



ESTADO DO MARANHÃO
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
SECRETARIA ADJUNTA DA POLÍTICA DE ATENÇÃO PRIMÁRIA E VIGILÂNCIA EM SAÚDE
SUPERINTENDÊNCIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

São Luís, 21 de maio de 2020.

NOTA TÉCNICA Nº 005/2020/SUVISA/SES/MA

ASSUNTO: Orientação para *delivery e drive thru* no enfrentamento ao coronavírus (COVID-19).

1. INTRODUÇÃO

Em 31 de dezembro de 2019, identificou-se na China, um surto de pneumonia de causa desconhecida, que posteriormente atribuiu-se a uma nova cepa de coronavírus, atualmente denominado como SARS-Co Y-2. A doença causada por esse vírus passou a ser denominada COVID-19.

O coronavírus pertence a uma grande família de vírus, comuns em diferentes espécies de animais, incluindo camelos, gado, gatos e morcegos. Raramente, os coronavírus podem infectar humanos e depois se disseminar entre pessoas como o que ocorre na Síndrome Respiratória do Oriente Médio (MERS-CoV) e na Síndrome Respiratória Aguda Grave (SARS).

Diante da situação epidemiológica, a Organização Mundial de Saúde (OMS) anunciou o surto de COVID - 19 como uma emergência de saúde pública de importância internacional (ESPII) em 30 de janeiro de 2020, declarando sua evolução para pandemia em 11 de março.

O Governo do Estado do Maranhão tem publicado decretos regulamentando as atividades essenciais permitidas e proibidas de funcionamento durante o período da pandemia da COVID-19, assim como a Secretaria Estadual de Saúde do Maranhão (SES/MA) vem realizando ações de vigilância da COVID – 19, seguindo o que preconiza o Ministério da Saúde e ANVISA, desde fevereiro, na orientação dos trabalhadores que exercem atividades essenciais.

Em conformidade com a OMS (Organização Mundial de Saúde) que classificou a COVID-19, doença causada pelo novo coronavírus, uma pandemia, a Superintendência de Vigilância Sanitária do estado do Maranhão

2. OBJETIVO GERAL

Divulgar orientação aos serviços de *delivery e drive thru* sobre estratégias de prevenção e de enfrentamento da COVID-19.

3. VIGILÂNCIA DO CORONAVÍRUS

O Ministério da Saúde define que na fase de mitigação, a vigilância da COVID -19 tem como objetivo evitar casos graves e óbitos, adotando então a notificação e identificação da doença nos casos internados que atendem a definição Síndrome Respiratória Aguda Grave (SRAG), incorporando o que já é realizado para a influenza. A Secretaria de Saúde do Maranhão elaborou e constantemente tem atualizado o Plano de Contenção do Coronavírus do Estado, disponível no site www.saude.ma.gov.br



ESTADO DO MARANHÃO
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
SECRETARIA ADJUNTA DA POLÍTICA DE ATENÇÃO PRIMÁRIA E VIGILÂNCIA EM SAÚDE
SUPERINTENDÊNCIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

4. MEDIDAS DE PREVENÇÃO E CONTROLE

Como medidas de prevenção e controle da COVID-19:

I - Os restaurantes, lanchonetes e congêneres poderão manter serviço de entrega (*delivery*) ou de retirada de alimentos no próprio estabelecimento por meio do sistema *drive-tru*:

II - Os restaurantes, lanchonetes e congêneres deverão cumprir os seguintes dispositivos e ações para os trabalhadores de *delivery* ou *drive-tru*:

- a) Disponibilizar a todos os funcionários e entregadores do *delivery* ou *drive-tru*, acesso fácil a pias com água corrente, sabonete líquido, toalhas descartáveis, lixeiras com tampa acionada por pedal, além de frascos com álcool 70% gel;
- b) Intensificar a limpeza das sedes dos *deliveries* com água e sabão ou produto próprio para limpeza;
- c) Higienizar após cada uso a máquina de pagamento dos pedidos deve ser constantemente higienizada pelo entregador com álcool 70%;
- d) Orientar trabalhadores a realizarem higienização das motos, incluindo caixa de encomendas ou mochilas, com álcool a 70% ou hipoclorito de sódio a 1% (01 colher de sopa para 01 litro de água) no final de cada turno de trabalho. A caixa de encomendas ou mochilas do veículo de transporte (bags/baús) deve ser de uso exclusivo para alimentos e deve ser higienizada por dentro e por fora e finalizar borrifando com álcool 70%, antes do início da entrega;
- e) Orientar aos profissionais e clientes sobre as rotinas de Etiqueta Respiratória (exemplo: aviso sonoro, cartazes), quais sejam:
 - Cobrir a boca e nariz com um lenço de papel quando tossir ou espirrar e descartar o lenço usado no lixo;
 - Caso não tenha disponível lenço descartável, tossir ou espirrar no antebraço e não em suas mãos, que são importantes veículos de contaminação;
 - Higienizar as mãos com frequência e sempre após tossir ou espirrar;
 - Evitar tocar nos olhos, nariz e boca sem ter higienizado as mãos;
 - Usar máscara cirúrgica ou de tecido.

III - Afastar os funcionários e entregadores com dificuldades respiratórias, orientando-os a seguir isolamento domiciliar por 14 dias, mesmo que sejam estes trabalhadores terceirizados, sob trabalho intermitente ou qualquer modalidade de vínculo empregatício;

IV - Os restaurantes, lanchonetes e congêneres que trabalham com serviços de *delivery* ou *drive-tru* deverão cumprir os seguintes dispositivos e ações para os consumidores:

- a) O pagamento de conta pelo cliente deve ser realizado, preferencialmente, por aplicativo ou site. Não sendo isso possível, preferencialmente por via cartão de crédito ou débito, em que o próprio cliente deve manusear o cartão;
- b) Assim que receber o produto, o consumidor deve higienizar a embalagem do alimento com álcool gel 70% e também higienizar as mãos com água e sabão ou álcool gel 70%.



ESTADO DO MARANHÃO
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
SECRETARIA ADJUNTA DA POLÍTICA DE ATENÇÃO PRIMÁRIA E VIGILÂNCIA EM SAÚDE
SUPERINTENDÊNCIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

V - Todos os alimentos/produtos, para entrega devem estar protegidos, devidamente embalados, acondicionados e identificados com nome do produto, datas de produção e de validade, bem como identificação e endereço do fornecedor direto;

VI - Recomenda-se colocar nas embalagens o seguinte aviso: “Quando a comida chegar, exclua a embalagem secundária do produto e higienize as mãos”;

VIII – Como cuidados durante a retirada do alimento, o estabelecimento deve:

- a) Orientar os clientes que os mesmos não podem permanecer no interior do estabelecimento para consumação, podendo apenas entrar para retirar o pedido;
- b) Disponibilizar álcool 70% na entrada e solicitar que, ao entrar, o cliente higienize as mãos;
- c) Recomenda-se organizar horários para atendimento dos grupos de risco (idosos e portadores de doenças crônicas) e, caso não seja possível, atendê-los com prioridade;
- d) Evitar a formação de filas nas portas destes locais, mas se formadas orientar para que mantenham distância recomendada entre um e outro;
- e) Os funcionários devem lavar e higienizar as mãos após cada atendimento;

IX – O estabelecimento deve tomar os seguintes cuidados na área de produção de alimentos:

- a) As atividades de operacionalização interna dos estabelecimentos comerciais, poderão continuar, desde que respeitadas as regras sanitárias e de distanciamento adequado entre os trabalhadores;
- b) Certificar a condição de saúde dos manipuladores afastando do serviço aqueles que apresentarem lesões e ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, tendo atenção especial quanto à presença de febre e de sintomas respiratórios;
- c) Armazenar as embalagens para os alimentos a serem transportados em local segregado, de fácil higienização e protegidas;
- d) Higienizar as bancadas antes e após o preparo dos alimentos/produtos;
- e) Estabelecer funcionários distintos para a montagem e a distribuição dos alimentos/produtos;
- f) Realizar a lavagem frequente das mãos com água e sabão (secar as mãos com papel toalha) e higienizar com álcool em gel a 70%;
- g) Dispor de pia exclusiva para higienização de mãos, provida de sabão bactericida, papel toalha para secagem e lixeira com pedal para descarte;
- h) Orientar os trabalhadores a trocarem as luvas descartáveis a cada mudança de procedimento durante a montagem e distribuição dos alimentos/produtos;
- i) Dar preferência ao uso de utensílios do tipo “pegadores” quando da montagem dos pratos;
- j) As luvas devem ser utilizadas na atividade de manejo de resíduos e higienização de ambientes e superfícies;



ESTADO DO MARANHÃO
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
SECRETARIA ADJUNTA DA POLÍTICA DE ATENÇÃO PRIMÁRIA E VIGILÂNCIA EM SAÚDE
SUPERINTENDÊNCIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

k) O uniforme deve ser de uso exclusivo no serviço, devendo ser substituído diariamente.

5. TRATAMENTO DE RESÍDUOS

Os resíduos provenientes dos cuidados com residentes suspeitos ou confirmados de infecção pelo novo coronavírus (COVID-19) devem ser enquadrados na categoria A1, conforme Resolução RDC/Anvisa nº 222, de 28 de março de 2018 (disponível em http://portal.anvisa.gov.br/documents/10181/3427425/RDC_222_2018_.pdf/c5d3081db331-4626-8448-c9aa426ec410).

ATENÇÃO: As normas sanitárias específicas para o funcionamento do serviço devem continuar sendo atendidas, em conjunto com as diretrizes de enfrentamento da COVID-19.

INFORMAÇÕES DE APOIO

SUVISA – Fone (98) 3194-6206 / 3194-3194

CIEVS/MA - Fone (98) 99135 – 2679 / **(PLANTÃO)** (98) 3194 – 6207

SECRETÁRIA ADJUNTA DA POLÍTICA DE ATENÇÃO PRIMÁRIA E VIGILÂNCIA EM
SAÚDE

Waldeise Pereira

SUPERINTENDENTE DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Edmilson Silva Diniz Filho

CHEFE DO CENTRO DE REFERÊNCIA EM SAÚDE DO TRABALHADOR

Luciano Mamede de Freitas Junior

P.N. A Secretaria de Saúde do Maranhão elaborou e constantemente tem atualizado o Plano de Contenção do Coronavírus do Estado, disponível no site www.saude.ma.gov.br