

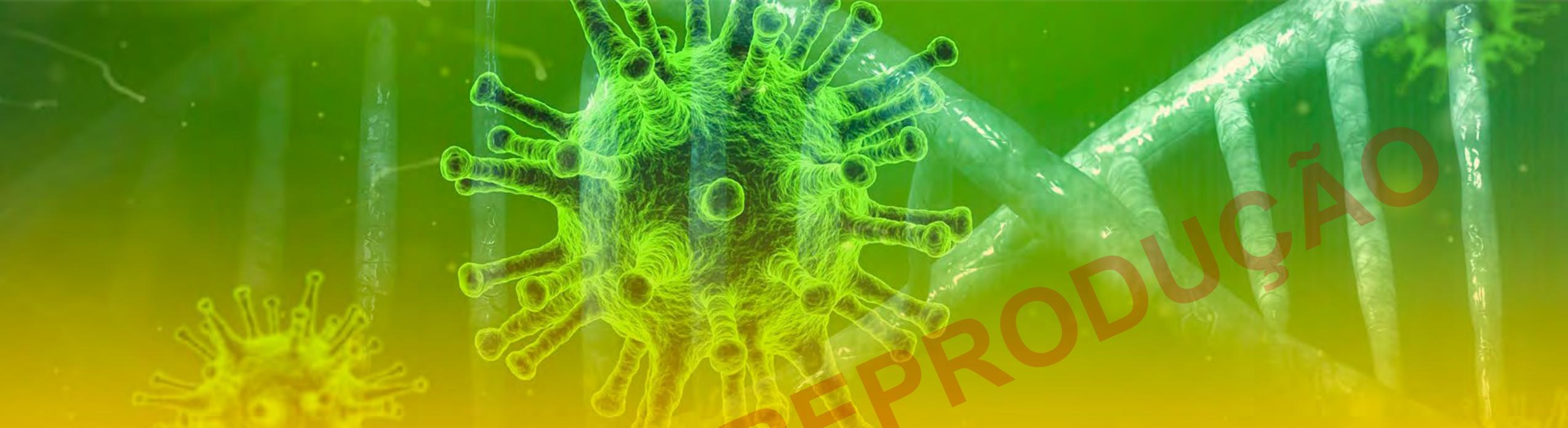
BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

DELIVERY

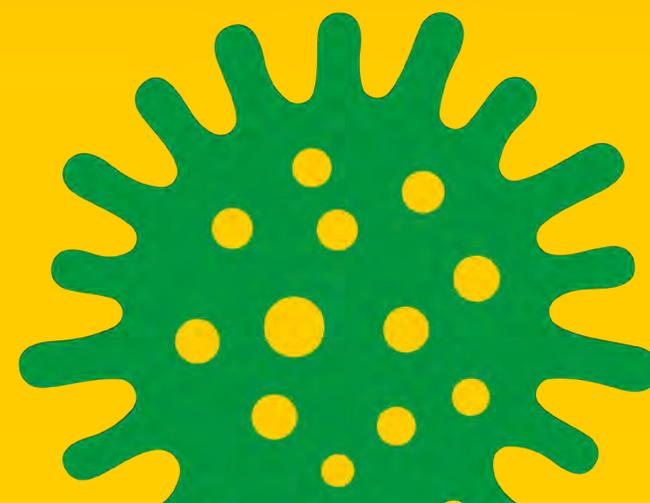
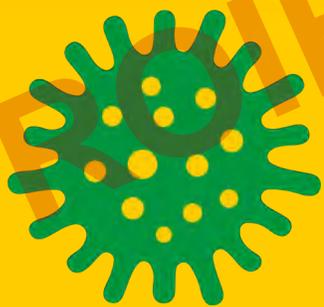
PROIBIDA A REPRODUÇÃO



VIGILÂNCIA SANITÁRIA E CONTROLE DE ZOOSES



DESAFIOS DIANTE DE UM NOVO CENÁRIO



AÇÕES DA SUBVISA DE PREVENÇÃO À COVID-19

FOCO DAS AÇÕES: RISCO SANITÁRIO

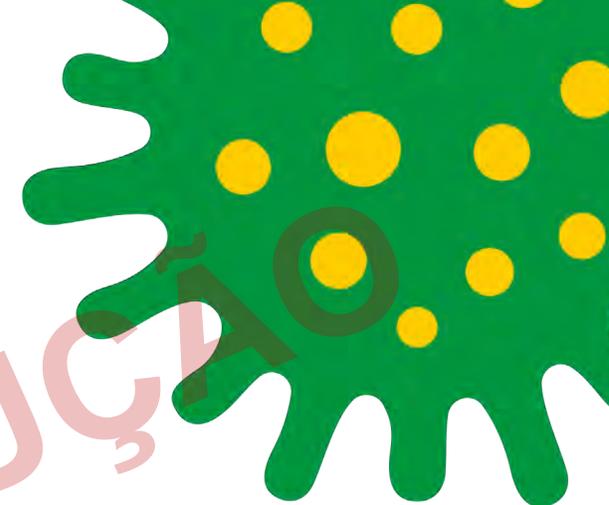
- Gabinete de Crise, 1746, MP, AÇÕES ESPECIAIS

AÇÕES DE INSPEÇÃO:

- Adoção das boas práticas de higiene nos estabelecimentos com funcionamento permitido
- Atendimento às normas para evitar aglomeração
- Condições higiênico-sanitárias dos banheiros: Insumos
- Verificação do descumprimento às suspensões de funcionamento

BASES LEGAIS:

- Decreto RIO N° 47.282/2020 e suas atualizações
- Resoluções SMS 4342 de 27/03/20, SMS 4343 de 27/03/20
- Decreto RIO N° 45.585/18, Portarias 385/18 e 384/18

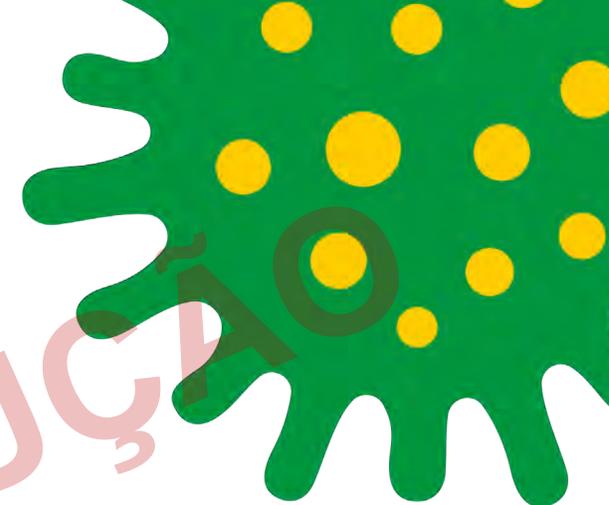


AÇÕES DA SUBVISA DE PREVENÇÃO À COVID-19

PANDEMIA DA COVID-19: MUDANÇAS NO CENÁRIO

MEDIDAS DE ENFRENTAMENTO NO ÂMBITO MUNICIPAL:

- Suspensão do **funcionamento de estabelecimentos**;
- Horários para estabelecimentos com funcionamento permitido;
- Comercialização de produtos **on-line**: atividades em sistema **delivery**;
- Medidas de **distanciamento social**;
- Medidas de **autocuidado e higiene** dos ambientes: lavagem das mãos, etiqueta respiratória, higienização (ambientes, equipamentos, utensílios, embalagens, produtos e outros) e uso de máscara facial;
- Suspensão da **emissão da LSAT para eventos**;
- Suspensão das **atividades educativas presenciais**;
- Uso **obrigatório de máscara facial**.



AÇÕES EDUCATIVAS - COVID 19

PRODUÇÃO DE VIDEOAULAS, REALIZAÇÃO DE VIDEOCONFERÊNCIAS E REUNIÕES ON-LINE

- Capacitação de servidores: Formação de equipes multiprofissionais para atendimento a demandas
- Treinamentos para o público externo



RIO CONTRA CORONA

A Subsecretaria de Vigilância Sanitária e Controle de Zoonoses convida para a palestra online sobre a Resolução SMS 4360/2020, que estabelece novas regras para

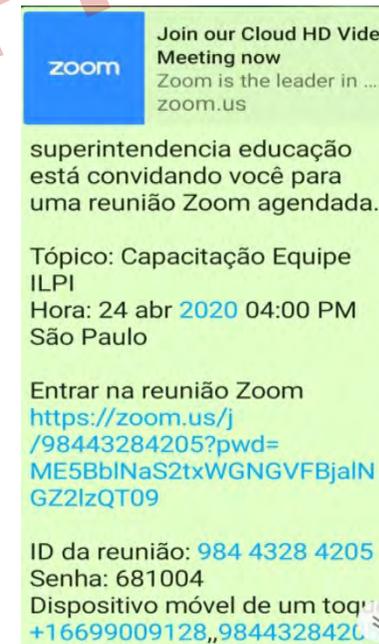
MERCADOS, SUPERMERCADOS E HORTIFRUTIS

17/04 (HOJE) | 17h30

PALESTRANTES: Flávio Graça, Superintendente de Educação em Vigilância Sanitária, e Aline Borges, Coordenadora de Vigilância em Alimentos.

[Link na legenda]

RIO PREFEITURA
SAÚDE



zoom Join our Cloud HD Video Meeting now
Zoom is the leader in ... zoom.us

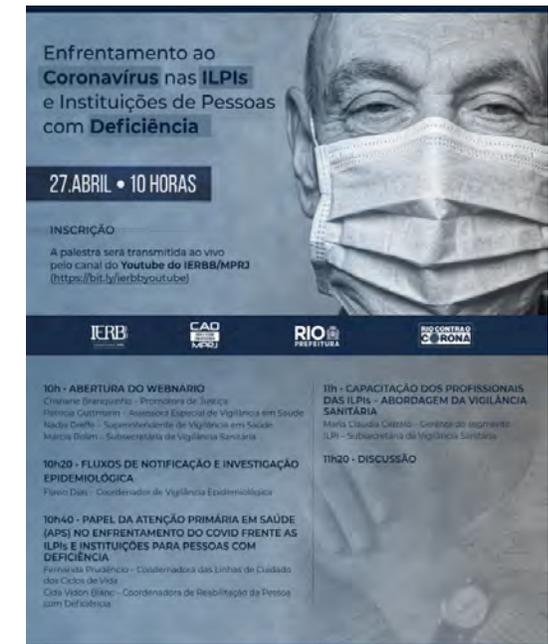
superintendencia educação está convidando você para uma reunião Zoom agendada.

Tópico: Capacitação Equipe ILPI

Hora: 24 abr 2020 04:00 PM
São Paulo

Entrar na reunião Zoom
<https://zoom.us/j/98443284205?pwd=ME5Bb1NaS2txWGNGVFBjaINZ2ZlZQT09>

ID da reunião: 984 4328 4205
Senha: 681004
Dispositivo móvel de um toque
+16699009128,,98443284205



Enfrentamento ao **Coronavírus nas ILPIs e Instituições de Pessoas com Deficiência**

27.ABRIL • 10 HORAS

INSCRIÇÃO

A palestra será transmitida ao vivo pelo canal do **Youtube do IERBB/MPRJ** (<https://bit.ly/ierbbyoutuber>)

IERBB **CAO** **RIO** **RIO CONTRA CORONA**

| | |
|---|--|
| 10h - ABERTURA DO WEBINÁRIO Chelene Dinizqueiro - Promotora de Justiça Fernanda Cutrimann - Assessora Especial de Vigilância em Saúde Nadia Dreffe - Superintendente de Vigilância em Saúde Márcia Botim - Subsecretaria de Vigilância Sanitária | 10h - CAPACITAÇÃO DOS PROFISSIONAIS DAS ILPIs - ABORDAGEM DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA Marta Claudia Cassaro - Convidada do evento LPI - Subsecretaria de Vigilância Sanitária |
| 10h20 - FLUXOS DE NOTIFICAÇÃO E INVESTIGAÇÃO EPIDEMIOLÓGICA Flávia Dias - Coordenadora de Vigilância Epidemiológica | 10h20 - DISCUSSÃO |
| 10h40 - PAPEL DA ATENÇÃO PRIMÁRIA EM SAÚDE (APS) NO ENFRENTAMENTO DO COVID FRENTE AS ILPIs E INSTITUIÇÕES PARA PESSOAS COM DEFICIÊNCIA Fernanda Prudêncio - Coordenadora das Linhas de Cuidado dos Ciclos de Vida Crista Váton Bilem - Coordenadora de Reabilitação de Pessoas com Deficiência | |

PRODUÇÃO DE MATERIAIS DE ORIENTAÇÃO



RIO CONTRA 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 ZOOSE



RIO CONTRA CORONA

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

PROTOCOLOS DE ENTRADA EM CASA

RIO PREFEITURA SAÚDE

SUBSECRETARIA DE VIGILÂNCIA, FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA E CONTROLE DE ZOOSE

-  **DORMIR EM CAMA SEPARADA**
-  **UTILIZAR BANHEIROS DIFERENTES E DESINFETÁ-LOS COM ÁGUA SANITÁRIA**
-  **NÃO COMPARTILHAR TOALHAS, TALHERES, COPOS**
-  **LIMPE E DESINFETE DIARIAMENTE SUPERFÍCIES DE ALTO CONTATO**
-  **LAVE ROUPAS, LENÇÓIS E TOALHAS COM MAIS FREQUÊNCIA**
-  **MANTER DISTÂNCIA, DORMIR EM QUARTOS SEPARADOS**
-  **MANTER OS QUARTOS VENTILADOS**
-  **LIGUE PARA O NÚMERO 136, SE HOUVER MAIS DE 38° DE FEBRE E DIFICULDADE EM RESPIRAR**
-  **NÃO QUEBRE A QUARENTENA POR 2 SEMANAS. TODA SAÍDA DE CASA É UMA REINICIALIZAÇÃO DO CONTADOR**

Acesse riocontra.corona.rj.gov.br ou 0800 111363

Disque Saúde **136**

RIO PREFEITURA SAÚDE



RIO CONTRA CORONA

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

PROTOCOLOS DE ENTRADA EM CASA

RIO PREFEITURA SAÚDE

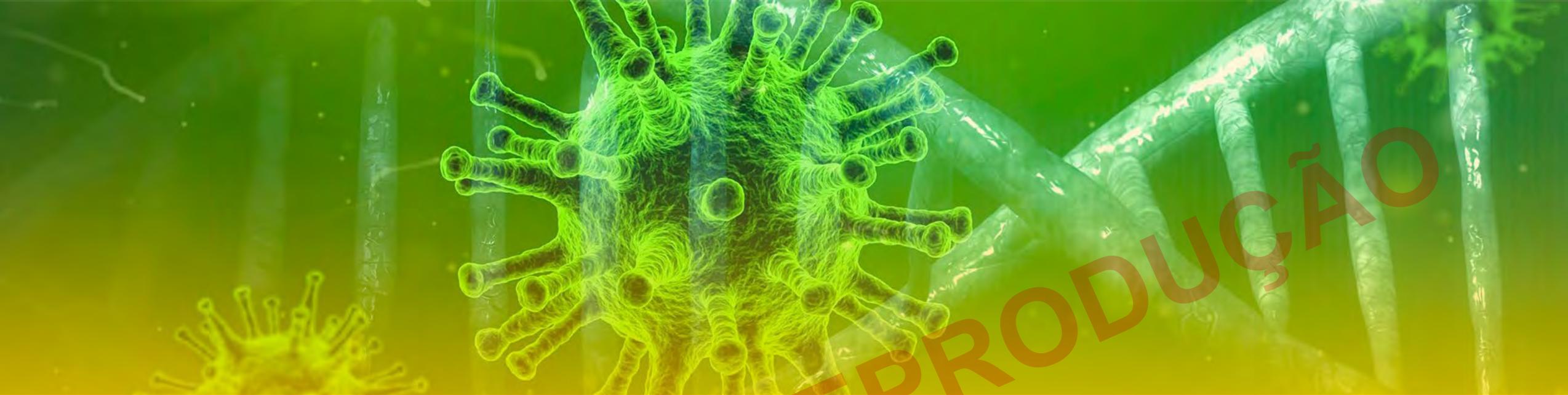
SUBSECRETARIA DE VIGILÂNCIA, FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA E CONTROLE DE ZOOSE

-  **AO VOLTAR PARA CASA, NÃO TOQUE EM NADA ANTES DE SE HIGIENIZAR**
-  **TIRE OS SAPATOS**
-  **DESINFETE AS PATAS DO SEU PET APÓS PASSEAR COM ELE**
-  **TIRE A ROUPA E COLOQUE-A EM UMA SACOLA PLÁSTICA NO CESTO DE ROUPAS**
-  **DEIXE BOLSA, CARTEIRA E CHAVES EM UMA CAIXA NA ENTRADA DA CASA**
-  **TOME BANHO! SE NÃO PUDER, LAVE BEM TODAS AS ÁREAS EXPOSTAS, COMO MÃOS, PUNHOS, ROSTO E PESCOÇO**
-  **LIMPE SEU CELULAR E OS ÓCULOS COM SABÃO E ÁGUA OU ALCÓOL 70%**
-  **LIMPE AS EMBALAGENS QUE TROUXE DE FORA ANTES DE GUARDAR**
-  **TIRE AS LUVAS COM CUIDADO. JOGUE-AS FORA E LAVE AS MÃOS**
-  **LEMBRE-SE QUE NÃO É POSSÍVEL FAZER UMA DESINFECÇÃO TOTAL. O OBJETIVO É REDUZIR O RISCO.**

Acesse riocontra.corona.rj.gov.br ou 0800 111363

Disque Saúde **136**

RIO PREFEITURA SAÚDE



BOAS PRÁTICAS DE HIGIENE

ORIENTAÇÕES GERAIS

HIGIENE DO ESTABELECIMENTO

- A limpeza do estabelecimento deve ser mantida mesmo nos horários de maior produção
- Não realizar varredura a seco
- Utilizar apenas produtos de limpeza com registro no Ministério da Saúde



CONTROLE DE PRAGAS

OS ESTABELECIMENTOS DEVEM ADOTAR MEDIDAS EFICAZES PARA O CONTROLE DE PRAGAS E VETORES:

- **CONTROLE QUÍMICO:** Feito por empresa especializada e credenciada pelo INEA.
- **MEDIDAS PREVENTIVAS:** Higiene, manejo adequado dos resíduos, acondicionamento correto dos alimentos, instalação de barreiras físicas (telas milimétricas), reparo das frestas e aberturas.



CONTROLE DE PRAGAS

- A presença de pragas e vetores caracteriza falta de higiene no estabelecimento



ATENÇÃO: EVITE OFERECER ABRIGO E ALIMENTO!



MANIPULADORES

OS MANIPULADORES DE ALIMENTOS DEVEM

- **Manter rigoroso asseio pessoal;**
- Usar uniforme limpo e completo;
- **Lavar corretamente as mãos;**
- Participar de treinamento de boas práticas de higiene;
- **Apresentar bom estado de saúde.**



MANIPULADORES

A lavagem das mãos é uma das formas mais eficazes de evitar a contaminação dos alimentos.

- Para tanto, é preciso ter **lavatório exclusivo para a higiene das mãos nas áreas de produção de alimentos.**
- Insumos: sabonete líquido inodoro, toalhas descartáveis de papel não reciclado, álcool 70% em gel e lixeira com tampa de acionamento não manual.



DESCONGELAMENTO DE ALIMENTOS

O DESCONGELAMENTO DOS ALIMENTOS SÓ PODE SER FEITO DAS SEGUINTE FORMAS

- **Descongelamento Lento:** em geladeira
- **Descongelamento Rápido:** em micro-ondas

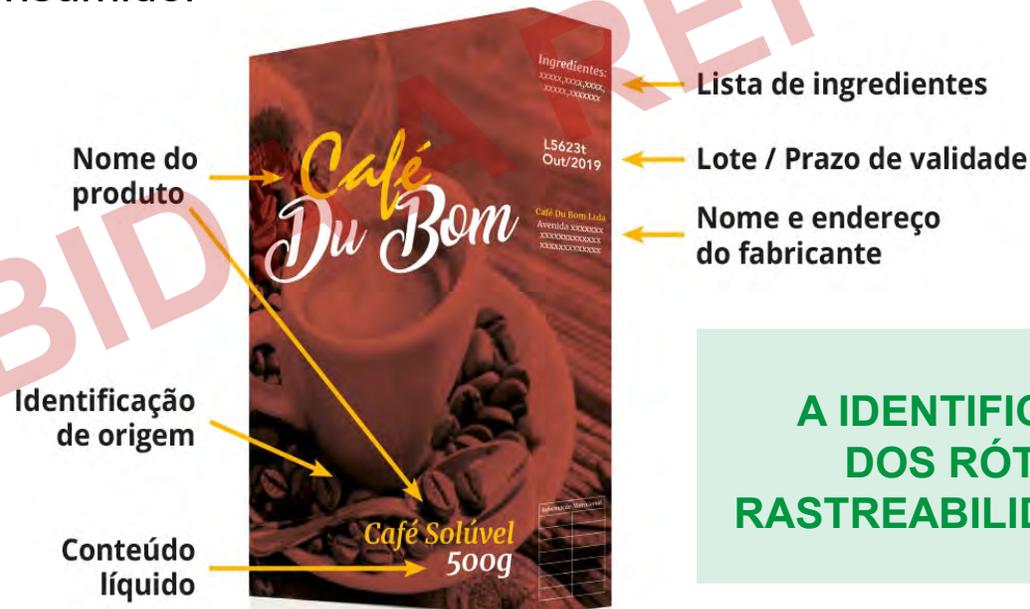


ROTULAGEM DE ALIMENTOS

OS RÓTULOS DEVEM CONTER INFORMAÇÕES NECESSÁRIAS SOBRE OS PRODUTOS

A rotulagem é obrigatória por lei:

- Código de Defesa do Consumidor
- RDC ANVISA 259 e 360



A IDENTIFICAÇÃO CONSTANTE DOS RÓTULOS PERMITE A RASTREABILIDADE DOS PRODUTOS.



ROTULAGEM DE ALIMENTOS

- Alimentos em estoque devem ser mantidos em sua embalagem original.
- Produtos de origem animal devem ter **SIF, SIE, SIM, SISBI-POA** ou **Selo Arte**.



ROTULAGEM DE ALIMENTOS

- **Rotulagem mínima** para alimentos armazenados temporariamente (estoque de reposição)

ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS FRACIONADOS



Nome do Produto
Data de Fracionamento
Data de Validade (após aberto)

ALIMENTOS PREPARADOS



Nome do Produto
Data de Preparo
Data de Validade (prazo)



ROTULAGEM DE ALIMENTOS



ALIMENTOS SEM IDENTIFICAÇÃO, COM ROTULAGEM ILEGÍVEL, ADULTERADA OU INCOMPLETA

TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO

Os alimentos devem ser mantidos expostos ou armazenados sob temperaturas adequadas à sua conservação

- **Alimentos quentes:** acima de 60°C
- **Alimentos frios:** abaixo de 5°C

Produtos industrializados, resfriados ou congelados devem seguir as temperaturas previstas pelos fabricantes (conferir no rótulo)



TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO



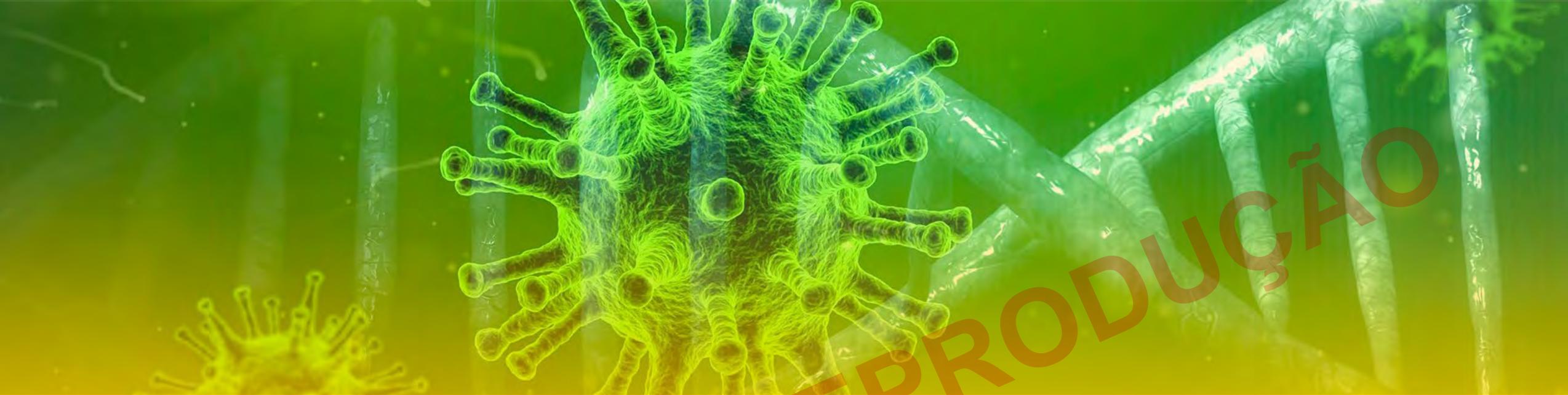
ALIMENTOS CONSERVADOS OU EXPOSTOS SOB TEMPERATURA INADEQUADA

HIGIENIZAÇÃO DE FOLHOSOS E FRUTAS

FLUXO BÁSICO:

1. Selecionar e lavar cuidadosamente em água corrente;
2. Preparar solução clorada (1 colher de sopa de hipoclorito de sódio para 1 litro de água);
3. Manter todos os alimentos em imersão por 20 minutos, ou conforme orientação no rótulo do produto;
4. Enxaguar em água corrente;
5. Conservar em refrigeração até o momento do consumo.





BOAS PRÁTICAS DE HIGIENE

DELIVERY

PROIBIDA A REPRODUÇÃO

MEDIDAS DE PREVENÇÃO À COVID-19

MEDIDAS PRIORITÁRIAS A SEREM ADOTADAS NOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

- Higiene dos manipuladores;
- **Etiqueta respiratória;**
- Higienização das mãos: lavatórios e insumos
- **Cuidados na recepção e armazenamento dos alimentos: higienização de embalagens, folhosos e frutas, perecíveis;**
- Higiene e desinfecção de superfícies, equipamentos e utensílios.



DELIVERY: PREPARAÇÃO DO PEDIDO

1. Adotar as boas práticas;

2. Lavar bem as mãos com água e sabão líquido, obedecendo os seguintes protocolos:

- Esfregar com sabonete líquido todos os dedos, as unhas, as palmas, os dorsos e até os punhos por, pelo menos, 20 segundos
- Secar com papel-toalha descartável (não reciclado e nem de tecido)
- Descartar o papel usado em lixeira com tampa de acionamento não manual



Não é necessário o uso de luvas. Seu uso de forma incorreta não protege o usuário e pode facilitar a propagação do vírus.

DELIVERY: PREPARAÇÃO DO PEDIDO

3. Observar a etiqueta respiratória e utilizar máscara facial;
4. Higienizar embalagens antes do armazenamento;
 - **Embalagens de não-perecíveis** (como tetra packs, latas e garrafas): lavar com sabão neutro e secar;
 - **Embalagens mais sensíveis** (como arroz, feijão, pães e bolachas): higienizar com solução de álcool 70%;

Descartáveis que serão utilizados para as entregas devem ser armazenados cuidadosamente em locais limpos, secos e arejados.

Os alimentos devem ser transportados até o cliente em temperaturas adequadas à sua conservação.



MEDIDAS DE PREVENÇÃO À COVID-19: ENTREGADORES

1. Higienizar as mãos antes de sair para fazer a entrega;
2. Utilizar obrigatoriamente máscara facial, cobrindo totalmente o nariz e a boca;
3. Evitar levar as mãos ao rosto, especialmente, nariz, boca e olhos;
4. Higienizar as mãos com álcool 70% em gel assim que chegar ao cliente e ao término de cada entrega;



MEDIDAS DE PREVENÇÃO À COVID-19: ENTREGADORES

5. Manter a distância mínima de 1,5 metro com o cliente e, se possível, fazer a entrega em local arejado ou aberto;
- 6. Evitar tocar em superfícies ou objetos de áreas comuns dos condomínios residenciais;**
7. Não colocar os produtos da entrega no chão;
- 8. Envolver as máquinas de cartão com plástico filme PVC e higienizá-las com álcool 70% antes e após cada entrega;**
9. Solicitar ao cliente para inserir o cartão na máquina, evitando manuseá-lo.



DELIVERY: VEÍCULOS DE TRANSPORTE

1. Mantenha a ventilação no interior do veículo para aumentar a troca de ar;
2. **Higienize maçanetas, volantes, câmbios, botões do painel e apoiadores de braços com pano descartável e álcool 70%;**
3. Utilize luvas para higienizar com panos descartáveis em álcool 70% ou solução de hipoclorito de sódio a 1% (1 colher em um litro de água) nos compartimentos onde ficarão as embalagens;
4. **Luvras e panos devem ser descartados corretamente em lixeiras;**
5. Desinfete o veículo com álcool 70% (internamente) e hipoclorito de sódio a 1% (1 colher em um litro de água) nos compartimentos onde ficarão as embalagens (externamente);
6. **Não deixe o álcool no carro no sol.**



Cuidados na higienização dos veículos, das cargas transportadas e das pessoas envolvidas ajudam a prevenir a contaminação dos profissionais do transporte e dos clientes.

ORIENTAÇÕES AOS ESTABELECIMENTOS

ACESSIBILIDADE A A CARIOCA DIGITAL 1746 Acesso à Informação

RIO 2020 RIO PREFEITURA

A PREFEITURA TURISMO CIDADÃO SERVIDOR EMPRESA DUVIDORIA

SUBSECRETARIA DE VIGILÂNCIA, FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA E CONTROLE DE ZOOSE

Palestras sobre prevenção à Covid-19
CLIQUE AQUI E CONFIRA

INFORMAÇÕES

SERVIÇOS

INSPEÇÃO TÉCNICA

ORIENTAÇÕES À POPULAÇÃO

A Subsecretaria de Vigilância, Fiscalização Sanitária e Controle de Zoonoses (Subvisa), vinculada à Secretaria Municipal de Saúde (SMS), é o órgão responsável pela proteção e defesa da saúde da população, por meio da prevenção de riscos provocados por problemas higiênico-sanitários.

Sou médico-veterinário
CLIQUE AQUI

Consulte a tabela de serviços da Vigilância Sanitária

CONVISA RIO 2019
LEGISLAÇÃO
BIBLIOTECA DIGITAL
LINKS ÚTEIS

No site da SUBVISA estão disponíveis:

- Orientações sobre licenciamento
- Legislação: Código Sanitário (LC 197/18) e Decreto RIO N° 45.585/18
- Roteiros de Inspeção
- Boas Práticas de Inspeção
- Documentos de Apresentação Obrigatória
- Perguntas Mais Frequentes
- Biblioteca Digital: Cartilha do Manipulador, Folhetos Orientativos e Medidas de Prevenção à Covid-19

Acesse: www.prefeitura.rio/vigilanciasanitaria

Acesse
rio**contraocorona**.rio
e saiba mais.



Disque Saúde
136



Subsecretaria de Vigilância, Fiscalização Sanitária e Controle de Zoonoses
Rua do Lavradio, nº 180 – Centro – Rio de Janeiro - RJ

www.prefeitura.rio/vigilanciasanitaria

ouvidovisa@rio.rj.gov.br

Facebook: [/vigilanciasanitariario](https://www.facebook.com/vigilanciasanitariario)

Youtube: [/VigilanciaSanitariaRio](https://www.youtube.com/VigilanciaSanitariaRio)

Twitter: [@visa_rio](https://twitter.com/visa_rio)

Instagram: [@visa.rio](https://www.instagram.com/visa.rio)

Dúvidas, reclamações e denúncias: **LIGUE 1746**