que de uso individual;
- Caso o estabelecimento possua “espaço Kids”, o mesmo deve permanecer fechado.

## MEDIDAS ADICIONAIS A SEREM ADOTADAS PELOS MANIPULADORES DIRETOS DE ALIMENTOS

- Realizar a higienização das mãos e antebraços com água e sabonete líquido inodoro (por no mínimo 40 segundos), secar as mãos com toalhas de papel não reciclado, em seguida, proceder antisepsia com álcool gel 70% (fricção por no mínimo 20 segundos);
- Não devem falar, rir, tocar o rosto, nariz, boca e olhos durante as atividades. Não devem manipular alimentos se estiverem doentes;
- Adotar procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos prontos para o consumo, por meio de utensílios ou luvas descartáveis, após antisepsia das mãos.

## MEDIDAS A SEREM ADOTADAS PELOS CLIENTES DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

- Ao entrar no estabelecimento realizar a higienização das mãos com álcool 70% (por no mínimo 20 segundos) ou água e sabonete líquido (por no mínimo 40 segundos);
- Ao servirem-se no bufê, não devem rir, conversar, mexer nos cabelos, manusear o telefone celular, tocar no rosto, nariz, olhos e boca;
- Ao tossir ou espirrar cobrir o nariz e a boca com um lenço descartável, descartá-lo imediatamente e realizar higienização das mãos. Caso não tenha disponível um lenço descartável cobrir o nariz e boca com o braço flexionado;
- Não aceitar degustações e evitar sempre que possível o consumo de alimentos no local. Preferencialmente, levar os alimentos para consumir em casa.

## INFORMAÇÃO GERAL

Este documento tem como finalidade intensificar as ações de prevenção relacionadas à COVID-19, sendo complementar às legislações sanitárias vigentes.

## CONTATOS:

Telefone: 41 9 9117 3500 | Telefone: 0800-644 4414 | WhatsApp: 41 3330 4414

Editada em 25/03/2020.

## MEDIDAS DE PREVENÇÃO DE COVID-19 PARA APLICAÇÃO EM SERVIÇO DELIVERY DE ALIMENTOS

NOTA ORIENTATIVA  
08/2020

COVID-19 é uma doença infecciosa causada pelo novo coronavírus SARS-coV-2. Os sintomas mais comuns são: febre, tosse seca e dificuldade para respirar, os quais aparecem gradualmente e geralmente são leves. A transmissão costuma ocorrer no contato com infectados, por meio de secreções, como gotículas de saliva.

Mais informações: <http://www.coronavirus.pr.gov.br/Campanha#>

### DEFINIÇÕES

- Higienização: operação que compreende duas etapas, a limpeza (operação de remoção de substâncias minerais e ou orgânicas indesejáveis, tais como resto de alimentos, terra, poeira, gordura e outras sujidades) e a desinfecção (operação de redução, por agente químico, do número de microrganismos) ou antissepsia (operação que visa a redução de microrganismos presentes na pele em níveis seguros).
- Manipuladores de alimentos: qualquer pessoa do serviço de alimentação que entra em contato direto ou indireto com o alimento.
- Manipulador indireto de alimentos: qualquer pessoa que receba, transporte ou entregue alimentos.
- DELIVERY: transporte e posterior entrega de alimentos para consumo fora do estabelecimento.

### MEDIDAS A SEREM ADOTADAS PELOS SERVIÇOS ESTABELECIMENTOS

- Receber pedidos somente por meio de telefone, internet ou aplicativos;
- Não é permitido disponibilizar o uso de cardápios para escolha de produtos ou realização de pedidos em balcão/portas/mesas/janelas;
- A retirada de pedidos no local/ estabelecimento pelo cliente é permitida, desde que não haja a formação de filas e aglomerações em nenhum horário de funcionamento;
- Sugerir que os pagamentos sejam realizados por métodos eletrônicos (online, cartão), permitindo distância entre entregador/ funcionário do caixa e clientes, a fim de evitar contato direto;
- Entregadores e funcionários do caixa devem evitar falar excessivamente, rir, tocar nos olhos, nariz e boca durante atendimento/entrega;
- Ao tossir ou espirrar cobrir o nariz e a boca com um lenço descartável, descartá-lo imediatamente e realizar higienização das mãos. Caso não tenha disponível um lenço descartável cobrir o nariz e boca com o braço flexionado;
- O entregador que estiver com febre e/ou sintomas respiratórios, tosse, congestão nasal, dificuldade para respirar, falta de ar, dor de garganta, dores no corpo e dor de cabeça, deve consultar o serviço "Dúvidas sobre o Coronavírus" (conforme contato abaixo) e ainda ser orientado pelo responsável do estabelecimento quanto ao período de afastamento do trabalho;
- As áreas de convivência dos entregadores devem ser mantidas ventiladas, tais como refeitórios e locais de descanso dos funcionários, quando houver;

- Os funcionários e entregadores devem ser orientados a intensificar a higienização das mãos com água e sabonete líquido (por no mínimo 40 segundos) após o uso do banheiro e sempre que as mãos estiverem visivelmente sujas, e com álcool 70% (por no mínimo 20 segundos), principalmente antes e depois de manipularem indiretamente os alimentos, se tocarem o rosto, nariz, olhos e boca e sempre que necessário;
- Reforçar os procedimentos de higiene e manter rigorosamente o cumprimento das demais normas de boas práticas de manipulação de alimentos;
- Intensificar a higienização de balcões, bancadas, esteiras, caixas registradoras, calculadoras, máquinas de cartão, telefones fixos/móveis e outros itens de uso comum, com álcool 70% ou sanitizantes autorizado pela ANVISA;
- Os saneantes utilizados devem estar devidamente regularizados junto a ANVISA e o modo de uso deve seguir as instruções descritas nos rótulos dos produtos;
- Orientar seus entregadores de forma a evitarem aberturas desnecessárias dos compartimentos de entregas e reforçar que seja realizada higienização interna e externa dos compartimentos após cada entrega;
- Os compartimentos de entregas não devem ser apoiados em pisos ou locais não higienizados.

## MEDIDAS ADICIONAIS A SEREM ADOTADAS PELOS ENTREGADORES TERCEIRIZADOS

- Entregadores com suspeita de COVID-19 não devem desempenhar o serviço de entrega *DELIVERY* de alimentos, levando em consideração o respeito às medidas de isolamento social preconizadas pelo Ministério da Saúde;
- Entregadores e funcionários do caixa devem evitar falar excessivamente, rir, tocar nos olhos, nariz e boca durante atendimento/entrega;
- O entregador que estiver com febre e/ou sintomas respiratórios, tosse, congestão nasal, dificuldade para respirar, falta de ar, dor de garganta, dores no corpo e dor de cabeça, deve consultar o serviço "Dúvidas sobre o Coronavírus" (conforme contato) e se afastar do trabalho quando necessário;
- Higienizar as mãos com álcool gel 70%, antes e após a entrega, visando evitar a sua contaminação e dos clientes;
- Aumentar a frequência de higienização de máquinas de cartão, aparelhos telefônicos e seus dispositivos, veículos, capacetes e outros itens passíveis de contaminação, com álcool 70% ou sanitizantes autorizado pela ANVISA;
- Evitar aberturas desnecessárias dos compartimentos de entregas;
- Realizar higienização interna e externa dos compartimentos após cada entrega;
- Não apoiar compartimentos de entregas em pisos ou locais não higienizados.

## MEDIDAS A SEREM ADOTADAS PELOS CLIENTES

- Realizar a higienização das mãos ao entrar no estabelecimento, acessar balcões de atendimento e "caixas", após o recebimento dos itens da entrega, após o pagamento ou uso de máquina de cartão;
- Realizar pagamentos preferencialmente por métodos eletrônicos (online, cartão), mantendo distância do entregador, a fim de evitar contato direto;

- Devem evitar falar excessivamente, rir, tocar nos olhos, nariz e boca durante atendimento/ entrega/ retirada no balcão;
- Ao tossir ou espirrar cobrir o nariz e a boca com um lenço descartável, descartá-lo imediatamente e realizar higienização das mãos. Caso não tenha disponível um lenço descartável cobrir o nariz e boca com o braço flexionado;
- Ao receber a entrega, higienizar as embalagens de todos os produtos comprados.

## INFORMAÇÃO GERAL

Este documento tem como finalidade intensificar as ações de prevenção relacionadas à COVID-19, sendo complementar às legislações sanitárias vigentes.

## CONTATOS:

Telefone: 41 9 9117 3500 | Telefone: 0800-644 4414 | WhatsApp: 41 3330 4414

Editada em 25/03/2020.

## ALIMENTAÇÃO E ATIVIDADE FÍSICA

NOTA ORIENTATIVA  
10/2020

COVID-19 é uma doença infecciosa causada pelo novo coronavírus SARS-coV-2. Os sintomas mais comuns são: febre, tosse seca e dificuldade para respirar, os quais aparecem gradualmente e geralmente são leves. A transmissão costuma ocorrer no contato com infectados, por meio de secreções, como gotículas de saliva.

Mais informações: <http://www.coronavirus.pr.gov.br/Campanha#>

## ALIMENTAÇÃO ADEQUADA E SAUDÁVEL

Uma alimentação saudável depende de uma diversidade de alimentos in natura e minimamente processados e não de supostos alimentos milagrosos consumidos isoladamente e, desde que adotada de forma habitual, pode condicionar a um sistema imunológico mais eficiente. Não existe comprovação de que nenhum alimento específico e/ ou nutriente isolado proteja contra a infecção pelo novo coronavírus (Covid-19).

Recomenda-se:

- Fugir de promessas milagrosas envolvendo alimentos como dietas e terapias nutricionais;
- Acessar informações confiáveis sobre alimentação como as que estão contidas nos Guias Alimentares produzidos pelo Ministério da Saúde (**Guia Alimentar para a População Brasileira e Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de Dois Anos**);
- Manter uma alimentação saudável, sendo esta baseada em alimentos *in natura* e minimamente processados, sempre que possível variada, com frutas, verduras, legumes, arroz, feijão, carnes, leite, ovos, castanhas, temperos naturais.
- Uma alimentação adequada e saudável deve estar aliada a uma boa hidratação, com a ingestão frequente de água potável.

## SEGURANÇA DOS ALIMENTOS

No momento, não se conhece evidências de que o Sars-CoV-2 possa ser transmitido por alimentos. No entanto, é sempre importante realizar a higienização de maneira adequada de embalagens e superfícies de alimentos.

Orienta-se:

- A lavagem em água corrente dos alimentos consumidos crus e desinfecção em solução clorada (hipoclorito de sódio), verificando a diluição correta e tempo, conforme instrução do fabricante e registro junto à ANVISA para uso em alimentos;
- Vinagre e bicarbonato não são eficientes para esta finalidade;
- Antes e após tocar nos alimentos deve-se higienizar as mãos com água e sabão ou álcool 70%;

- É fundamental o cuidado para o não compartilhamento de utensílios. Além disso, a limpeza e desinfecção dos utensílios e superfícies com água e sabão, álcool a 70% ou solução de hipoclorito de sódio deve ser realizada;
- Verificar a procedência dos alimentos por meio da conferência da rotulagem de acordo com as legislações vigentes, principalmente validade e origem.

## ATIVIDADE FÍSICA

A prática regular de atividade física proporciona muitos benefícios, que contribuem para a prevenção e tratamento de diversas doenças crônicas, bem como auxilia na prevenção do excesso de peso, além de favorecer a saúde mental, qualidade de vida e sensação de bem-estar.

Diante da indicação de isolamento social, o comportamento sedentário não deve ser estimulado, sendo recomendada a prática regular de exercícios físicos no domicílio.

Recomenda-se que:

- As pessoas permaneçam fisicamente ativas, praticando atividades de intensidade moderada no domicílio, respeitando eventuais contraindicações específicas e evitando, por prudência, atividades de alta intensidade/extenuantes;
- O maior tempo em casa seja aproveitado para a realização de brincadeiras ativas com as crianças como jogar bola, balão, peteca; dançar; pular corda; cuidar da horta e do jardim; limpar a casa; brincar com o cachorro; realizar exercícios com apoio de cadeiras, garrafas de água ou mesmo com o peso do próprio corpo; entre outras possibilidades.

## REFERÊNCIAS:

- BRASIL. Guia Alimentar para a População Brasileira. 2ª ed. 2014. Disponível em: <<https://portalarquivos.saude.gov.br/images/pdf/2014/novembro/05/Guia-Alimentar-para-a-pop-brasiliera-Miolo-PDF-Internet.pdf>>. Acesso em 20/03/2020.
- BRASIL. Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de Dois Anos. 3ª ed. 2019. Disponível em: <[http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/guia\\_da\\_crianca\\_2019.pdf](http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/guia_da_crianca_2019.pdf)>. Acesso em 20/03/2020.
- BRASIL. Resolução de Diretoria Colegiada ANVISA nº 77, de 16 de Abril de 2001. Disponível em: <[http://portal.anvisa.gov.br/documents/10181/2718376/RDC\\_77\\_2001\\_COMP.pdf/912a9d28-2302-48eb-9cce-a7bb45fc23fa](http://portal.anvisa.gov.br/documents/10181/2718376/RDC_77_2001_COMP.pdf/912a9d28-2302-48eb-9cce-a7bb45fc23fa)>. Acesso em 23/03/2020.
- BRASIL. Resolução de Diretoria Colegiada ANVISA nº 220, de 29 de Julho de 2005. Disponível em: <[https://bvsmis.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2005/rdc0220\\_29\\_07\\_2005.html](https://bvsmis.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2005/rdc0220_29_07_2005.html)>. Acesso em 23/03/2020.
- CONSELHO FEDERAL DE EDUCAÇÃO FÍSICA. Recomendações do CONFEF aos profissionais de educação física no contexto da covid-19, de 17 de março de 2020. Disponível em: <<https://www.confef.org.br/confef/comunicacao/noticias/1475>>.
- CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Nota Oficial – Orientações à população e para os nutricionistas sobre o novo coronavírus, de 16 de março de 2020. Disponível em: <<https://www.cfn.org.br/index.php/destaques/19913/>>. Acesso em 20/03/2020.

## CONTATOS:

Telefone: 41 9 9117 3500 | Telefone: 0800-644 4414 | WhatsApp: 41 3330 4414

Editada em 27/03/2020.

## ORIENTAÇÕES AOS EMPREGADORES SOBRE A PREVENÇÃO DO CORONAVÍRUS NOS AMBIENTES DE TRABALHO (COM EXCEÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS DE SAÚDE)

NOTA ORIENTATIVA  
13/2020

COVID-19 é uma doença infecciosa causada pelo novo coronavírus SARS-coV-2. Os sintomas mais comuns são: febre, tosse seca e dificuldade para respirar, os quais aparecem gradualmente e geralmente são leves. A transmissão costuma ocorrer no contato com infectados, por meio de secreções, como gotículas de saliva.

Mais informações: <http://www.coronavirus.pr.gov.br/Campanha#>

### ORIENTAÇÕES

- Não permitam o trabalho de pessoas com sinais e sintomas de doenças respiratórias para evitar a disseminação do coronavírus;
- Atentar para a recomendação de que, neste momento, o uso de máscara e luva deve ser feito por profissional de saúde e pessoas com sinais e sintomas respiratórios. O uso incorreto de máscaras e luvas pode causar escassez do material e criar uma falsa sensação de segurança, que pode levar a negligenciar outras medidas de prevenção, como a prática de higiene das mãos. A forma correta de uso, manipulação e armazenamento devem seguir as orientações dos fabricantes e da ANVISA (NOTA TÉCNICA GVIMS/GGTES/ANVISA Nº 04/2020 disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/notas-tecnicas>) e estas informações devem ser repassadas aos trabalhadores;
- Forneçam lavatórios com água e sabão;
- Forneçam álcool 70% aos trabalhadores (PREFERENCIALMENTE DE USO INDIVIDUAL);
- Forneçam água potável e fresca em copos individuais, sendo proibido o uso de copos coletivos;
- Reforcem a limpeza de superfícies dos ambientes de trabalho, com ênfase em áreas coletivas como refeitórios, sanitários e vestiários (informações disponíveis em: <http://www.saude.pr.gov.br/modules/conteudo/conteudo.php?conteudo=3508>);
- Mantenham os ambientes de trabalho bem ventilados e os sistemas de ar condicionado limpos;
- Mantenham a distância entre as pessoas (de no mínimo 1,5 metros);
- Não permitam a circulação de crianças e demais familiares dos trabalhadores nos ambientes de trabalho;
- Divulguem nos ambientes de trabalho as formas de prevenção da doença, sinais e sintomas e quando procurar os serviços de saúde (informações disponíveis em: <http://www.coronavirus.pr.gov.br/Campanha>);
- Reorganizem o processo de trabalho do grupo de risco (acima de 60 anos e/ou com doenças crônicas e/ou gestantes) e lactantes (mulheres que amamentam) a fim de evitar o contato direto com o público em geral e/ou clientes;

- Orientem os gestores dos contratos de prestação de serviços, quando houver serviços terceirizados, quanto à responsabilidade da empresa contratada em adotar todos os meios necessários para conscientizar e prevenir seus trabalhadores acerca dos riscos do contágio do novo coronavírus;
- Notifiquem ao SUS (através da unidade de saúde mais próxima) sobre os casos suspeitos atendidos pelos profissionais de saúde dos seus ambulatórios e serviços de saúde ocupacional contratados pela empresa;
- Adotem outras medidas recomendadas pelas autoridades sanitárias locais e outras instituições, como por exemplo, Ministério Público do Trabalho (MPT), de modo a resguardar os grupos vulneráveis e mitigando a transmissão comunitária (notas técnicas e recomendações do MPT estão disponíveis em: <https://mpt.mp.br/pgt/noticias/coronavirus-veja-aqui-as-notas-tecnicas-do-mpt>);
- Manter-se atualizado sobre o coronavírus haja visto que as informações sobre a pandemia estão surgindo constantemente;
- Outras informações voltadas para empregadores e trabalhadores podem ser encontradas no OFÍCIO CIRCULAR SEI N° 1088/2020/ME (disponível em: <https://sit.trabalho.gov.br/portal/index.php/covid-19>).

#### CONTATOS:

Telefone: 41 9 9117 3500 | Telefone: 0800-644 4414 | WhatsApp: 41 3330 4414

Editada em 30/03/2020.