

Pequenos negócios em tempos de pandemia



**mercados, mercearias, hortifrútis, padarias
cuidados para um funcionamento mais seguro**

Principais fontes consultadas: Organização Mundial da Saúde (OMS), Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Sesab.

Cuidados com a equipe



- ✓ Lavar as mãos é uma medida essencial para evitar contágio e propagação do coronavírus. Assim, devem ser disponibilizadas pias com água corrente, sabão, papel toalha e álcool 70% em gel, para uso pelos funcionários.
- ✓ Ao chegarem para seu turno de trabalho, os funcionários devem lavar mãos e outras partes expostas do corpo com água e sabão.
- ✓ As mãos também devem ser lavadas antes e após a manipulação de alimentos, após tocar materiais que possam estar contaminados ou usar sanitários, assim como após tossir, espirrar ou assoar o nariz.
- ✓ Disponibilizar máscaras de proteção para os funcionários, orientando-os sobre a forma correta de uso. Importante: as máscaras são individuais e devem ser trocadas ou frequentemente higienizadas.
- ✓ Para os funcionários de caixa, devem ser disponibilizados frascos individuais de álcool 70% em gel.
- ✓ Deve-se evitar o uso de adornos pessoais, como relógios, anéis, pulseiras e brincos, para evitar que acumulem sujeiras. Também é recomendável manter as unhas cortadas.
- ✓ Manter distância mínima de 1 metro entre trabalhadores.

Cuidados com o ambiente



- ✓ Manter o estabelecimento sempre bem ventilado.
- ✓ Higienizar frequentemente carrinhos, cestas e caixas, com álcool 70% em gel, água sanitária diluída (1 colher de sopa para 1 litro de água) ou outro desinfetante adequado.
- ✓ Higienizar, diariamente, pisos e banheiros do estabelecimento com água e sabão, desinfetantes ou água sanitária diluída (1 colher de sopa para cada 1 litro de água).
- ✓ Manter uma rotina de limpeza frequente, com álcool 70%, de bancadas, balcões de acondicionamento de produtos, maçanetas, maquinetas de cartão de crédito, telefones celulares, torneiras, porta sabão líquido e outras superfícies de uso frequente.
- ✓ Também deve-se higienizar frequentemente veículos (carros, motos, etc) de transporte, equipamentos, utensílios.
- ✓ Aumentar o espaçamento entre bancadas e balcões de atendimento, respeitando a distância mínima de 1 metro.
- ✓ Colocar cartazes na loja lembrando aos funcionários e aos clientes sobre os cuidados de higiene e de distanciamento que devem manter.

Cuidados com os clientes



- ✓ Disponibilizar, em local de fácil acesso, pias com sabão, papel toalha e álcool 70% em gel para uso pelos clientes.
- ✓ Evitar aglomerações, organizando o fluxo de pessoas e os locais de entrada e saída.
- ✓ Pode-se avaliar também o controle do número de clientes no estabelecimento. A quantidade de pessoas pode ser definida considerando o tamanho do estabelecimento e a necessidade de cumprir a distância mínima de 1 metro entre elas.
- ✓ Ampliar caixas preferenciais, para que idosos possam realizar os procedimentos com rapidez, diminuindo seu tempo de exposição.
- ✓ Manter distância mínima de 1 metro entre os clientes na fila do caixa. Pode-se sinalizar a distância com a aplicação de fita adesiva no chão a cada 1 metro.
- ✓ Orientar clientes sobre a importância de higienizar frutas e verduras, ao chegarem em casa, colocando-as de molho em água sanitária diluída (1 colher de sopa de água sanitária para 1 litro de água) por 15 minutos, lavando-as em seguida em água corrente.
- ✓ Orientar clientes sobre higienização de embalagens dos produtos antes de armazená-los em armários ou geladeiras. Pode-se usar álcool 70% ou solução de água sanitária diluída.