Protocolo: 636909
Data: 08/04/2020
Título: Boletins - COVID 19
Página(s): a

SUBSECRETARIA DE VIGILÂNCIA, FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA E CONTROLE DE ZOONOSES

SUBVISA produz Boletins Informativos com orientações de prevenção e combate à Covid-19

Diante do avanço do coronavírus (Covid-19), a Subsecretaria de Vigilância, Fiscalização Sanitária e Controle de Zoonoses (SUBVISA), órgão da Secretaria Municipal de Saúde (SMS) que tem como missão atuar na prevenção de riscos à saúde pública, vem produzindo boletins informativos com as principais recomendações para orientar os segmentos comerciais e a população em geral. São medidas que reforçam a importância da adoção de protocolos para evitar, reduzir e combater a pandemia que ainda avança no Brasil e em outros países. Elas se baseiam em normas sanitárias, portarias, resoluções, decretos e outras legislações de órgãos como o Ministério da Saúde e a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Foram consideradas também medidas estabelecidas pelo Código de Vigilância Sanitária, Vigilância de Zoonoses e de Inspeção Agropecuária do Município do Rio de Janeiro (Lei Complementar 197/2018), aprovado por unanimidade na Câmara dos Vereadores em dezembro de 2018 e implantado em 2019.

Além dos boletins informativos que continuam em produção, Vigilância Sanitária elaborou o Protocolo de Convivência com Pessoas no Grupo de Risco, o Protocolo para Sair de Casa e o Protocolo ao Chegar em Casa. Esses materiais vêm sendo divulgados em redes sociais, na imprensa e em associações, conselhos e demais instituições representativas de segmentos comerciais e classes profissionais. Seguem os boletins informativos concluídos até o dia 6 de abril de 2020, que obedecem a numeração geral da SUBVISA e estão disponibilizados no site do órgão como Medidas de Prevenção e Controle ao Coronavírus (Covid-19). Na sequência, estão imagens de protocolos de prevenção a serem adotados na convivência com pessoas no grupo de risco, na saída e na chegada em casa.

Medidas de Prevenção e Controle ao Coronavírus

Boletim Informativo S/SUBVISA Nº 003/2020 - 14/03/2020

Estabelecimentos de Saúde

O Boletim Informativo de Estabelecimentos de Saúde da Subsecretaria de Vigilância, Fiscalização Sanitária e Controle de Zoonoses (SUBVISA) - órgão da Secretaria Municipal de Saúde (SMS) que tem como missão atuar na prevenção de riscos à saúde pública - reúne as ações preventivas que devem adotadas e mantidas por clínicas, hospitais e demais unidades que promovam assistência a pacientes de casos suspeitos e confirmados do coronavírus (Covid-19), como forma de minimizar os riscos de disseminação desta nova doença. Este documento foi elaborado com base no Protocolo de Manejo Clínico para Novo Coronavírus/MS, na Nota Técnica Conjunta SVS/SUBGAIS/SES-RJ nº 05/2020 e no Plano de Resposta de Emergência ao Coronavírus no Estado do Rio de Janeiro

Consultórios, Clínicas Médicas e Hospitais

1. Reforçar a sensibilização dos profissionais de saúde no serviço para detecção oportuna de novos casos suspeitos, com a divulgação dos protocolos clínicos de detecção e classificação dos casos, fluxo de notificação e atendimento, além das medidas de prevenção e controle por meio de um cronograma de treinamento que inclua toda a equipe assistencial.

2. Reforçar a sensibilização dos pacientes quanto aos sinais e sintomas da Covid-19, para que

possam reconhecer e se apresentar como caso suspeito.

3. Reforçar a sensibilização dos pacientes quanto aos hábitos de higienização frequente das mãos, que devem ser lavadas com água e sabão por, pelo menos, 20 segundos, e fricção antisséptica com solução alcoólica a 70%.

4. Ressaltar a etiqueta respiratória para tosse e espirro (proteger a boca e o nariz com lenço de papel descartável ou o braço e evitar tocar o rosto) em alertas visuais como cartazes, placas e pôsteres que devem estar afixados na entrada dos serviços e em locais estratégicos.

5. Definir os fluxos de atendimento e planos de ação que devem estar adaptados à sua realidade institucional, desde que cumpram as boas práticas assistenciais e legislação vigente, principalmente, em ambientes com concentração de pessoas.

6. Providenciar os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) necessários aos indivíduos com suspeita ou confirmação da infecção, e também aos profissionais de saúde, limpeza e manutenção, segurança, recepção ou outros que atuem no acolhimento de pacientes no serviço de saúde. Esses equipamentos são máscaras cirúrgicas, gorros, óculos de proteção ou protetor facial, avental ou capote impermeável de mangas longas, luvas de procedimentos e máscaras de proteção respiratória (respirador particulado) com eficácia mínima na filtração de 95% de partículas de até 0,3? (tipo N95, N99, N100, PFF2 ou PFF3), como indicado no Protocolo de Manejo Clínico para Novo Coronavírus/MS.

7. Capacitar os profissionais do serviço de saúde quanto à correta utilização, descarte e/ou desinfecção (óculos de proteção) dos EPIs.

8. Manter os lavatórios abastecidos com água corrente, lixeiras com tampa e acionamento por pedal, dispensadores com sabonete líquido e papel-toalha descartável e ainda álcool 70% para a higienização das mãos de pacientes e profissionais, de acordo com a Resolução RDC nº 42/2010.

9. Providenciar local específico para o atendimento inicial dos casos suspeitos.

10. Intensificar os protocolos de limpeza e desinfecção de superfícies, de acordo com o Manual para Limpeza e Desinfecção de Superfícies da ANVISA/2010 e o Protocolo de Manejo Clínico para o Novo Coronavírus MS/2020.

11. Classificar na categoria A1 todos os resíduos provenientes da assistência a pacientes suspeitos ou confirmados de infecção pela Covid-19. Esses resíduos devem ser tratados antes da disposição final ambientalmente adequada, conforme a Resolução RDC ANVISA nº 222/2018, e acondicionados em sacos brancos leitosos a serem substituídos quando atingirem 2/3 de sua capacidade ou, pelo menos, uma vez a cada 48 horas, identificados pelo símbolo de substância infectante, com rótulos de fundo branco, desenho e contornos pretos. Os sacos devem estar em recipientes de material lavável, resistente à punctura, ruptura, vazamento e tombamento, com cantos arredondados e tampas acionadas por pedal ou outro sistema sem contato manual.

12. Evitar o acesso de funcionários com sintomas respiratórios.

13. Fazer a notificação dos casos suspeitos ao órgão competente.

Ambulâncias de Transporte Interinstitucional de Casos Covid-19

1. Os pacientes transportados nesses veículos devem utilizar máscara cirúrgica durante todo o percurso.

2. A ventilação da ambulância deve ser melhorada para aumentar a troca de ar durante o transporte do paciente.

3. Os profissionais desses veículos devem utilizar os seguintes EPIs: gorro, óculos de proteção, avental ou capote impermeável de mangas longas, luvas de procedimento e máscara de proteção respiratória (respirador particulado) com eficácia mínima na filtração de 95% de partículas de até 0,3? (tipo N95, N99, N100, PFF2 ou PFF3), conforme o Protocolo de Manejo Clínico para Novo Coronavírus/MS.

4. Após cada viagem, todas as superfícies internas da ambulância devem passar por desinfecção com o desinfetante indicado para este fim, de acordo com o procedimento operacional padrão definido para a limpeza geral deste veículo e seus equipamentos.

5. Máscaras cirúrgicas, máscaras N95, álcool 70% para a higienização das mãos, óculos de proteção, luvas de procedimentos e outros insumos devem ser reforçados nas ambulâncias.

6. Todos os profissionais que atuam no transporte de pacientes suspeitos ou confirmados com coronavírus precisam higienizar as mãos frequentemente com álcool 70%.

7. O acesso de funcionários com sintomas respiratórios a esses veículos deve ser evitado.

8. Os casos suspeitos devem ser notificados ao órgão competente.

Estabelecimentos de Interesse à Saúde

1. Manter os lavatórios abastecidos com água corrente, dispensadores de sabonete líquido e papel-toalha descartável e lixeiras com tampa acionada por pedal.

2. Disponibilizar álcool 70% para a higienização das mãos dos funcionários e usuários do serviço.

3. Intensificar os protocolos de limpeza e desinfecção de superfícies, de acordo com o Manual para Limpeza e Desinfecção de Superfícies da ANVISA/2010.

4. Manter os ambientes sempre ventilados.

5. Evitar o acesso de funcionários com sintomas respiratórios às unidades.

Instituição de Longa Permanência para Idosos (ILPI)

1. Intensificar os protocolos de limpeza e desinfecção de superfícies, de acordo com o Manual para

Limpeza e Desinfecção de Superfícies da ANVISA/2010 e o Protocolo de Manejo Clínico para o Novo Coronavírus MS/2020.

2. Manter os lavatórios abastecidos com água corrente, dispensadores de sabonete líquido e papel-toalha descartável e lixeiras com tampa acionada por pedal.

3. Nos pontos de atendimento e circulação, disponibilizar álcool 70% para a higienização das mãos dos idosos e profissionais, de acordo com a Resolução RDC nº 42/2010.

4. Sempre que necessário, os profissionais devem utilizar os seguintes Equipamentos de Proteção Individual (EPIs): gorro, óculos de proteção, avental ou capote impermeável de mangas longas, luvas de procedimento e máscara de proteção respiratória (respirador particulado) com eficácia mínima na filtração de 95% de partículas de até 0,3? (tipo N95, N99, N100, PFF2 ou PFF3), conforme indicado no Protocolo de Manejo Clínico para Novo Coronavírus/MS.

5. Reforçar a sensibilização dos residentes, funcionários e visitantes quanto aos hábitos de higienização das mãos, que devem ser lavadas frequentemente com água e sabonete líquido e fricção antisséptica de álcool 70%.

6. Reforçar a sensibilização dos residentes, funcionários e visitantes também em relação à etiqueta respiratória para tosse ou espirro, que é o de proteger a boca e o nariz com lenço de papel descartável ou o braço, evitando tocar o rosto.

7. Sempre que possível, manter os ambientes ventilados naturalmente, com portas e e janelas abertas.

8. Reforçar os procedimentos de higiene e desinfecção de utensílios, equipamentos e ambientes de convivência.

9. Manter atualizada as vacinas para Influenza e doença pneumocócica, conforme a indicação para os residentes e funcionários.

10. Restringir o uso de utensílios compartilhados, como copos, xícaras, garrafas de água e talheres.

11. Evitar o acesso de funcionários com sintomas respiratórios à unidade.

12. Restringir o acesso de visitantes com febre e sintomas respiratórios ou com diagnóstico de Influenza ou Covid-19.

13. Fazer a notificação dos casos suspeitos ao órgão competente.

Clínicas de Terapia Renal Substitutiva

1. Reforçar a sensibilização dos profissionais de saúde no serviço para detecção oportuna de novos casos suspeitos, com a divulgação dos protocolos clínicos de detecção e classificação dos casos, fluxo de notificação e atendimento, além das medidas de prevenção e controle por meio de um cronograma de treinamento que inclua toda a equipe assistencial.

2. Reforçar a sensibilização dos pacientes quanto aos sinais e sintomas da Covid-19, para que possam reconhecer e se apresentar como caso suspeito.

3. Reforçar a sensibilização dos pacientes quanto aos hábitos da higienização das mãos, em cartazes, placas, pôsteres e outros materiais visuais afixados na entrada dos serviços e em locais estratégicos. As mãos devem ser lavadas frequentemente com água e sabonete líquido, esfregando os dedos, as unhas, as palmas, os dorsos e os punhos por, pelo menos, 20 segundos, com fricção antisséptica de álcool 70%.

4. Reforçar também a etiqueta respiratória a ser adotada no caso de tosse ou de espirro, que é proteger a boca e o nariz com lenço de papel descartável ou o braço, evitando tocar o rosto.

5. Definir os fluxos de atendimento e planos de ação que devem estar adaptados à sua realidade institucional, desde que cumpram as boas práticas assistenciais e legislação vigente, principalmente, em ambientes com concentração de pessoas.

6. Providenciar os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) necessários aos indivíduos com suspeita ou confirmação da infecção, e também aos profissionais de saúde, limpeza e manutenção, segurança, recepção ou outros que atuem no acolhimento de pacientes no serviço de saúde. Esses equipamentos são máscaras cirúrgicas, gorros, óculos de proteção ou protetor facial, avental ou capote impermeável de mangas longas, luvas de procedimentos e máscaras de proteção respiratória (respirador particulado) com eficácia mínima na filtração de 95% de partículas de até 0,3? (tipo N95, N99, N100, PFF2 ou PFF3), como indicado no Protocolo de Manejo Clínico para Novo Coronavírus/MS.

7. Capacitar os profissionais do serviço de saúde quanto à correta utilização, descarte e desinfecção (óculos de proteção) dos EPIs.

8. Manter lavatórios abastecidos com água corrente, dispensadores de sabonete líquido e papel-toalha descartável e lixeiras com tampa acionada por pedal, disponibilizando álcool 70% para a higienização das mãos de pacientes e profissionais, de acordo com a Resolução RDC nº 42/2010.

9. Intensificar os protocolos de limpeza e desinfecção de superfícies, de acordo com o Manual para Limpeza e Desinfecção de Superfícies da ANVISA/2010 e o Protocolo de Manejo Clínico para o Novo Coronavírus MS/2020.

10. Classificar na categoria A1 todos os resíduos provenientes da assistência a pacientes suspeitos ou confirmados de infecção pela Covid-19, que devem ser tratados antes da disposição final ambientalmente adequada, conforme a Resolução RDC ANVISA nº 222/2018. Esses resíduos devem ser acondicionados em sacos brancos leitosos, substituídos quando atingirem 2/3 de sua capacidade ou, pelo menos, uma vez a cada 48 horas, e identificados pelo símbolo de substância infectante, com rótulos de fundo branco, desenho e contornos pretos. Os sacos devem estar contidos em recipientes de material lavável, resistente à punctura, ruptura, vazamento e tombamento, com cantos arredondados e tampas acionadas por pedal ou outro sistema sem contato manual.

11. Providenciar local com máquinas, poltronas de técnico de enfermagem específico para o atendimento aos casos suspeitos e confirmados, com separação mínima de um metro e meio dos demais pacientes, bem como aparelho de PA, termômetro e outros materiais que se fizerem necessários, exclusivos para essa finalidade.

12. Estabelecer um fluxo rápido de entrada do paciente com suspeita ou confirmação de infecção no

local de atendimento, a fim de evitar que o mesmo permaneça por tempo prolongado na recepção junto aos demais pacientes.

13. Quando não for possível destinar um espaço exclusivo para atendimento dos casos suspeitos ou confirmados, manter o paciente e o seu acompanhante com máscara cirúrgica durante a permanência no local, bem como os pacientes próximos ao mesmo.

14. Providenciar um sanitário exclusivo para uso do paciente com suspeita de infecção pela Covid-19. Caso não seja possível, implementar a rotina de limpeza e desinfecção das superfícies do sanitário, conforme o Manual para Limpeza e Desinfecção de Superfícies da ANVISA/2010.

15. Evitar o acesso de funcionários com sintomas respiratórios a essas unidades.

16. Fazer a notificação dos casos suspeitos ao órgão competente.

Boletim Informativo S/SUBVISA Nº 004/2020 - 15/03/2020

Higienização das Mãos

A higienização das mãos é uma das principais recomendações para a prevenção ao coronavírus (Covid-19), e a não realização desse procedimento básico está entre as maiores causas de infecções hospitalares. Como este importante processo de higiene pessoal ainda demanda muitas dúvidas, a Subsecretaria de Vigilância, Fiscalização Sanitária e Controle de Zoonoses, órgão da

Secretaria Municipal de Saúde, elaborou este Boletim Informativo em forma de perguntas e respostas para facilitar a compreensão da correta maneira de higienizar as mãos, prática básica na prevenção e combate ao novo vírus.

1. Como devo lavar as mãos para que elas estejam limpas?

O correto é ensaboar as mãos com água e sabão, e depois secar. Em especial neste momento de pandemia, o recomendado é secar com papel-toalha descartável não reciclado, que deve ser descartado imediatamente em lixeira com tampa acionada por pedal, para que não haja o contato com as mãos já limpas.

2. E qual é o melhor sabão?

Por não acumular resíduos, os sabonetes líquidos são os recomendados para serem usados nos locais de grande circulação. E neste momento de pandemia, os sabonetes em barra devem ser apenas para o uso individual.

3. E quando devo usar o álcool gel?

O álcool gel é uma medida emergencial, para quando a pessoa estiver na rua ou sem oportunidade de lavar as mãos.

4. Mas o melhor é lavar com água e sabão líquido ou com álcool gel?

Os dois são recomendados para a higienização das mãos. No entanto, quando a pessoa tiver acesso as duas opções e observar sujeira nas mãos, o ideal é usar água e sabão.

5. Alianças e outros objetos nas mãos comprometem a limpeza?

Sim. Pulseiras, relógios e anéis devem sempre ser retirados no momento da lavagem. Aliás, esses objetos também precisam ser lavados porque eles podem estar contaminados. Em especial neste período de pandemia, a recomendação é não usar objetos nas mãos, sendo evitado também cordões, tornozeleiras e demais adornos, por todos podem ser pontos de contaminação.

6. As unhas grandes também podem reter sujeira?

Sim. As unhas bem aparadas facilitam a higienização.

7. E se eu usar luvas preciso lavar as mãos?

As luvas servem para proteger a contaminação das mãos. Mas ao tirá-las o recomendado é que as mãos sejam higienizadas como se não tivesse usado luvas. E mais: as luvas podem dar uma **falsa ideia de higiene,** fazendo com que a pessoa toque em várias superfícies e contaminando ainda mais tudo o que tocou.

8. E quais os momentos mais importantes para higienizar as mãos?

8.1. Assim que se entra em casa

8.2. Depois de usar o banheiro

8.3. Após mexer na boca ou no nariz

8.4. Imediatamente após tocar em algum ferimento

8.5. Antes de manipular qualquer alimento

8.6. Após descartar o lixo

8.7. Depois de trocar fraldas ou limpar uma criança

Boletim Informativo S/SUBVISA Nº 005/2020 - 16/03/2020

Estabelecimentos em Geral

No Boletim Informativo para Estabelecimentos em Geral, a Subsecretaria de Vigilância, Fiscalização Sanitária e Controle de Zoonoses, órgão vinculado à Secretaria Municipal de Saúde, destaca as

medidas básicas que devem ser adotadas por estabelecimentos dos mais diversos segmentos. Algumas delas são exigências estabelecidas em lei, como o Código Sanitário Municipal (Lei Complementar 197/2018), implantado na cidade do Rio de Janeiro em 2019.

1. Todos os estabelecimentos devem ter lavatório com água corrente, dispensadores de sabonete líquido e de papel-toalha descartável, e ainda lixeira com tampa acionada por pedal.

2. Os estabelecimentos devem ter também dispensadores de álcool 70% em gel nos banheiros e em locais de grande fluxo de pessoas, como a recepção e demais áreas de atendimento ao público ou de movimento de funcionários.

IMPORTANTE: O uso do álcool 70% gel não substitui a lavagem das mãos com sabonete líquido e a secagem com papel-toalha descartável, e não reciclável.

3. As superfícies, mesas, utensílios e equipamentos devem ser higienizados com solução de uma parte de água sanitária para nove partes de água, com o uso de papel-toalha ou pano multiuso descartável. Álcool 70% em gel também pode ser utilizado para limpar objetos como telefones, teclados, cadeiras e maçanetas.

4. Todos os funcionários devem lavar frequentemente as mãos com água e sabonete líquido, esfregando bem os dedos, as unhas, os punhos, as palmas e até os dorsos por, pelo menos, 20 segundos, usando papel-toalha para a secagem.

5. Os funcionários que apresentarem febre, coriza, tosse, espirros, dor no corpo ou de garganta, congestão nasal ou algum outro sinal de infecção devem procurar uma unidade de saúde e, dependendo do caso, obedecer ao isolamento domiciliar ou hospitalar.

6. Os cumprimentos com beijos, abraços, apertos de mãos e outros contatos físicos precisam ser evitados.

7. Com mensagens em cartazes, pôsteres e outras peças visuais, os estabelecimentos devem reforçar a importância da etiqueta respiratória para tosse ou espirro: proteger a boca e o nariz com lenço descartável ou mesmo com o braço, evitando tocar o rosto.

Escolas e outras Instituições de Ensino

1. Manter os ambientes ventilados.

2. Evitar contato próximo com pessoas que sofrem de infecções respiratórias agudas.

3. Disponibilizar álcool 70% gel na entrada das salas e orientar os alunos para a sua utilização.

4. Não compartilhar copos, canudos, toalhas, talheres, alimentos, maquiagem e protetores labiais, canetas, lapiseiras, borrachas, brinquedos, celulares e demais produtos.

5. Reorientar a equipe de apoio para intensificar a limpeza dos diferentes materiais e brinquedos de uso comum na escola.

6. Ao fim de cada turno ou a cada troca de turmas realizar a desinfecção das mesas e cadeiras, friccionando por 20 segundos com pano seco e limpo embebido com álcool 70%.

7. Intensificar a higienização dos ambientes de uso comum, incluindo maçanetas, torneiras, porta papel toalha, brinquedos e computadores.

8. Reforçar os cuidados com o uso do álcool, em especial, em ambientes com acesso de crianças e adolescentes, pelo risco de ingestão acidental e queimaduras devido à característica inflamável do produto. Este produto exige todo o cuidado.

9. Orientar alunos e pais a higienizar com frequência os pertences pessoais dos alunos, como copo, garrafa plástica, mochila, lancheira, toalha e estojo de escova de dentes.

10. Os bebedouros devem passar com frequência por processo de desinfecção com álcool 70%.

11. Recomendar aos alunos que não encostem os lábios no bico ejetor de água do bebedouro.

12. Sensibilizar crianças e adolescentes a trazerem de casa copo plástico ou garrafa plástica para uso individual.

13. Reforçar com os pais a necessidade de buscarem os filhos que apresentarem quadro febril ou mal-estar na escola, ambiente coletivo de compartilhamento e socialização constantes e contato próximo entre alunos e equipe. Por este motivo, quanto menor o contato do aluno com sintomas de doenças respiratórias, maior será a prevenção de doenças neste ambiente.

Hotéis, Pousadas e Hostels

1. É recomendado que esses estabelecimentos tenham dispensadores de álcool 70% em gel nos banheiros e nos locais de grande fluxo de pessoas, como a recepção, bares, salas de ginástica, salões de jogos e restaurantes.

2. Roupas de cama, toalhas e tapetes de banheiro devem ser trocados, pelo menos, a cada dois dias, e sempre retirados ao término de cada estadia, acondicionados em sacos plásticos até a sua higienização.

3. A higienização das roupas e toalhas deve ser feita o mais rápido possível após o uso, com produtos apropriados e recomendados para este fim.

4. A desinfecção de travesseiros e colchões deve ser feita a cada troca de roupa de cama, friccionando por 20 segundos com um pano seco e limpo embebido com álcool 70%

5. Os ambientes de uso comum, incluindo maçanetas, torneiras, porta papel-toalha, computadores, botões de elevadores, corrimão e objetos de uso coletivo, deve ter a higienização intensificada.

6. Intensificar a higienização das áreas e superfícies com água e sabão ou produto próprio para limpeza, concluindo o processo com solução de hipoclorito (água sanitária) ou álcool 70%.

7. A desinfecção das mesas, cadeiras e mobiliário em geral deve ser feita ao fim de cada estadia ou a cada troca de evento, friccionado por 20 segundos um pano seco e limpo embebido com álcool 70%.

Academias e Centros de Fisioterapia e de Pilates

1. As superfícies, colchonetes, pesos e equipamentos devem ser higienizados a cada uso, com

solução de uma parte de água sanitária para nove partes de água e uso de papel-toalha ou pano multiuso descartável.

2. O álcool 70% em gel também pode ser usado para limpar objetos, como telefones, teclados, cadeiras e maçanetas.

3. Os estabelecimentos devem ter dispensadores de álcool 70% em gel nos banheiros e locais de grande fluxo de pessoas, como a recepção, bares e salas de ginástica.

4. Às áreas destinadas à atividade física e todos os locais com lavatório devem ter dispensadores de papel-toalha descartável, nunca reciclável.

Boletim Informativo S/SUBVISA Nº 006/2020 - 18/03/2020

Orientações sobre o Álcool 70%

Uma das principais medidas de prevenção ao coronavírus (Covid-19) é a higienização das mãos, que deve ser feita diversas vezes ao dia com água e sabão líquido, sendo recomendado também o uso do álcool 70%, de preferência, em gel. Com a pandemia que atinge o Brasil, outra opção passou a ser a apresentação em líquido, mas com restrições e cuidados exigidos desde 2002 pela Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) Nº 46/02 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), por conta do risco elevado de queimaduras. Para orientar o comércio e a população em geral, a Subsecretaria de Vigilância, Fiscalização Sanitária e Controle de Zoonoses, vinculada à Secretaria Municipal de Saúde, reuniu neste Boletim Informativo de Orientações sobre o Álcool 70% as principais informações sobre o produto, considerando também a Lei Federal nº 5991/73.

Classificações do álcool 70%

Além da facilidade de aplicação, da baixa toxicidade e do baixo custo, o álcool 70% tem grande

eficiência na diminuição da contaminação em serviços de saúde. Na apresentação em líquido, sua classificação é como medicamento (antisséptico) e saneante (desinfetante). Já em gel, o produto é classificado como de higiene pessoal (antisséptico para as mãos).

Como medicamento

Nessa classificação, o álcool 70% líquido tem fins antissépticos. Por isso, além da preparação da pele para procedimentos cirúrgicos, aplicação de injetáveis e punções venosas e arteriais, o seu uso é permitido para a higiene das mãos, com notificação simplificada, de acordo com a RDC Nº 199/06, modificada pela RDC Nº 107/16.

Como saneante

Nessa classificação, o álcool 70% líquido é usado para a desinfecção de superfícies como maçanetas, corrimãos e portas, e também de equipamentos como termômetros e estetoscópios. Para essa finalidade, o produto pode ser adquirido em farmácias, drogarias e no comércio varejista.

Como produto de higiene pessoal

Nessa classificação, o álcool 70% deve estar na forma de gel antisséptico para as mãos e pode ser adquirido em farmácias, drogarias, supermercados e no comércio varejista, sem restrição de volume.

Com a chegada da pandemia ao Brasil, a forma em gel teve o consumo elevado e sumiu das prateleiras de drogarias, farmácias e supermercados, estabelecimentos com autorização para a venda. A opção passou a ser o álcool 70% líquido que, como produto inflamável, era comercializado desde 2002 apenas por farmácias e drogarias, e em embalagens de 50ml. A necessidade do combate ao novo vírus levou a ANVISA a liberar, em caráter emergencial e provisório (enquanto durar a pandemia), com a RDC Nº 347/20, de 17 de março de 2020, a sua comercialização por farmácias de manipulação regularizadas.

Além das restrições na comercialização, o álcool 70% líquido teve critérios para a manipulação estabelecidos pela RDC 347/20, outra resolução feita pela ANVISA em meio à pandemia. Por esta norma, as farmácias de manipulação estão também autorizadas a manipular o produto, desde que no limite de 50ml por volume. O mesmo acontece com as empresas regularizadas fabricantes de medicamentos, saneantes e cosméticos, por meio da RDC Nº 350/20. Já para o segmento da indústria de alimentos não há previsão de liberação.

Boletim Informativo S/SUBVISA Nº 007/2020 - 19/03/2020

Serviços e Indústrias de Alimentação

Com base na Lei nº 13.979, de 6 de fevereiro de 2020, e na classificação da pandemia do Novo Coronavírus pela Organização Mundial de Saúde em 11 de março de 2020, a Subsecretaria de Vigilância, Fiscalização Sanitária e Controle de Zoonoses, órgão vinculado à Secretaria Municipal de Saúde, produziu o Boletim Informativo Serviços e Indústrias de Alimentação. Ele contém as principais medidas a serem seguidas por padarias, restaurantes, mercados, bares e demais estabelecimentos de alimentação.

Indústrias, Supermercados, Padarias, Restaurantes, Bares e Afins

1. Todos os estabelecimentos devem manter os banheiros e áreas de manipulação de alimentos dispensadores abastecidos com sabonete líquido e papel-toalha descartável não reciclado, lixeira com tampa acionada sem contato manual para o descarte do papel usado e dispensadores abastecidos com álcool gel a 70%.

2. Disponibilizar a clientes e funcionários dispensadores abastecidos com álcool gel 70% em pontos estratégicos e, principalmente, na área de manipulação de alimentos.

3. Devem ser expostos, em local visível e de fácil acesso aos clientes e funcionários, cartazes com o procedimento padronizado da correta higienização das mãos, além de aviso com orientações sobre a importância da limpeza das mãos para a prevenção de doenças.

4. Todos os profissionais devem higienizar frequentemente as mãos em lavatório com água corrente, esfregando com sabonete líquido todos os dedos, as unhas, as palmas, os dorsos e até os punhos por, pelo menos, 20 segundos. Em seguida, secar com papel-toalha descartável (não reciclado e nem de tecido), a ser depositado em lixeira com tampa acionada por pedal, para evitar o uso das mãos.

5. Todos os profissionais devem ser treinados sobre a correta técnica de higienização das mãos, com capacitação no curso de higiene na manipulação de alimentos oferecido pela Superintendência de Educação da Subsecretaria de Vigilância Sanitária.

6. O uso de anéis e pulseiras é proibido aos manipuladores de alimentos, pois esses acessórios dificultam a higienização das mãos.

7. Após tocar em maçanetas e outras superfícies, ou abrir geladeiras, porta das câmaras e demais contaminantes, o profissional deve sempre higienizar as mãos, lavando com água e sabonete líquido e uso de álcool 70%.

8. Os manipuladores de alimentos devem lavar as mãos com frequência, especialmente, após usar o banheiro, tocar em alimentos crus, mudar de atividade, descartar resíduos ou realizar quaisquer operações contaminantes.

9. Os manipuladores de alimentos não podem atuar em operações de caixa, medida para impedir que estes profissionais toquem em dinheiro.

10. Disponibilizar ao profissional do caixa álcool 70% para a frequente higienização das mãos.

11. Os manipuladores de alimentos devem usar uniforme completo sempre limpo e de cor clara, com calçados fechados, touca ou gorro para a proteção dos cabelos e sem adornos (como anéis, cordões e pulseiras).

12. O uso de luvas é recomendado somente para operações específicas. Nesses casos, elas devem ser descartáveis, substituídas regularmente e em curtos intervalos de tempo, sendo obrigatória a troca sempre que houver mudança de operação e após o toque em superfícies ou materiais contaminantes.

13. Os profissionais devem evitar tocar em superfícies e colocar as mãos em alimentos não embalados, usando pegadores e descartáveis adequados ao serviço.

14. Reforçar a sensibilização dos funcionários em relação à etiqueta respiratória para tosse ou espirro, que é a de proteger a boca e o nariz com lenço de papel descartável ou o braço, evitando tocar o rosto. Os profissionais devem estar atentos e evitar levar as mãos à boca, assim como coçar o rosto, nariz e olhos, mantendo sempre as unhas limpas e aparadas.

15. Louças, talheres e copos devem ser higienizados com detergentes apropriados, e mantidos protegidos do público, acessados apenas no momento da consumação.

16. Talheres, pratos, copos e guardanapos não devem ficar expostos na mesa quando não estiverem em uso.

17. Os talheres precisam ser protegidos por saquinhos plásticos ou de papel, e nunca disponibilizados aos clientes em recipientes abertos.

18. Os guardanapos devem ser de papel descartável não reciclado, não sendo recomendado o uso de guardanapo de tecido.

19. Todos os alimentos expostos à venda devem estar embalados ou protegidos para minimizar os riscos de contaminação.

20. De acordo com as boas práticas de higiene ensinadas pela Vigilância Sanitária no curso de manipulação de alimentos, redobrar os cuidados no açougue e peixaria para evitar a contaminação do produto, que pode ser consumido *in natura*.

21. Em períodos atípicos, como este da pandemia do coronavírus, deve ser evitada a oferta de degustação de produtos aos consumidores.

22. O uso de itens compartilhados no refeitório deve ser eliminado, dando preferência à utilização de materiais descartáveis.

23. Manter os ambientes arejados, se possível, com janelas abertas neste período de pandemia.

24. Os estabelecimentos que tiverem aparelhos de ar-condicionado devem manter limpos os componentes do sistema de climatização (bandejas, serpentinas, umidificadores, ventiladores e

dutos) em prol da qualidade interna do ar e evitar a difusão ou multiplicação de agentes nocivos à saúde humana.

25. Os estabelecimentos com condicionadores de ar acima de 60.000 BTUs devem ter o Plano de Manutenção, Operação e Controle (PMOC) atualizado, com o respectivo responsável técnico e os procedimentos e rotinas de manutenção atualizadas, comprovando a sua execução.

26. Adotar rotina frequente de desinfecção de superfícies, balcões, vitrines, pisos, maçanetas, torneiras, porta papel toalha, porta sabonete líquido, corrimãos, móveis e painéis de elevadores, entre outros. O recomendado é fazer a higienização completa e desinfecção dos locais com a solução de detergente e álcool 70% líquido (saneante) ou hipoclorito de sódio (água sanitária).

27. Incluir na rotina a desinfecção os carrinhos de compras, as cestinhas e esteiras rolantes dos caixas, friccionando por 20 segundos um pano limpo embebido em álcool 70% líquido.

28. Intensificar a higienização dos sanitários, com o funcionário responsável pelo serviço utilizando luvas de borracha, avental, calça comprida e calçado fechado.

29. Nunca varrer superfícies a seco para não suspender a poeira que favorece a contaminação por micro-organismos. O recomendado é utilizar a varredura úmida com mops, rodos e panos de limpeza.

30. Os produtos saneantes (desinfecção) devem ser adequados à finalidade e devidamente autorizados pelo Ministério da Saúde.

31. Funcionários com sintomas do coronavírus (como febre, tosse e alteração respiratória) devem seguir a determinação do serviço médico, como o isolamento hospitalar ou domiciliar.

Boletim Informativo S/SUBVISA Nº 008/2020 - 20/03/2020

Serviços de Delivery

O Boletim Informativo de Serviços de Delivery reúne medidas preventivas a serem adotadas pelas empresas, entregadores e consumidores. As recomendações nela destacadas pela Subsecretaria de Vigilância, Fiscalização Sanitária e Controle de Zoonoses, vinculada à Secretaria Municipal de Saúde, se baseiam em protocolos e legislações como a Lei Complementar 197/2018, que criou o primeiro Código Sanitário do Município do Rio de Janeiro, implantado em 2019.

Para quem Entrega

1. Lave bem as mãos com água e sabão líquido antes de sair com as entregas do serviço de alimentação. Seque com papel-toalha descartável não reciclado, que deve ser descartado imediatamente em lixeira com tampa acionada por pedal, para que não haja o contato com as mãos já limpas.

2. Não é recomendável a utilização de máscaras e luvas por esses profissionais, pois o uso incorreto deste EPI (equipamento de proteção individual) pode facilitar a propagação do vírus.

3. Para evitar contaminação, esteja atento para não levar as mãos ao rosto.

4. Evite tocar em superfícies ou objetos de áreas comuns dos condomínios residenciais.

5. Leve álcool 70º para utilizar entre uma entrega e outra.

6. Não coloque o pedido no chão.

7. Solicite ao cliente para inserir o cartão na máquina, evitando manuseá-lo.

8. Mantenha distância mínima de um metro e meio da pessoa que recebe a mercadoria.

9. As máquinas de cartão devem ser higienizadas com álcool 70% gel após cada entrega.

10. Para facilitar a higienização, as máquinas de cartão devem estar cobertas com filme plástico.

11. Ao retornar ao serviço de alimentação, o profissional responsável pela entrega deve repetir a lavagem das mãos com água e sabão líquido e secar em seguida com papel-toalha a ser descartado imediatamente em lixeira com tampa acionada por pedal, para que não haja o contato com as mãos já limpas.

Para quem Recebe

1. Procure sempre fazer o pedido e efetuar o pagamento pelo aplicativo.

2. Mantenha uma distância mínima de um metro e meio do entregador.

3. Não permita que o entregador coloque o pedido no chão. Como medida de segurança, coloque um puff ou uma cadeira na porta para apoiar a embalagem.

4. Se o pagamento for efetuado na máquina, evite que o entregador manuseie o cartão e em seguida passe álcool 70% nas mãos e no cartão. Se pagar em dinheiro, lave imediatamente muito bem as mãos com água e sabão líquido e seque, de preferência, com papel-toalha.

5. Não toque em nada após receber as mercadorias. Lave muito bem as mãos com água e sabão líquido após pagar e desembalar os produtos. Procure fazer isso em local diferente do que vai consumir, descartando os pacotes. Em seguida, higienize a superfície antes de colocar as embalagens com as comidas e lave de novo as mãos antes de se servir.

6. As embalagens descartáveis ou a superfície dos alimentos industrializados devem ser higienizadas com água e sabão líquido ou álcool 70°.

7. Os alimentos não devem ser conservados nas embalagens de entrega.

8. Ao fim, sempre higienizar as superfícies que tiveram contato com as embalagens ou as mercadorias entregues.

Boletim Informativo S/SUBVISA Nº 009/2020 - 21/03/2020

Procedimentos de Segurança para Profissionais de Saúde

Os procedimentos de segurança destacados no Boletim Informativo de Procedimentos de Segurança para Profissionais de Saúde têm por base a Nota Técnica Nº 04/2020 GVIMS/GGTES/ANVISA e materiais da Organização Mundial de Saúde (OMS), devendo ser preconizados pelos estabelecimentos e profissionais do segmento. As recomendações foram reunidas pela Subsecretaria de Vigilância, Fiscalização Sanitária e Controle de Zoonoses, órgão da Secretaria Municipal de Saúde, como medidas de prevenção e controle a serem adotadas durante a assistência aos casos suspeitos ou confirmados de infecção pelo coronavírus (Covid-2019). Vale ressaltar que as orientações consideram as informações mais atuais (referentes a março de 2020) sobre este tipo de coronavírus e deverão ser atualizadas à medida que mais dados foram conhecidos, uma vez que se trata de um micro-organismo novo no mundo e com poucas evidências. Vale ressaltar que, na avaliação de caso a caso, os profissionais de saúde ou os serviços de saúde brasileiros podem determinar ações de prevenção e controle mais rigorosas que as definidas pela OMS.

Ambulâncias

Estas orientações se referem ao atendimento pré-hospitalar móvel de urgência e o transporte interinstitucional de casos suspeitos ou confirmados

1. Melhorar a ventilação do veículo para aumentar a troca de ar durante o transporte.

2. Limpar e desinfetar todas as superfícies internas do veículo após a realização do transporte. A desinfecção pode ser feita com álcool a 70%, hipoclorito de sódio ou outro desinfetante indicado para este fim, e seguindo procedimento operacional padrão definido para a atividade de limpeza e desinfecção do veículo e seus equipamentos.

3. Sempre notificar previamente a unidade de saúde para onde o caso suspeito ou confirmado será encaminhado.

Observação - Deve-se evitar o transporte interinstitucional de casos suspeitos ou confirmados. Se a transferência do paciente for realmente necessária, ele deve usar máscara cirúrgica, obrigatoriamente.

Atendimento Ambulatorial ou Pronto Atendimento

As seguintes medidas devem ser seguidas pelos serviços de saúde que prestam atendimento ambulatorial ou de pronto atendimento aos casos suspeitos ou confirmados pelo novo coronavírus (Covid-19):

1. Estabelecer critérios de triagem para identificação e pronto atendimento dos casos.

2. Orientar os profissionais de saúde quanto às medidas de precaução a serem adotadas.

3. Disponibilizar máscara cirúrgica para os pacientes e acompanhantes e prover condições para a higiene das mãos.

4. Casos suspeitos de infecção pelo novo coronavírus (Covid-19) devem permanecer, preferencialmente, em área separada até a consulta ou encaminhamento para o hospital, caso necessário.

5. Orientar os pacientes a adotar as medidas de etiqueta respiratória:

5.1. Se tossir ou espirrar, cobrir o nariz e a boca com cotovelo flexionado ou lenço de papel.

5.2. Utilizar lenço descartável para a higiene nasal, descartar imediatamente após o uso e fazer a higiene das mãos.

5.3. Evitar tocar mucosas de olhos, nariz e boca.

5.4. Realizar a higiene das mãos.

6. Prover lenço descartável para a higiene nasal na sala de espera.

7. Prover lixeira com acionamento por pedal para o descarte de lenços.

8. Prover dispensadores com preparações alcoólicas para a higiene das mãos (sob as formas gel ou solução) nas salas de espera e estimular a higiene das mãos após contato com secreções respiratórias.

9. Prover condições para a higiene simples das mãos: lavatório/pia com dispensador de sabonete líquido, suporte para papel-toalha e lixeira com tampa e abertura sem contato manual.

10. Manter os ambientes ventilados.

11. Eliminar ou restringir o uso de itens compartilhados por pacientes, como canetas, pranchetas e telefones.

12. Fazer a limpeza e desinfecção das superfícies do consultório e de outros ambientes utilizados pelo paciente.

13. Fazer a limpeza e desinfecção de equipamentos e produtos para saúde que tenham sido utilizados na assistência ao paciente.

14. Se houver necessidade de encaminhamento do paciente para outro serviço de saúde, sempre notificar previamente o serviço referenciado.

Profissionais de Saúde

1. Fazer sempre a higiene das mãos com preparação alcoólica.

2. Usar os seguintes equipamentos de proteção individual: máscara cirúrgica, óculos de proteção ou protetor facial, avental impermeável e luvas de procedimento.

Observação: Os profissionais de saúde deverão usar máscaras N95, FFP2 ou equivalente sempre que realizarem procedimentos geradores de aerossóis, como intubação ou aspiração traqueal, ventilação não invasiva, ressuscitação cardiopulmonar, ventilação manual antes da intubação e coletas de amostras nasotraqueais e broncoscopias.

Profissionais de Apoio na Assistência Direta a Casos Suspeitos ou Confirmados

1. Fazer sempre a higiene das mãos com preparação alcoólica.

2. Usar os seguintes equipamentos de proteção individual: máscara cirúrgica, óculos de proteção ou protetor facial, avental impermeável e luvas de procedimento.

Nos Cuidados com Pacientes Suspeitos ou Confirmados e Acompanhantes

1. Todos devem estar usando máscara cirúrgica.

2. Em caso de tosse, espirros ou secreção nasal, devem usar lenço de papel descartável.

3. As mãos precisam ser higienizadas frequentemente com água e sabonete líquido ou preparação alcoólica.

Uso de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs)

Máscara Cirúrgica

1. O uso deste EPI é fundamental para os profissionais de saúde durante a assistência aos pacientes. A máscara deve ser utilizada para evitar a contaminação da boca e nariz por gotículas respiratórias, em especial, quando o profissional estiver atuando a uma distância inferior a um metro e meio do paciente suspeito ou confirmado de infecção, como o novo coronavírus (Covid-19).

2. A máscara é também recomendada aos profissionais que atuam fora do contexto hospitalar ou

clínico, mas em atividades de interesse à saúde, como esteticistas, tatuadores, piercers e cuidadores de idosos.

3. A máscara é especialmente recomendada a pacientes sintomáticos (febre, tosse, dor no corpo, coriza) suspeitos ou positivos para a Covid-19.

4. A máscara faz parte do conjunto de EPIs que devem ser usados por profissionais de serviços funerários, envolvidos na preparação, no acondicionamento e o transporte de cadáveres.

5. Este EPI deve ser usado também por quem estiver em contato direto com pessoas em situação suspeita ou confirmada de doenças.

6. O uso de máscaras não representa proteção total nem substitui a lavagem das mãos.

7. Quando não indicado, o uso de máscara representa desperdício de recursos e não contribui para reduzir a transmissão cruzada de micro-organismos.

Luvas de Procedimento

1. São especificamente recomendadas para profissionais de saúde, mas apenas durante os procedimentos necessários.

2. A indicação de uso para profissionais de saúde visa a redução do risco de disseminação de micro-organismos no ambiente.

3. As luvas são também recomendadas para profissionais que atuam fora do contexto hospitalar ou clínico, mas em atividades de interesse à saúde, como esteticistas, tatuadores, piercers e cuidadores de idosos.

4. As luvas integram o conjunto de EPIs a serem usados por profissionais de serviços funerários, em especial, os envolvidos na preparação, no acondicionamento e o transporte de cadáveres.

5. As luvas não substituem a necessidade de higienização das mãos, medida mais eficaz de prevenção de riscos à saúde. Por isso, todas as vezes que retirar as luvas o profissional deve imediatamente higienizar as mãos.

6. As luvas de procedimentos não cirúrgicos devem ser utilizadas quando houver risco de contato das mãos do profissional com sangue, fluidos corporais, secreções, excreções, mucosas, pele não íntegra e artigos ou equipamentos contaminados. Elas reduzem a possibilidade de infecção por meio das mãos e a propagação até do novo coronavírus (Covid-19), sendo uma proteção tanto para o profissional como para o paciente.

7. Quando o procedimento a ser realizado no paciente exigir técnica asséptica, o protocolo orienta o uso de luvas estéreis (de procedimento cirúrgico).

8. Quando não indicado, o uso de luvas representa desperdício de recursos e não contribui para reduzir a transmissão cruzada de micro-organismos.

9. As luvas devem ser trocadas sempre que houver contato com outro paciente.

10. Quando em uso das luvas, o profissional deve evitar tocar desnecessariamente em superfícies e materiais como telefones, maçanetas e portas.

11. As luvas não podem ser lavadas e nem reutilizadas.

12. Observe a técnica correta de remoção das luvas para evitar a contaminação das mãos:

12.1. Retire as luvas puxando a primeira pelo lado externo do punho com os dedos da mão oposta.

12.2. Segure a luva removida com a outra mão enluvada.

12.3. Toque a parte interna do punho da mão enluvada com o dedo indicador oposto (sem luvas) e retire a outra luva.

Protetor Ocular ou Protetor de Face

Os óculos de proteção ou protetores faciais (que cobram a frente e os lados do rosto) devem ser utilizados quando houver risco de exposição do profissional a respingo de sangue, secreções corporais e excreções. Os óculos de proteção ou protetores faciais devem ser exclusivos de cada profissional responsável pela assistência. Após o uso eles devem passar por um processo de limpeza com água e sabão/detergente e desinfecção. Sugere-se para a desinfecção o hipoclorito de sódio ou outro desinfetante recomendado pelo fabricante do equipamento de proteção.

Capote ou Avental

O capote ou avental deve ser impermeável e utilizado durante procedimentos onde há risco de respingos de sangue, fluidos corpóreos, secreções e excreções, a fim de evitar a contaminação da pele e roupa do profissional.

1. O capote deve estar disponível em diversos tamanhos, tendo mangas longas com punhos de malha ou elástico e abertura nas costas, feito de material de boa qualidade, não alergênico e resistente, proporcionando barreira antimicrobiana efetiva para permitir a execução de atividades com conforto.

2. O capote sujo deve ser removido e descartado após a realização do procedimento, e antes de sair do quarto do paciente ou da área de assistência. Após sua retirada, é muito importante que as mãos sejam higienizadas para evitar a transmissão dos vírus para o profissional, pacientes e ambientes.

Cuidados no Uso de EPIs

1. Lave as mãos com água e sabão líquido, antes e depois da utilização de luvas, máscaras, óculos protetores e capotes.

2. Verifique a integridade dos EPIs antes de usar.

3. Confira se o lado correto da máscara está voltado para fora.

4. A máscara deve ser colocada cuidadosamente, apertando a tira de metal ou a borda rígida para que se adapte ao formato do nariz. Em seguida, deve ser amarrada com segurança para minimizar os espaços entre a face e a máscara.

5. O usuário deve evitar tocar na máscara em uso.

6. Para a remoção da máscara, é recomendada a técnica apropriada: não tocar na frente e sempre retirar pela parte de trás, removendo as presilhas elásticas ou tiras por trás das orelhas, mantendo-a afastada do rosto e das roupas e evitando tocar nas superfícies contaminadas do EPI.

7. A duração máxima de cada máscara é de até quatro horas, mas deve ser descartada antes, caso apresente umidade ou se o uso for interrompido.

8. Após a remoção ou sempre que tocar inadvertidamente na máscara usada, é preciso fazer nova higiene das mãos.

9. Nunca reutilize máscaras descartáveis.

10. Substitua a máscara por uma nova, limpa e seca, assim que sentir que ela está úmida.

11. Não são recomendadas máscaras de tecido sob quaisquer circunstâncias.

12. Assim como a máscara, as luvas devem ser descartadas imediatamente após o uso em lixeira com tampa acionada por pedal.

13. A utilização de luvas deve ser restrita à realização de um procedimento específico, sendo contraindicado o seu uso contínuo.

14. É fundamental evitar o contato com a superfície externa da luva ao retirá-la e fazer o descarte imediato em lixeira com tampa acionada por pedal. .

15. O uso de luvas contaminadas pelo armazenamento incorreto, e também por técnicas e momentos inapropriados de calçamento e remoção, pode resultar na transmissão de micro-

organismos.

16. As luvas não devem ser reutilizadas e precisam ser trocadas na assistência a cada paciente.

17. As luvas devem ser sempre substituídas se o profissional tocar em local ou superfície com riscos de contaminação e antes de tocar em um local limpo.

Higiene Simples das Mãos com Água e Sabão

A higiene com água e sabonete líquido é essencial quando as mãos estão visivelmente sujas ou contaminadas com sangue ou outros fluidos corporais. Ela deve ser realizada:

1. Antes e após o contato direto com pacientes com infecção suspeita ou confirmada pelo novo coronavírus (Covid-19), seus pertences e ambiente próximo, bem como na entrada e na saída de áreas com pacientes infectados.

2. Imediatamente após a retirada das luvas.

3. Imediatamente após o contato com sangue, fluidos corpóreos, secreções, excreções ou objetos contaminados.

4. Entre procedimentos em um mesmo paciente, para prevenir a transmissão cruzada entre diferentes sítios corporais.

5. Em qualquer outra situação onde seja indicada a higiene das mãos para evitar a transmissão novo coronavírus (Covid-19) para outros pacientes ou ambiente.

Higiene Completa das Mãos com Água e Sabão

Estas orientações são fundamentais para a higiene completa das mãos dos profissionais que atuam em saúde. O procedimento dura de 40 a 60 segundos.

1. Retirar acessórios (como anéis, pulseiras e relógio), uma vez que sob estes objetos acumulam-se micro-organismos não removidos com a lavagem das mãos.

2. Abrir a torneira e molhar as mãos, evitando encostar-se na pia.

3. Aplicar na palma da mão uma quantidade suficiente de sabonete líquido para cobrir todas as superfícies das mãos. O ideal é seguir a quantidade recomendada pelo fabricante.

4. Ensaboar as palmas das mãos, friccionando-as entre si.

5. Esfregar a palma da mão direita contra o dorso da mão esquerda entrelaçando os dedos e vice-versa.

6. Entrelaçar os dedos e friccionar os espaços interdigitais.

7. Esfregar o dorso dos dedos de uma mão com a palma da mão oposta segurando os dedos, com movimento de vaivém e vice-versa.

8. Esfregar o polegar direito com o auxílio da palma da mão esquerda, com movimento circular e vice-versa.

9. Friccionar as polpas digitais e unhas da mão esquerda contra a palma da mão direita fechada em concha, fazendo movimento circular e vice-versa.

10. Enxaguar as mãos, retirando os resíduos de sabonete. Evitar contato direto das mãos ensaboadas com a torneira.

11. Secar as mãos com papel-toalha descartável.

12. Utilizar papel-toalha caso a torneira tenha fechamento por contato manual.

Higiene das Mãos com Preparação Alcoólica

A higienização das mãos com preparação alcoólica (gel ou solução) não substitui a lavagem das mãos com água e sabão líquido. Por isso, este procedimento só deve ser feito quando as mãos NÃO

estiverem visivelmente sujas. A higiene das mãos com preparação alcoólica (sob a forma gel ou líquida com 13% glicerina) deve ser realizada nas situações:

1. Antes do contato com o paciente.

2. Após o contato com o paciente.

3. Antes de realizar procedimentos assistenciais e manipular dispositivos invasivos.

4. Antes de calçar luvas para inserção de dispositivos invasivos que não requeiram preparo cirúrgico.

5. Após o risco de exposição a fluidos corporais.

6. Ao mudar de um sítio corporal contaminado para outro que esteja limpo, durante a assistência ao paciente.

7. Após o contato com objetos inanimados e superfícies imediatamente próximas ao paciente.

8. Antes e após a remoção de luvas.

Fricção Antisséptica das Mãos com preparações alcoólicas

Estas orientações são exclusivas para a higienização com preparações alcoólicas, sendo que o procedimento dura de 20 a 30 segundos.

1. Aplicar na palma uma quantidade suficiente do produto para cobrir todas as superfícies das mãos, de acordo com a recomendação do fabricante.

2. Friccionar as palmas das mãos entre si.

3. Friccionar a palma da mão direita contra o dorso da mão esquerda entrelaçando os dedos e vice-versa.

4. Friccionar as palmas das mãos entre si com os dedos entrelaçados.

5. Friccionar o dorso dos dedos de uma mão com a palma da mão oposta, segurando os dedos e vice-versa.

6. Friccionar o polegar direito com o auxílio da palma da mão esquerda, fazendo movimento circular e vice-versa.

7. Friccionar as polpas digitais e unhas da mão esquerda contra a palma da mão direita, fazendo um movimento circular e vice-versa.

8. Friccionar as mãos até secar espontaneamente. Não utilizar papel-toalha.

Boletim Informativo S/SUBVISA Nº 010/2020 - 22/03/2020

Estabelecimentos Farmacêuticos

No Boletim Informativo para Estabelecimentos Farmacêuticos, a Subsecretaria de Vigilância, Fiscalização Sanitária e Controle de Zoonoses, órgão da Secretaria Municipal de Saúde, traz as principais medidas preventivas a serem adotadas por farmácias, drogarias e locais de distribuição, armazenamento e transporte de produtos. São recomendações baseadas em exigências estabelecidas por legislações como a Lei Complementar 197/2018, que criou o primeiro Código Sanitário do Município do Rio de Janeiro, implantado em 2019.

1. Manter abastecidos os lavatórios com água corrente, os dispensadores de sabonete líquido e papel-toalha descartável, e também lixeiras com tampa acionada por pedal.

2. Disponibilizar álcool 70% (gel ou líquido) para a higienização das mãos dos funcionários e dos clientes.

3. Intensificar os protocolos de limpeza e desinfecção de superfícies, de acordo com o manual da ANVISA.

4. Manter os ambientes sempre ventilados.

5. Adotar procedimento para a entrada de um número limitado de clientes por vez no estabelecimento e, caso haja filas, elas devem ser organizadas do lado de fora, mantendo um distanciamento de, pelo menos, um metro e meio entre uma pessoa e outra.

6. Manter um distanciamento de, pelo menos, um metro e meio também durante o atendimento ao cliente.

7. Incentivar a compra por telefone ou pelo site do estabelecimento e, nos casos de comparecimento à loja, pedir ao cliente para deixar o seu pedido e aguardar a entrega em casa.

8. Intensificar o treinamento e orientações aos funcionários, principalmente, aqueles que realizam trabalhos externos, como entregadores de produtos e condutores de veículos.

9. No caso de prestação de serviços farmacêuticos, como aferição de glicemia capilar e aplicação de injetáveis, utilizar os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) próprios para os atendimentos (luvas, máscaras e jaleco) e adotar os procedimentos descrito na RDC 44/09.

10. Em relação à infraestrutura e aos materiais e procedimentos, a sala de serviços farmacêuticos deve atender a RDC 44/09. Também deve ter lavatório contendo água corrente, papel-toalha descartável, sabonete líquido, lixeira com tampa acionada por pedal e gel bactericida (álcool 70% ou outro antisséptico para a higienização das mãos.

11. Os estabelecimentos devem evitar o acesso de funcionários com sintomas respiratórios em suas dependências.

12. No caso da realização de transporte, todas as superfícies internas dos veículos devem ser higienizadas, conforme procedimento operacional padrão da empresa, disponível no manual da ANVISA.

Boletim Informativo S/SUBVISA Nº 011/2020 - 23/03/2020

Serviços Funerários

Neste Boletim Informativo de Serviços Funerários, a Subsecretaria de Vigilância, Fiscalização Sanitária e Controle de Zoonoses, órgão vinculado à Secretaria Municipal de Saúde, reuniu as principais medidas preventivas a serem praticadas pelas empresas do setor. Além da Lei Federal 8080/1990 que norteia as ações de saúde e é referência para legislações de todas as esferas, as orientações têm por base estudos que demonstram que a Covid-19 pode sobreviver em superfícies inanimadas (como metal, vidro e plástico) por horas e até dias. Mesmo com a necessidade de mais pesquisas e investigações para a melhor caracterização deste novo coronavírus, a Vigilância Sanitária reforça as orientações fundamentais para a redução de riscos à saúde não só dos profissionais que atuam neste importante segmento, como da população em geral. O conteúdo deste Boletim reproduz também parte das exigências a serem cumpridas pelo segmento, de acordo com o definido pela Portaria S/SUBVISA 534, elaborada pela Vigilância Sanitária e publicada no Diário

Oficial de 25 de março de 2020.

1. Ao receber o corpo, verifique na documentação enviada pela unidade de saúde o motivo da *causa mortis*.

2. Todos os funcionários envolvidos na preparação e no acondicionamento dos corpos devem utilizar equipamentos de proteção individual (EPI) recomendados para as ações: avental impermeável, máscara (respirador facial N-95), protetor ocular (óculos de proteção), luvas impermeáveis, botas impermeáveis e gorro.

3. É fundamental que os profissionais envolvidos em todos os procedimentos relativos à preparação, acondicionamento e transporte dos corpos higienizem as mãos com frequência com água e sabonete líquido, esfregando bem os dedos, as unhas, as palmas, os dorsos e os punhos por, pelo menos, 20 segundos, completando com álcool 70% gel.

4. Para que os funcionários mantenham a rotina da higienização das mãos, os estabelecimentos devem manter lavatórios abastecidos com água corrente, dispensadores de sabonete líquido e de papel-toalha descartável não reciclado e depositado em saco plástico acondicionado em lixeira com tampa acionada por pedal, para evitar o contato com as mãos já limpas. Ao término dos preparativos de cada cadáver, o saco deve ser descartado em local apropriado para este tipo de resíduo e a lixeira desinfectada.

5. Os ambientes da preparação e do acondicionamento do corpo devem ser arejados e conter o mínimo de funcionários necessários à atividade.

6. Na preparação do corpo, evitar o uso de equipamentos ou práticas que produzam partículas em suspensão, como aerossóis e respingos de gotículas.

7. O tempo da manipulação e contato direto com o cadáver deve ser reduzido, a fim de minimizar os riscos de potencial contaminação. Para tanto, são contraindicadas as maquiagens, que aumentam o tempo de interação do profissional com o corpo.

8. Para impedir a liberação de secreções, os orifícios naturais do cadáver devem ser protegidos com compressas de algodão.

9. Por conta da facilidade de transmissão do novo vírus Covid-19 - assim como as já conhecidas e as demais que, porventura, sejam descobertas - também não é recomendado o embalsamento e a indicação é, sempre que possível, optar pela cremação.

10. Se a opção for sepultar, depois da embalagem primária o corpo deve ser mantido em urna funerária lacrada (esquife fechado), dispondo apenas de visor, se o quadro permitir este recurso. A recomendação é que a urna permaneça fechada também durante a cerimônia, não devendo ser aberta para toques ou qualquer outro tipo de contato.

11. A identificação do corpo deve ser enviada para o destino final, contendo os dados remetidos pela unidade de saúde e o local dos despojos.

12. É recomendado que o tempo das cerimônias fúnebres seja reduzido, assim como o número de participantes nesses eventos, a serem realizados em locais arejados.

13. Todos os profissionais envolvidos no preparo, acondicionamento e transporte devem receber capacitação sobre biossegurança.

Transporte de Cadáveres Vítimas do Codiv-19

As recomendações para os serviços funerários estão baseadas também em duas normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA): a RDC 222/2018, que regulamenta as boas práticas de gerenciamento de resíduos do serviço de saúde, e a RDC 33/2011, que dispõe sobre o controle e fiscalização sanitária do traslado de restos mortais de seres humanos.

Processos de Higienização

1. É muito importante que esses estabelecimentos adotem uma rotina de higienização e organização do ambiente onde é feita a preparação do cadáver. A limpeza do local deve ser feita com saneantes apropriados para o serviço, usados também nas superfícies e objetos de contato que precisam ser lavados e higienizados após cada uso.

2. Após cada atividade, os instrumentos (fômites) utilizados na preparação e no acondicionamento do cadáver devem ser lavados em água corrente com sabão líquido, passando em seguida por desinfecção com produtos apropriados, feita por um profissional utilizando os EPIs adequados.

.

3. Para a desinfecção de instrumentos e superfícies, é recomendado o uso de produtos como o hipoclorito de sódio a 1%, álcool 70º ou outros de acordo com os indicados pelo Ministério da Saúde.

4. Os estabelecimentos que tiverem aparelhos de ar-condicionado devem manter limpos os componentes do sistema de climatização (bandejas, serpentinas, umidificadores, ventiladores e dutos) em prol da qualidade interna do ar, assim evitando a difusão ou multiplicação de agentes nocivos à saúde humana.

5. Os sacos que contenham os corpos devem ser devem ser desinfectados externamente e colocados nas urnas, fechadas em seguida para o transporte.

6. As luvas, máscaras e outros equipamentos de proteção individual devem ser descartados e identificados como resíduo contaminado, e encaminhados para a coleta feita por empresa específica para este serviço.

7. O manejo dos resíduos sólidos de saúde devem seguir as recomendações da RDC 222 da ANVISA, com a retirada feita por empresas credenciadas nos órgãos competentes.

Procedimentos de Transportes

1. Para o transporte propriamente dito, o corpo deve ser acondicionado primeiramente em invólucro (saco) impermeável devidamente lacrado.

2. O veículo de transporte de corpos deve ter compartimentos separados, sem qualquer comunicação entre eles.

3. Após cada transporte, o veículo deve ter suas superfícies desinfetadas, tanto no compartimento do condutor quanto no compartimento destinado ao corpo. o procedimento deve ser feito com hipoclorito de sódio a 1%, álcool 70º ou outro saneante apropriado, por profissional com os epis adequados: avental impermeável, máscara (respirador facial N-95), protetor ocular (óculos de proteção), luvas impermeáveis, botas impermeáveis e gorro.

.

4. O veículo deve ser higienizado também externamente, com água e sabão líquido e por meio de equipamento próprio.

5. O veículo de transporte de corpos não deve ser utilizado para outros fins. Ele deve ficar parqueado em local próprio e reservado para esta finalidade, junto aos demais veículos que tenham a mesma função, em área sob responsabilidade da empresa prestadora deste serviço.

6. No compartimento destinado ao corpo, o veículo de transporte deve ser revestido por material de superfície lisa e impermeável, que permita a sua limpeza e desinfecção com os produtos adequados. Este compartimento não deve abrigar qualquer material ou equipamento, a não ser o corpo em seu devido invólucro.

7. Devido ao fator de risco à saúde coletiva, não é recomendada a realização de traslados, sejam intermunicipais, interestaduais ou internacionais.

8. Caso o veículo que transporta o corpo apresente no trajeto situações de falha mecânica, colisão ou outro problema, o motorista deve sinalizar imediatamente à empresa, que tem a responsabilidade de comunicar o fato às autoridades sanitárias e policiais e enviar novo veículo em condições de seguir com o cadáver até o destino.

9. No caso de acidente, importante observar a integridade do esquife. Se tiver ruptura ou comprometimento da urna ou do saco envoltório, o local deve ser imediatamente isolado, com as autoridades sanitária e policial imediatamente comunicadas.

Boletim Informativo S/SUBVISA Nº 012/2020 - 25/03/2020

Uso de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs)

Os equipamentos de proteção individual (EPIs) são recomendados para alguns segmentos e devem ser usados com uma série de cuidados. Neste Boletim Informativo, a Subsecretaria de Vigilância, Fiscalização Sanitária e Controle de Zoonoses da Secretaria Municipal de Saúde destaca as principais orientações sobre o uso correto de máscaras cirúrgicas e luvas de procedimentos que, se utilizados inadequadamente, podem provocar efeito contrário: em vez de proteger, funcionam como fômite (objeto que propicia o alojamento de micro-organismos e favorece a disseminação de doenças), dando ao usuário uma falsa sensação de proteção. Vale ressaltar ainda que o uso indiscriminado desses EPIs implica na falta de produtos para profissionais de saúde e de áreas de interesse da saúde (como cuidadores de idosos e esteticistas), pacientes de casos suspeitos ou comprovados de doenças infeccionadas, entre eles, o coronavírus (Covid-19), e pessoas em contato direto com doentes. Para o conteúdo, foram consideradas recomendações da Organização Mundial de Saúde (OMS) e da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), como a Agenda Regulatória 2017/2020.

Máscaras Cirúrgicas

1. O uso deste EPI é fundamental para profissionais de saúde durante a assistência aos pacientes.

2. A máscara é também recomendada aos profissionais que atuam fora do contexto hospitalar ou clínico, mas em atividades de interesse à saúde, como esteticistas, tatuadores, piercers e cuidadores de idosos.

3. Este EPI é especialmente recomendado a pacientes sintomáticos (febre, tosse, dor no corpo, coriza) suspeitos ou positivos para a Covid-19.

4. A máscara faz parte do conjunto de EPIs que devem ser usados por profissionais de serviços funerários, envolvidos na preparação, no acondicionamento e o transporte de cadáveres.

5. Este EPI deve ser usado também por quem estiver em contato direto com pessoas em situação suspeita ou confirmada de doenças.

6. O uso de máscaras não representa proteção total nem substitui a lavagem das mãos.

7. Quando não indicado, o uso de máscara representa desperdício de recursos e não contribui para reduzir a transmissão cruzada de micro-organismos.

Luvas de Procedimento

1. Esse EPI é especificamente recomendado para profissionais de saúde, mas apenas durante os procedimentos necessários.

2. A indicação de uso para profissionais de saúde visa a redução do risco de disseminação de micro-organismos no ambiente.

3. As luvas são também recomendadas para profissionais que atuam fora do contexto hospitalar ou clínico, mas em atividades de interesse à saúde, como esteticistas, tatuadores, piercers e cuidadores de idosos.

4. As luvas integram o conjunto de EPIs a serem usados por profissionais de serviços funerários, em especial, os envolvidos na preparação, no acondicionamento e o transporte de cadáveres.

5. As luvas não podem ser lavadas e nem reutilizadas.

6. As luvas não substituem a necessidade de higienização das mãos, medida mais eficaz de prevenção de riscos à saúde.

Cuidados Básicos para o Uso de EPIs

1. Lavar as mãos com água e sabão líquido, antes e depois da utilização de luvas e máscaras.

2. Verificar a integridade dos EPIs antes de usar.

3. O profissional deve conferir se o lado correto da máscara está voltado para fora.

4. Ao colocar a máscara no rosto, o profissional deve apertar a tira de metal ou a borda rígida para que ela se adapte ao formato do nariz.

5. É necessário puxar a parte inferior da máscara para cobrir a boca e o queixo.

6. Durante o uso, não colocar a mão na máscara, mesmo se estiver usando luvas.

7. Após o uso da máscara, remova as presilhas elásticas ou tiras por trás das orelhas, mantendo-a afastada do rosto e das roupas, evitando tocar nas superfícies contaminadas do EPI.

8. Assim como a máscara, as luvas devem ser descartadas imediatamente após o uso em lixeira com tampa acionada por pedal.

9. A duração máxima de cada máscara é de até quatro horas, mas deve ser descartada antes, caso apresente umidade ou se o uso for interrompido.

10. A utilização de luvas deve ser restrita à realização de um procedimento específico, sendo contraindicado o seu uso contínuo.

11. É fundamental evitar o contato com a superfície externa da luva ao retirá-la e fazer o descarte imediato em lixeira com tampa acionada por pedal. .

12. O uso de máscaras e luvas não representa proteção total nem substitui a lavagem das mãos.

13. Quando não indicado, o uso de luvas representa um desperdício de recursos e não contribui para reduzir a transmissão cruzada de micro-organismos.

14. As luvas não devem ser reutilizadas, e precisam ser trocadas na assistência a cada paciente.

15. As luvas devem ser sempre substituídas se o profissional tocar em local ou superfície com riscos de contaminação e antes de tocar em um local limpo.

Boletim Informativo S/SUBVISA Nº 013/2020 - 30/03/2020

Orientações para a Alimentação Saudável

Além do reforço nos hábitos da higiene pessoal, como a lavagem frequente das mãos, este momento de pandemia exige uma série de outras medidas preventivas. As principais foram reunidas neste Boletim Informativo de Orientações para a Alimentação Saudável, produzido pela Subsecretaria de Vigilância, Fiscalização Sanitária e Controle de Zoonoses, órgão da Secretaria

Municipal de Saúde. São recomendações que alertam para os cuidados de rotina a serem adotados pelo comércio de alimentação e a população em geral, referente à escolha, o preparo e a conservação de carnes, frutas, legumes e verduras, a começar na hora da compra, que exige atenção redobrada às condições dos produtos para que os selecionados proporcionem uma alimentação saudável. As orientações têm por base normas estabelecidas pelo Guia Cuidados com os Alimentos do Departamento de Atenção Básica da Secretaria de Política de Saúde do Ministério da Saúde (dab/sps/ms/1998); Guia Alimentar para a População Brasileira de 2014, também do Ministério da Saúde; e Manual da Gerência de Produtos da Coordenação de Vigilância em Saúde 2006 da Secretaria Municipal de Saúde de São Paulo.

Atenção na Hora da Compra

1. Os alimentos devem ser adquiridos em mercados, feiras, sacolões, açougues e peixarias que se apresentem limpos e organizados. A recomendação é, sempre que possível, optar por produtos *in natura*.

2. Prefira as frutas, legumes e vegetais da estação ou da safra. Nesta época, além de serem comercializados por preços baixos, eles são mais saborosos e nutritivos. Basta conferir as características sensoriais dos alimentos, como o cheiro, a cor e a textura que ficam mais avivados.

3. As frutas, legumes e verduras não devem ser consumidos se apresentarem partes estragadas, perfuradas, amolecidas, mofadas ou com coloração alterada.

4. Os ovos devem ter a casca limpa e sem rachaduras.

5. É fundamental observar as embalagens**,** que devem estar íntegras, livres de amassados, furos, ferrugens, estofamentos e áreas molhadas ou rasgadas. Qualquer alteração desse tipo indica que o alimento está impróprio para o consumo.

6. Busque sempre o rótulo para conferir informações como o prazo de validade e a procedência. Esses dados ajudam a comprovar se o produto está dentro das normas de segurança alimentar e contribuem para evitar riscos à saúde.

7. Em relação aos produtos de origem animal, todos eles precisam ter registro junto a um órgão da agricultura. No município do Rio só podem ser comercializados os que tenham o selo do Sistema Brasileiro de Inspeção (Sisbi), o Selo de Inspeção Federal (SIF), o Selo de Inspeção Estadual (SIE-RJ) ou selo arte de acordo com a legislação vigente.

8. Na hora da compra da carne, é muito importante a conferência de aspectos como a cor e o cheiro. Carnes frescas têm cor avermelhada brilhante ou clara (no caso de aves), textura firme e gordura branca bem aderida e de cor clara. Então, se o produto apresentar cor escurecida ou esverdeada, odor desagradável ou consistência alterada, não compre porque são indícios que está impróprio ao consumo.

9. Peixes frescos devem estar sob refrigeração, apresentando guelras róseas ou vermelhas e olhos brilhantes e transparentes, com escamas bem aderidas ou couro íntegro. Uma recomendação é apertar a carne, que deve voltar ao normal rapidamente. Caso contrário, desista da compra.

10. Peixes congelados devem estar devidamente embalados e conservados em temperaturas adequadas, sem acúmulo de água nem cristais de gelo, sinais que o produto foi descongelado e recongelado.

Higienização já em Casa

1. Antes de higienizar os alimentos em casa, lave bem as mãos por, pelo menos, 20 segundos, usando água e sabão líquido para esfregar dedos, unhas, palmas, dorsos e até o punho, sem anéis, pulseiras e relógios.

2. Separe uma esponja, bucha ou escovinha de cerdas macias para lavar os alimentos e embalagens. O material escolhido deve ser higienizado com água e sabão todas as vezes que a lavagem dos alimentos for concluída.

3. Para a higienização dos alimentos em casa, é recomendado o sabão em barra neutro, como o de coco. É que o sabão líquido penetra com facilidade em legumes, frutas e outros alimentos, causando danos à saúde.

4. Os alimentos embalados (como caixas tipo tetra pack, plásticos e latas) devem ser higienizados antes de guardados em armários, geladeira, congelador e fruteiras. Lave com água e sabão e, em seguida, seque todos com papel-toalha descartável, dispensado em lixeira com tampa.

5. Se possível, descarte as embalagens e armazene os produtos em potes. E para não consumir alimentos vencidos, identifique a data de validade em etiquetas.

6. Quando não for possível retirar ou lavar as embalagens, a recomendação é fazer a higienização com um pano descartável ou papel-toalha também descartável embebido em álcool 70º, e em

seguida descartado em lixeira com tampa.

7. No caso dos ovos, a higienização deve ser feita na hora do consumo, também com água e sabão neutro. A lavagem prévia deste produto retira a camada natural que ajuda a impedir a penetração de micro-organismos. Por isso, o recomendado é mantê-los na geladeira, longe dos outros alimentos, em compartimento próprio ou em um pote separado.

8. Maracujás, laranjas, limões e demais frutas com casca íntegra (dura e sem ferimentos) podem ser lavadas com água e sabão antes de serem guardadas, devendo estar bem secas.

9. As frutas com casca mole (como manga, banana e mamão) devem ser lavadas no momento de serem consumidas.

10. Uvas, peras, pêssegos, maçãs e demais frutas e legumes consumidos com casca, assim como verduras, morangos e outros alimentos sem casca, além de lavados, precisam passar por sanitização (procedimentos especiais de higienização)

10.1. Em uma tigela faça uma solução saneante com uma colher de sopa de água sanitária em um litro de água, conforme recomendações do fabricante (se tiver).

10.2. Deixe as frutas, legumes ou verduras na solução por 20 minutos.

10.3. Retire os alimentos, lave-os em água corrente e deixe secar naturalmente.

10.4. As frutas não consumidas na hora devem ser armazenadas em potes, com tampa e na geladeira para aumentar a durabilidade.

11. Os legumes que chegam das compras devem ser conservados separadamente dos outros alimentos, e lavados antes do preparo. Os que serão consumidos crus devem também ser sanitizados.

12. Quando lavadas e sanitizadas (na solução de água sanitária), as verduras precisam estar bem secas para serem guardadas, o que permite maior durabilidade.

13. As verduras podem ir para a geladeira sem higienização, mas separadas dos outros alimento. Para o consumo, elas precisam ser lavadas e sanitizadas.

14. Muita atenção aos alimentos sem higienização e acondicionados junto aos já prontos para o consumo, para que não haja contaminação.

A Conservação

1. Os cuidados na conservação dos alimentos já preparados devem ser redobrados para evitar contaminação e doenças, como as gastroenterites. Um exemplo é o arroz. Depois de pronto, ele deve ser mantido na geladeira a partir de 30 minutos. É o tempo de segurança para evitar a proliferação de micro-organismos.

2. Por durarem mais tempo, os alimentos não-perecíveis podem ser armazenados em temperatura ambiente, mas em locais secos e arejados, longe dos raios solares, e nunca próximos a produtos de limpeza. São produtos como arroz, milho, feijão, farinhas, sal, leite em caixa fechada ou em pó e até alguns tipos de frutas, verduras e legumes.

3. Os alimentos perecíveis que estragam com mais facilidade (carnes, ovos, leite aberto, queijos, manteiga e a maioria das frutas, verduras e legumes) devem ser mantidos na geladeira ou no congelador.

4. As carnes cruas só devem ser conservadas na geladeira para o uso no mesmo dia. Caso contrário, devem ser congeladas.

5. O alimento descongelado não deve ser novamente congelado. Além de perdas de nutrientes, esta prática pode provocar danos à saúde do consumidor, como infecções e intoxicações ou doenças gastrointestinais.

6. As prateleiras da geladeira devem ser mantidas livres, sem forros de plásticos ou toalhas, pois isso dificulta a circulação do ar frio, prejudicando o bom funcionamento do aparelho e a conservação dos alimentos.

7. É muito importante que a geladeira não esteja com excesso de produtos, o que pode afetar sua capacidade de resfriamento, prejudicar a conservação e gerar perdas pela necessidade de descarte.

8. O congelador também deve estar sempre limpo, e sem excesso de produtos.

9. As prateleiras mais altas da geladeira são as mais frias, e por isso ideais para a conservação de alimentos como carnes, leite e derivados.

10. Os alimentos crus e os cozidos não devem ficar na mesma prateleira da geladeira, pois os crus podem contaminar os já preparados. É a chamada contaminação cruzada, quando ocorre a transferência não intencional de bactérias e outros contaminantes do alimento cru para o cozido.

11. Os alimentos prontos devem ser conservados na geladeira em recipientes bem fechados, e no prazo máximo de três dias.

12. Ao manipular um alimento já pronto no fogão, o ideal é mexê-lo por, pelo menos, três minutos, para que todas as partes sejam aquecidas.

Sobre o Congelamento

O congelamento de legumes requer uma série de atenção e cuidados, como os aqui destacados.

1. Legumes como cenouras, chuchus, beterrabas, abóboras e abobrinhas não devem ser congelados crus. Para tanto, eles precisam ser cozidos ao dente ou refogados.

2. A couve-flor e o brócolis podem ser congelados, mas devem antes receber um choque térmico. É o chamado processo de branqueamento, com os alimentos submersos na água gelada após fervidos.

3. A batata, o inhame e a batata-doce podem ser congelados se foram ingredientes de pratos prontos, como tortas de legumes e quiches.

4. O aipim só pode ser congelado já descascado e em água potável.

5. A omelete não deve ser congelada.

Boletim Informativo S/SUBVISA Nº 014/2020 - 31/03/2020

Manejo de Resíduos Comuns Referentes à Covid-19

Com o avanço da pandemia do coronavírus (Covid-19), se intensificam os alertas sobre a higiene das mãos, os cuidados nas ruas e até o que observar na compra de alimentos. Tendo como missão precípua a prevenção de riscos à saúde pública, a Subsecretaria de Vigilância, Fiscalização Sanitária e Controle de Zoonoses, órgão da Secretaria Municipal de Saúde, foi adiante e elaborou o Boletim Informativo de Manejo de Resíduos Comuns Referentes a Covid-19, com orientações baseadas na RDC-222/2018 da ANVISA. Voltado em especial para os condomínios, o documento norteia auxiliares de serviços gerais, síndicos e mesmo donas de casa que tenham tido contato com qualquer pessoa com suspeita ou confirmação de ter contraído o novo vírus sobre o descarte de lixo produzido neste ambiente. Vale ressaltar que, em tempos de isolamento social, as famílias consomem alimentos em casa, consequentemente, aumentando a produção de resíduos

orgânicos.

1. Os resíduos orgânicos devem ser acondicionados em sacos plásticos e armazenados em lixeiras com tampa acionada por pedal, para evitar o contato das mãos.

2. Os resíduos devem ser mantidos em locais reservados e com acesso limitado, até que ocorra a coleta.

3. É recomendado separar o lixo reciclável (o chamado lixo seco, como garrafas Pet, vidros, latas de alumínio e papelão) e reservar em contêineres até a coleta.

4. É fundamental que seja respeitado o volume dos contêineres, sempre encaminhando o acumulado para a coleta nos dias de rotina.

5. Os resíduos que tenham entrado em contato com qualquer pessoa em isolamento social devem ser acondicionados em dois sacos e bem amarrados antes do descarte. A medida visa diminuir a propagação do coronavírus.

6. Todo o material (como panos, lenços de papel, máscaras descartáveis e luvas) utilizado para a limpeza de ambientes com confirmação ou suspeita de Covid-19 deve ser descartado em espaço sem acesso de crianças, animais de estimação e pragas.

7. Manter as áreas de circulação livres de materiais inservíveis ou restos de obras contribui para um

ambiente limpo, com menos riscos de contaminação.

8. Manter uma caçamba própria para acondicionar restos de obras até a retirada pela firma coletora.

9. Síndicos e administradores de condomínios e prédios comerciais devem proporcionar orientações para os que atuam no manejo de resíduos (normalmente, profissionais da equipe de serviços gerais), informando sobre os cuidados que devem ser adotar até para a sua proteção.

10. Os profissionais do manejo de resíduos devem usar os seguintes equipamentos de proteção individual (EPIs):

10.1. Avental impermeável

10.2. Máscara (respirador facial N-95)

10.3. Protetor ocular (óculos de proteção)

10.4. Luvas impermeáveis

10.5. Botas impermeáveis

11. As luvas de borracha, as botas e os óculos devem ser higienizados em solução de água sanitária (uma colher de sopa diluída em um litro de água).

12. Os depósitos devem ser mantidos fechados e higienizados frequentemente com cloro ou água sanitária.

13. Todos os que lidam, direta ou indiretamente, com resíduos devem atentar para a necessidade da frequente higienização das mãos com água corrente, sabão líquido e secagem com papel-toalha descartável.

Boletim Informativo S/SUBVISA Nº 015/2020 - 06/04/2020

Comunidades Terapêuticas

Este Boletim Informativo reúne as principais recomendações que devem adotadas pelas comunidades terapêuticas, instituições de reinserção social que acolhem pessoas em vulnerabilidade de risco. O material foi produzido com base na RDC 29/2011 da ANVISA e na Portaria 340 de 30 de março de 2020, do Ministério da Cidadania, que estabelece medidas para o enfrentamento da emergência em saúde pública nas comunidades terapêuticas em nível nacional.

1. Antecede a qualquer procedimento a higienização das mãos com água e sabão líquido, seguida da secagem em papel-toalha a ser descartado em lixeira com tampa acionada por pedal, evitando o contato com as mãos já limpas.

2. As comunidades devem disponibilizar sabão líquido e papel-toalha para a frequente higienização das mãos.

3. Na triagem do acolhido, sendo um sintomático respiratório (com secreção, tosse, dor de garganta ou qualquer outro sintoma), ele deve ser mantido em isolamento no quarto privativo.

4. A unidade de reinserção social deve dispor de roupa limpa para a substituição e higienização da usada pelo acolhido ao chegar na casa.

5. É recomendado que a unidade disponibilize sabão em barra de uso exclusivamente individual, assim como toalha e material de higiene pessoal.

6. A comunidade terapêutica deve manter o ambiente limpo, arejado, com todos os colchões, obrigatoriamente, forrados com material de fácil higienização e limpeza.

7. Os travesseiros também devem estar forrados com material de fácil higienização e limpeza.

8. As superfícies devem ser higienizadas diariamente com solução de uma colher de água sanitária em um litro de água ou com álcool a 70 %.

9. As roupas de camas e toalhas devem ser trocadas e higienizadas, pelo menos, uma vez por

semana.

10. As comunidades terapêuticas devem manter todas as lixeiras com tampas acionadas por pedal, para evitar o contato com as mãos.

11. As comunidades terapêuticas devem disponibilizar álcool 70% em gel para a higienização das mãos.

12. É recomendado que as aglomerações sejam evitadas, assim como a formação de grupos. Mas caso necessário para alguma atividade, manter o distanciamento de, no mínimo, um metro e meio.

Orientações para o Serviço de Alimentação

Não há evidências da transmissão do vírus pelo consumo de alimentos. Entretanto, antes de prepará-los, é preciso tomar alguns cuidados.

1. Lavar bem as mãos com água e sabão, antes de manipular os alimentos e se alimentar.

2. Higienizar bem os produtos antes de guardá-los em armários, geladeiras, fruteiras e outros locais.

3. Enlatados, garrafas pet e embalagens tetra pack devem ser lavados com água e sabão. Já as

embalagens plásticas, como as de macarrão, farinha, arroz e feijão, devem ser limpas com um pano úmido para retirar a poeira, finalizando com papel-toalha com álcool 70% em gel.

4. Nos casos de isolamento respiratório e quarentena, separar todos os talheres para uso individual.

5. Oferecer refeição no quarto, obedecendo os cuidados, não adentrar (deixe na porta e recolha do mesmo modo), se necessário pode utilizar mascará descartável.

6. Todas as verduras, legumes e frutas devem ser colocadas em recipientes fechados na geladeira, e higienizadas somente quando for consumir.

7. Para higienizar verduras, legumes e frutas, deixe de molho por, pelo menos, dois minutos em solução clorada: uma colher de sopa de água sanitária própria para alimentos diluída em um litro de água.

8. As sacolas plásticas utilizadas para transportar as compras devem ser descartadas ou higienizadas com álcool 70% em gel.

9. As sacolas reutilizáveis podem ser lavadas com água e sabão, e finalizadas com álcool 70% em gel.

10. Na entrada da comunidade terapêutica, retirar os sapatos e substituir por outro de preferência ou higienizar o que estava no uso, recomendação para toda e qualquer pessoa, diante do risco sanitário

da Covid-19.

RIO CONTRA O CORONA
Medidas de Prevenção e Controle ao Coronavírus (Covid-19)
PROTOCOLOS AO CHEGAR EM CASA
RIO PREFEITURA
SAÚDE
SUBSECRETARIA DE VIGILÂNCIA, FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA E CONTROLE DE ZOONOSES

1

AO VOLTAR PARA CASA, NÃO TOQUE EM NADA ANTES DE SE HIGIENIZAR

2

TIRE OS SAPATOS

3

DESINFETE AS PATAS DO SEU PET APÓS PASSEAR COM ELE

4

Lave com alvejante, recomendado acima de 60°

TIRE A ROUPA E COLOQUE-A EM UMA SACOLA PLÁSTICA NO CESTO DE ROUPAS

5

DEIXE BOLSA, CARTEIRA E CHAVES EM UMA CAIXA NA ENTRADA DA CASA

6

TOME BANHO! SE NÃO PUDER, LAVE BEM TODAS AS ÁREAS EXPOSTAS, COMO MÃOS, PUNHOS, ROSTO E PESCOÇO

7

LIMPE SEU CELULAR E OS ÓCULOS COM SABÃO E ÁGUA OU ÁLCOOL 70%

8

Para cada 1 litro de água, 20ml de alvejante. Utilize luvas.

LIMPE AS EMBALAGENS QUE TROUXE DE FORA ANTES DE GUARDAR

9

TIRE AS LUVAS COM CUIDADO, JOGUE-AS FORA E LAVE AS MÃOS

10

LEMBRE-SE QUE NÃO É POSSÍVEL FAZER UMA DESINFECÇÃO TOTAL, O OBJETIVO É REDUZIR O RISCO

Acesse riocontraocorona.rio saiba mais.

Disque Saúde 136

RIO PREFEITURA SAÚDE

RIO CONTRA O CORONA

Medidas de Prevenção e Controle ao Coronavírus (Covid-19)

PROTOCOLOS PARA SAIR DE CASA

RIO PREFEITURA
SAÚDE

SUBSECRETARIA DE VIGILÂNCIA, FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA E CONTROLE DE ZOONOSES

1. PROTEJA OS BRAÇOS USANDO UMA PEÇA DE MANGA LONGA

2. PRENDA O CABELO E EVITE USAR BRINCOS, ANÉIS E PULSEIRAS

3. LEVE LENCINHOS DESCARTÁVES E USE-OS PARA TOCAR AS SUPERFÍCIES

4. SE ESTIVER COM GRIPE OU TOSSE, COLOQUE UMA MÁSCARA POUCO ANTES DE SAIR

5. SE SAIR COM SEU PET, TENTE EVITAR QUE SE ESFREGUE CONTRA SUPERFÍCIES EXTERNAS

6. EVITE UTILIZAR O TRANSPORTE PÚBLICO

7. SE USAR O LENÇO, AMASSE E JOGUE-O EM UMA LATA DE LIXO COM SACO E FECHADA

8. AO TOSSIR OU ESPIRRAR, NÃO UTILIZE AS MÃOS OU O AR

9. EVITE USAR DINHEIRO. SE NECESSÁRIO, IMEDIATAMENTE HIGIENIZE SUAS MÃOS

10. LAVE OU HIGINEZE SUAS MÃOS APÓS TOCAR EM QUALQUER OBJETO OU SUPERFÍCIE

11. NÃO TOQUE SEU ROSTO ANTES DE HIGIENIZAR SUAS MÃOS

12. MANTENHA DISTÂNCIA DAS PESSOAS

Acesse
riocontraocorona.rio
saiba mais.

Disque Saúde
136

RIO PREFEITURA
SAÚDE

RIO CONTRA O CORONA

Medidas de Prevenção e Controle ao Coronavírus (Covid-19)

PROTOCOLOS DE CONVIVÊNCIAS COM PESSOAS NOS GRUPOS DE RISCO

RIO PREFEITURA
SAÚDE

SUBSECRETARIA DE VIGILÂNCIA, FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA E CONTROLE DE ZOONOSES

1

DORMIR EM CAMA SEPARADA

2

UTILIZAR BANHEIROS DIFERENTES E DESINFETÁ-LOS COM ÁGUA SANITÁRIA

3

NÃO COMPARTILHAR TOALHAS, TALHERES, COPOS

4

Interruptores, mesas, encostos de cadeira, puxadores, etc.

LIMPE E DESINFETE DIARIAMENTE SUPERFÍCIES DE ALTO CONTATO

5

LAVE ROUPAS, LENÇÓIS E TOALHAS COM MAIS FREQUÊNCIA

6

MANTER DISTÂNCIA, DORMIR EM QUARTOS SEPARADOS

7

MANTER OS QUARTOS VENTILADOS

8

LIGUE PARA O NÚMERO 136, SE HOUVER MAIS DE 38° DE FEBRE E DIFICULDADE EM RESPIRAR

9

NÃO QUEBRE A QUARENTENA POR 2 SEMANAS. TODA SAÍDA DE CASA É UMA REINICIALIZAÇÃO DO CONTADOR

Acesse
riocontraocorona.rio
saiba mais.

Disque Saúde
136

RIO PREFEITURA
SAÚDE