



GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DO DISTRITO FEDERAL
Diretoria de Vigilância Sanitária
Gerência de Alimentos

Nota Técnica N.º 10/2020 - SES/SVS/DIVISA/GEALI

Brasília-DF, 03 de abril de 2020.

ORIENTAÇÕES PARA PREVENÇÃO DE TRANSMISSÃO DO CORONAVIRUS – COVID-19 EM FEIRAS PERMANENTES NO DF

Como a COVID-19 é transmitida:

1. Por vias respiratórias, através das gotículas de saliva que são eliminadas no ar quando a pessoa tosse, espirra ou fala a pelo menos um metro de distância;
2. Por meio de contato físico, quando essas gotículas contendo o vírus alcançam mucosas dos olhos, nariz e boca;
3. Por meio de contato das mãos e rosto com superfícies ou materiais contaminados, levando-as aos olhos, nariz e boca;

Como prevenir: Lavar as mãos com frequência com água e sabão é a melhor medida de prevenção. O uso de produtos de limpeza simples, como água e sabão, desinfetante e água sanitária é eficaz para eliminar o vírus de superfícies.

ATENÇÃO! Pessoas sem sintomas ou com sintomas leves também podem transmitir o vírus, POR ISSO, TODOS TEMOS DE TOMAR OS DEVIDOS CUIDADOS.

Estas são orientações mínimas que devem ser seguidas por todos, profissionais capacitados podem determinar ações de prevenção e controle mais rigorosas que as definidas por este documento, baseando-se em uma avaliação caso a caso.

Como prevenir:

O uso de produtos de limpeza simples, como água e sabão, desinfetante e água sanitária é eficaz para eliminar o vírus de superfícies.

ORIENTAÇÕES PARA FEIRANTES E OUTROS PROFISSIONAIS EM FEIRAS PERMANENTES, QUE TAMBÉM PODEM SER ADAPTADAS E APLICADAS A OUTROS TIPOS DE COMÉRCIO DE HORTIFRUTI.

1. Fornecer, em local de fácil acesso, álcool gel a 70% para clientes.
 - o Após espalhar o produto em toda a superfície das mãos, deve-se friccionar por 20 segundos;
2. Evitar falar excessivamente, assobiar, rir, tossir e espirrar sobre os produtos, tocar nos olhos, nariz e boca;
3. Reforçar os procedimentos de higiene das mãos e antebraços;
4. Se possível, instalar barreiras que evitem o contato direto do consumidor com os produtos;

5. Sugere-se oferecer legumes, verduras, frutas e hortaliças previamente selecionados, para que o cliente escolha o pacote fechado;
6. Outros produtos devem ser comercializados em suas embalagens primárias, atendendo ao acondicionamento sugerido pelo fabricante;
7. Produtos fracionados, fatiados ou porcionados devem ser embalados e não podem ficar expostos ao ambiente;
8. Produtos a granel devem ser acondicionados de modo que não seja possível a contaminação por clientes e/ou manipuladores;
9. Higienizar frequentemente balcões, balanças e outros utensílios;
10. **Não oferecer produtos para degustação;**
11. Pulverizar com borrifador diluição de hipoclorito de sódio a 2% sobre verduras, legumes, folhosos e frutas em exposição a cada reposição;
12. Promover de forma controlada a separação de áreas limpa e suja para abate de aves, atendendo rigorosamente as boas práticas de manipulação;
13. Orientar o consumidor a lavar verduras, legumes, folhosos e frutas antes do consumo, devido ao uso de hipoclorito utilizado no item 11;
14. Em açougues e peixarias:
 - o Manter os produtos sobre refrigeração;
 - o Realizar controle de vetores;
 - o Manter limpos internamente balcões e expositores;
 - o Higienizar utensílios, tábuas e demais objetos imediatamente após cada uso;
 - o Higienizar externamente balcões e expositores várias vezes ao dia;
15. Ao manusear embalagens como sacos plásticos, sacolas plásticas e embrulhos, evitar tocar o rosto enquanto faz a manipulação;
16. Higienizar máquinas de cartão após cada uso;
17. Evitar a manipulação desnecessária de notas e moedas, após manipular, fazer a higienização das mãos;
18. **Funcionários que apresentem febre e/ou sintomas respiratórios (tosse seca, dor de garganta, mialgia, cefaleia e prostração, dificuldade para respirar e batimento das asas nasais) deverão ser afastados do trabalho, retornando somente após 14 dias se não houver mais sintomas.**

ORIENTAÇÕES PARA A POPULAÇÃO QUE FREQUENTA FEIRAS PERMANENTES NO DF

1. Evitar aglomerações e longo tempo de permanência nas feiras;
2. Usar álcool gel a 70% após tocar superfícies, produtos e outras pessoas;
 - o Após espalhar o produto em toda a superfície das mãos, deve-se friccionar por 20 segundos;
3. Evitar falar excessivamente, rir, tossir, espirrar, tocar nos olhos, nariz e boca enquanto escolhe os produtos expostos;
4. Preferir produtos previamente embalados, evitando tocar os produtos em exposição;
5. Se você apresentar febre e/ou sintomas respiratórios (tosse seca, dor de garganta, mialgia, cefaleia e prostração, dificuldade para respirar e batimento das asas nasais) deverá ficar isolado e evitar locais públicos tais como as feiras;
6. Evitar degustações e consumo de alimentos nas feiras;
7. Antes de consumir, higienize verduras, legumes, folhosos e frutas, em três etapas: lavagem em água para retirada de resíduos, imersão em hipoclorito a 2% por 10 minutos e enxágue;
8. Não apoiar sacolas e embalagens em bancos, mesas ou mesmo no piso;
9. Evitar filas e barracas com grande movimentação;
10. Ao manusear embalagens como sacos plásticos, sacolas plásticas e embrulhos, evitar tocar o rosto enquanto faz a manipulação;
11. Ao chegar em casa com as compras, descartar imediatamente as embalagens externas tipo sacolas e bandejas, higienizando as sacolas retornáveis;
12. Promover a limpeza dos itens comprados (enlatados e similares) antes de guardá-los, usando hipoclorito de sódio em borrifador ou pano úmido;
13. Evitar a manipulação desnecessária de notas e moedas, após manipular, fazer a higienização das mãos;
14. Priorizar os pagamentos por meio de cartão.

Diluição de Hipoclorito de sódio a 2%: Diluir 20ml de hipoclorito de sódio para cada 1 litro de água.

ATENÇÃO: o hipoclorito de sódio usado pode ser a água sanitária comum do mercado com registro na ANVISA, sem perfume ou corantes.



Documento assinado eletronicamente por **ANDRE GODOY RAMOS - Matr.1401368-1, Gerente de Alimentos**, em 03/04/2020, às 17:14, conforme art. 6º do Decreto nº 36.756, de 16 de setembro de 2015, publicado no Diário Oficial do Distrito Federal nº 180, quinta-feira, 17 de setembro de 2015.



Documento assinado eletronicamente por **ANALDA LIMA DOS SANTOS - Matr.0146773-5, Nutricionista**, em 03/04/2020, às 17:15, conforme art. 6º do Decreto nº 36.756, de 16 de setembro de 2015, publicado no Diário Oficial do Distrito Federal nº 180, quinta-feira, 17 de setembro de 2015.



Documento assinado eletronicamente por **DILLIAN ADELAINÉ CESAR DA SILVA - Matr.0214700-9, Nutricionista**, em 03/04/2020, às 17:15, conforme art. 6º do Decreto nº 36.756, de 16 de setembro de 2015, publicado no Diário Oficial do Distrito Federal nº 180, quinta-feira, 17 de setembro de 2015.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site:
[http://sei.df.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0](http://sei.df.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0&verificador=38112737)
verificador= **38112737** código CRC= **C454E496**.

"Brasília - Patrimônio Cultural da Humanidade"

SEPS 712/912 - Edifício CEREST - Bairro Asa Sul - CEP 70390125 - DF