



NOTA TECNICA – FEIRAS LIVRES

Objetivo: evitar aglomeração de pessoas e conseqüentemente a transmissão de coronavírus de forma a minimizar o desabastecimento de alimentos à população.

Período: enquanto durar situação de emergência em saúde pública devido à pandemia de coronavírus.

Estratégias:

Escalonamento de horário de acordo com a faixa etária dos consumidores: Recomendamos que idosos tenham suas compras feitas por parentes ou vizinhos. Caso não seja possível, devem ir à feira até as 9h da manhã ou após às 15h.

Estimular a ida às feiras apenas para compras de alimentos.

Determinar a forma de comercialização dos gêneros alimentícios;

PMVV/SEMSU:

Carros de som avisando nos bairros a forma de trabalho implantada nas feiras na véspera de seu funcionamento e durante o mesmo;

Reforçar a recomendação das pessoas permanecerem em suas casas, saindo apenas para o indispensável;

Avisos na entrada das feiras sobre os riscos de contaminação;

Orientar feirantes sobre cuidados com a manipulação dos alimentos;

Disponibilizar pias portáteis com água, sabonete e papel toalha para permitir higienização das mãos de feirantes e consumidores;

Manter fiscalização de posturas e vigilância sanitária e presença da Guarda Municipal;

Coleta de resíduos e lavagem das ruas com solução desinfetante;

FEIRANTES:

Higiene Pessoal:

Manter rigoroso asseio individual durante a produção e a jornada de trabalho;

Utilizar uniformes limpos (blusa ou jaleco, proteção total para cabelos e calçados fechados);

Manter as mãos sempre limpas, antes do início e durante a jornada de trabalho;

Utilizar o álcool 70% para reduzir o risco de contaminação através das mãos;

Ao tossir ou espirrar, cobrir o nariz e boca com o braço.

Durante o atendimento aos clientes:



Em cada banca, deverá ter uma pessoa apenas para lidar com dinheiro e outras com os produtos.

Antes e após a manipulação de dinheiro ou outros objetos, deverão aplicar nas mãos álcool a 70%.

Reduzir um tabuleiro para quem possui dois ou mais tabuleiros, mantendo vago o espaço do tabuleiro subtraído, de forma a permitir maior distância entre feirantes e consumidores;

Usar máscaras faciais durante todo o período de trabalho;

Alimentos prontos para consumo somente poderão ser comercializados embalados para viagem. Não será permitido consumo no local propiciando aglomerações;

Condimentos e outros alimentos laticínio, carnes e similares deverão ter origem comprovada por meio de registro no órgão competente e deverão estar protegidos por filme plástico, embalagens impermeáveis que permitam a visualização do produto, sem contato direto com consumidor. Recomenda-se proteção do entorno da barraca com filme plástico, que ao final do expediente, deverá ser descartado.

Alertar aos consumidores para não tocarem nos alimentos expostos, superfícies, utensílios e equipamentos;

Lavar bancas e demais equipamentos com água e detergente neutro, sempre bem enxaguados;

Após lavagem das bancas e equipamentos, borrifar com solução clorada (1 colher de sopa de água sanitária para cada litro de água). Deixar secar naturalmente. Manter o ambiente de trabalho rigorosamente limpo e organizado;

Conservar limpas todas as superfícies de contato com alimentos como bancadas, tabuleiros, mesas e demais instrumentos de trabalho;

Manter os alimentos protegidos utilizando tampas ou filmes plásticos;

Obedecer rigorosamente o horário estipulado para o funcionamento da feira e adotar comportamento cidadão, acondicionando o lixo resultante do seu trabalho em sacos plásticos fechados, diminuindo assim o tempo de trabalho dos garis e conseqüentemente sua permanência em vias públicas.

CONSUMIDORES:

Compra cidadã é adquirir apenas o necessário para si e sua família;

Evitar tocar em produtos expostos pelos feirantes ou pessoas próximas, manter distanciamento social;

Não leve crianças a feira e tente ajudar com as compras de pessoas de risco da sua comunidade;



Use máscaras todo o tempo que estiver fora de casa. Adote medidas adicionais de limpeza e higiene como por exemplo, roupas e calçados devem ser lavados a cada uso.

Em casa, os alimentos comprados devem ser lavados com água e sabão, após devem ser sanitizados com solução clorada na proporção de 01 litro de água para 01 colher de sopa de água sanitária. Deixar os alimentos nesta solução por 15 minutos e enxaguar com água corrente. Este procedimento deve ser feito antes de guardar os alimentos nas fruteiras ou geladeira.

Ao tossir ou espirrar, cobrir o nariz e boca com o braço.

Conclusão:

A **COVID-19** é uma doença causada pelo coronavírus da síndrome respiratória aguda grave 2 (SARS-CoV-2). Atualmente, não há uma vacina para sua prevenção (COVID-19).

Esta norma técnica tem como referência o Código de Posturas do município de Vila Velha, Lei n 5406/2013 em seus artigos 2 a 7 e parágrafo terceiro do artigo 228, aliados às normas federais, estaduais e decretos municipais de calamidade pública, sendo seu descumprimento passível das medidas de poder de polícia da fiscalização municipal.