



PREFEITURA MUNICIPAL DE CURITIBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E
NUTRICIONAL

PORTARIA Nº 6

Dispõe sobre medidas para enfrentamento da emergência de saúde pública de importância internacional decorrente do coronavírus (COVID-19), no âmbito da Secretaria Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional, de seus serviços e equipamentos.

O SECRETÁRIO MUNICIPAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL, no uso de suas atribuições legais previstas no artigo 4º do Regimento Interno aprovado pelo Decreto municipal nº 1.108 de 21 de outubro de 2008, com base nas orientações expedidas pelo PROTOCOLO DE CURITIBA CONTRA O CORONAVÍRUS (COVID-19), da Secretaria Municipal de Saúde e do Decreto municipal nº 421 de 16 de março de 2020 e ainda com esteio no Protocolo nº 01-033202/2020,

RESOLVE:

Art. 1º Adotar medidas temporárias de prevenção e controle higiênico-sanitários pelo período de 20 (vinte) dias, evitando a propagação de infecção e transmissão local, orientando servidores, funcionários, empregados e permissionários/autorizatórios, conforme parâmetros apresentados no Anexo I – parte integrante deste ato.

§ 1º Compete a todos os servidores, funcionários, empregados e permissionários/autorizatórios no âmbito da Secretaria Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional, assim como os equipamentos, programas e estruturas de seu domínio, o cumprimento das determinações indicadas no Anexo I desta Portaria.

§ 2º As medidas previstas neste artigo poderão ser estendidas por igual período consecutivo, conforme a necessidade e normatização do Chefe do Poder Executivo Municipal, mantidos os requisitos e procedimentos mencionados no Anexo I, parte integrante deste ato.

§ 3º Ficam as medidas de prevenção e controle de propagação do coronavírus (COVID-19) condicionadas aos seguintes Programas e Equipamentos afetos à SMSAN:

I – Sacolão da Família;

II – Feiras Livres, Noturnas, Gastronômicas e Orgânicas;

III – Mercado Regional Cajuru;

IV – Mercado Municipal;

V – Programa Nossa Feira;

VI – Restaurantes Populares;

VII- Sede da Secretaria Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional;

VIII – Central de Distribuição e Logística - CD;



PREFEITURA MUNICIPAL DE CURITIBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E
NUTRICIONAL

IX – Programa Mesa Solidária;

X – Hortas comunitárias;

XI – Armazéns da Família;

XII – Regionais da SMSAN nas Ruas da Cidadania.

Art. 2º Determinar aos gestores dos contratos que notifiquem as empresas prestadoras de serviço de mão de obra terceirizada para que informem eventuais casos suspeitos ou confirmados de contaminação de seu pessoal, bem como comprovem a adoção das medidas preventivas necessárias.

§ 1º As empresas terceirizadas contratadas para prestação de serviços no âmbito da Secretaria Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional e demais equipamentos de seu domínio deverão disponibilizar aos seus empregados EPIs, dentre os quais os itens de higiene necessários, incluindo álcool gel.

§ 2º As empresas prestadoras de serviço estão passíveis de responsabilização contratual em caso de omissão que resulte em prejuízo à Administração Pública ou que exponham seus empregados a risco de contágio pela COVID-19.

Art. 3º Compete aos Diretores de Departamentos da SMSAN verificar e indicar os servidores que se enquadrem como expostos aos riscos de contaminação do novo coronavírus (COVID 19) em razão de baixa imunidade, idade ou doenças pré-existentes, haja vista possibilidade de realização de teletrabalho do tipo “home office”, em consonância à normativa emitida pela Secretaria Municipal de Recursos Humanos.

Parágrafo Único. Comunicar à autoridade competente a presença de prestadores de serviço e servidores no âmbito da SMSAN que apresentem casos suspeitos ou confirmados da doença COVID-19.

Art. 4º Suspender atividades e eventos coletivos que resultem em aglomerações e concentração elevada de pessoas, conforme normativa do chefe do Poder Executivo Municipal.

Art. 5º As disposições da presente Portaria são temporárias e aplicam-se apenas enquanto perdurar a emergência de saúde pública de importância internacional decorrente do coronavírus.

Art. 6º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Secretaria Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional, 17 de março de 2020.

Luiz Dâmaso Gusi - Secretário Municipal de
Segurança Alimentar e Nutricional





PREFEITURA MUNICIPAL DE CURITIBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E
NUTRICIONAL

ANEXO I - PARTE INTEGRANTE DA PORTARIA

SEÇÃO I - PRINCIPAIS MEDIDAS PREVENTIVAS E CONTROLE DE PROPAGAÇÃO DE INFECÇÃO E TRANSMISSÃO LOCAL DO CORONAVÍRUS NOS EQUIPAMENTOS E ESTRUTURAS DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL – SMSAN

(Programa Mesa Solidária, Feiras, Mercados Públicos, Programa Armazém da Família, Sacolões da Família, Restaurantes Populares, Hortas Comunitárias, Sede da SMSAN, Central de Distribuição e Logística, Regionais da SMSAN nas Ruas da Cidadania)

- I) Os estabelecimentos de comércio e manipulação de produtos alimentícios e congêneres deverão manter dispensadores de álcool a 70% (gel) em pontos estratégicos, principalmente nas áreas de manipulação e servimento de alimentos, à disposição do público consumidor e dos servidores/empregados terceirizados;
- II) Manter orientações sobre a importância da higienização das mãos para prevenção de doenças, em local visível e de fácil acesso aos consumidores, servidores e empregados;
- III) Disponibilizar a todos os consumidores, servidores e empregados pias e lavatórios de mãos com água corrente, providas de sabonete líquido e papel toalha, (exceto feiras);
- IV) Dispor coletores de lixo provido de saco coletor com tamanho compatível ao volume gerado e acionamento não manual em todos os estabelecimentos;
- V) Intensificar a limpeza das áreas (pisos) com água e sabão ou produto próprio para limpeza;
- VI) Estabelecer rotina frequente de desinfecção (álcool gel 70%, fricção por 20 segundos) de balcões, vitrines, maçanetas, torneiras, porta papel toalha, porta sabão líquido, corrimões e painéis de elevadores e outros;
- VII) Disponibilizar ao profissional do “caixa” álcool 70% para a Higienização das mãos antes e depois de cada atendimento;
- VIII) Determinar rotina frequente de desinfecção (álcool gel 70%, fricção por 20 segundos) de cestinhas e carrinhos de compras;
- IX) Todos devem proceder à lavagem das mãos antes e após a manipulação dos alimentos ou qualquer interrupção, após tocar materiais contaminados ou usarem sanitários, e ainda, sempre que necessário;
- X) Divulgar e informar a todos os trabalhadores e público consumidor dos equipamentos e estruturas da SMSAN, para que ao tossir ou espirrar, deve-se cobrir o nariz e a boca com lenços descartáveis e que se evite tocar os olhos, nariz e boca (etiqueta respiratória);
- XI) Evitar o consumo de produtos de origem animal, crus ou mal cozidos;
- XII) Carne crua, leite ou órgãos de animais devem ser manuseados com cuidado para evitar a contaminação cruzada com alimentos não cozidos - "boas práticas de manipulação de alimentos";
- XIII) Manter todos os ambientes arejados, abrindo portas e janelas, sempre que possível;



PREFEITURA MUNICIPAL DE CURITIBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E
NUTRICIONAL

XIV) Serviços que possuírem ar condicionado, manter limpos os componentes do sistema de climatização (bandejas, serpentinas, umidificadores, ventiladores e dutos) de forma a evitar a difusão ou multiplicação de agentes nocivos à saúde e manter a qualidade interna do ar;

XV) Consumidores, servidores e empregados que apresentem sintomas como febre (mesmo que não aferida) + sintomas respiratórios (tosse ou falta de ar) devem procurar imediatamente o serviço de saúde de sua referência, através dos telefones **(41) 3350-9000**;

XVI) Bebedouros com bico injetor direcionado deverão ser retirados temporariamente ou bloqueados para uso de todos os locais indicados nesta Portaria;

Intensificar a higienização dos sanitários existentes, sendo que o funcionário deverá utilizar todos os EPI's (luva de borracha, avental, calça comprida, sapato fechado); Realizar a limpeza e desinfecção das luvas utilizadas com água e sabão seguido de fricção com álcool gel 70%, por 20 segundos, reforçando o correto uso (não tocar com as mãos enluvadas maçanetas, telefones, botões de elevadores, etc.);

XVII) Em açougues e peixarias redobrar os cuidados para evitar a contaminação para o produto, que pode ser consumido *in natura*, conforme as boas práticas de manipulação de alimentos;

XVIII) As empresas terceirizadas contratadas para prestação de serviços no âmbito da Secretaria Municipal e Segurança Alimentar e Nutricional e demais equipamentos de seu domínio deverão disponibilizar aos seus empregados EPIs, quais sejam, os itens de higiene necessários, incluindo álcool gel.

SEÇÃO II - AMBIENTES DE USO COLETIVO NO ÂMBITO DA SMSAN - (salas de reuniões, auditórios, escritórios, elevadores, espaços comuns, Central de Logística e Distribuição e demais setores e departamentos pertencentes à Secretaria Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional)

- I) A autoridade competente deverá disponibilizar álcool gel 70% na entrada destes setores e orientar para a sua utilização;
- II) A desinfecção das mesas e cadeiras pelos prestadores de serviços terceirizados, friccionando com pano seco e limpo embebido com álcool gel 70% por 20 segundos ao final do período e ou a cada troca de evento;
- III) Intensificar a limpeza das áreas (superfícies) com água e sabão ou produto próprio para limpeza a ser executada pela empresa prestadora de serviços contratada;
- IV) É de responsabilidade do servidor a higienização contínua de seus equipamentos de serviço, antes e após o uso;
- V) Estabelecer rotina frequente de desinfecção (álcool gel 70%, fricção por 20 segundos) de balcões, vitrines, maçanetas, torneiras, porta papel toalha, porta sabão líquido, corrimões e painéis de elevadores e quaisquer equipamentos de uso comum;
- VI) Manter todos os ambientes ventilados;
- VII) Evitar acesso desnecessário a outros setores;
- XIX) Todos os servidores, representantes e outros colaboradores que apresentem sintomas febre (mesmo que não aferida) + sintomas respiratórios (tosse ou falta de ar) devem procurar imediatamente o serviço de saúde de sua referência, através do telefone **3350-9000**;



PREFEITURA MUNICIPAL DE CURITIBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E
NUTRICIONAL

- VIII) Evitar eventos que propiciem a concentração de grande número de pessoas no mesmo ambiente, principalmente em áreas sem ventilação, conforme normativa do Chefe do Poder Executivo Municipal;
- IX) Intensificar a higienização dos sanitários existentes, sendo que o funcionário deverá utilizar os equipamentos de proteção apropriados (luva de borracha, avental, calça comprida, sapato fechado). Realizar a limpeza e desinfecção das luvas utilizadas com água e sabão seguido de fricção com álcool gel 70% por 20 segundos, reforçando o correto uso das mesmas (não tocar com as mãos enluvadas em maçanetas, telefones, botões de elevadores, etc.);
- X) Os funcionários devem proceder a lavagem das mãos antes e após a manipulação dos alimentos ou qualquer interrupção, após tocar materiais contaminados ou usarem sanitários e sempre que necessário;
- XI) Evitar, preferencialmente, o uso de aparelhos de ar condicionado;
- XII) As empresas terceirizadas contratadas para prestação de serviços no âmbito da Secretaria Municipal e Segurança Alimentar e Nutricional e demais equipamentos de seu domínio deverão disponibilizar aos seus empregados EPIs, incluindo os itens de higiene necessários e álcool gel.

SEÇÃO III - ETIQUETA RESPIRATÓRIA

- I) Cabe a todos os servidores, funcionários e colaboradores orientar e incentivar para o uso da etiqueta respiratória:
 - II.1) Utilizar lenço descartável para higiene nasal.
 - II.2) Cobrir o nariz e a boca com lenços/papéis descartáveis quando tossir ou espirrar.
 - II.3) O lenço utilizado deve ser descartado.
 - II.4) Caso não haja lenço ou toalha de papel disponível, ao espirrar ou tossir é preferível cobrir nariz e a boca com a manga da camisa “espirrar no cotovelo” do que fazê-lo com as mãos, por meio das quais os vírus são facilmente transferidos para outras pessoas ou para o ambiente (telefone, maçanetas, computadores, etc).
 - II.5) Não tocar o rosto com as mãos.

SEÇÃO IV – DOS PERMISSIONÁRIOS MAIORES DE SESSENTA ANOS

- I) Os permissionários que exercem atividades em alguma das Unidades da SMSAN - Secretaria Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional que contem com mais de sessenta anos de idade completos, portanto, considerados idosos nos termos da LEI nº 10.741 DE 1º DE OUTUBRO DE 2003, poderão solicitar, por qualquer meio escrito, sua liberação das atividades comerciais, mediante comprovação da idade.
- II) No caso do permissionário antes citado não ter uma pessoa que o possa substituir na Unidade, poderá requerer, mediante prova da idade, o fechamento da Unidade.
- III) As medidas antes citadas podem ser empreendidas enquanto perdurar a situação de emergência em saúde pública a que se refere o Decreto municipal nº 421/2020.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CURITIBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E
NUTRICIONAL

SEÇÃO V – INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

- I) LAVAR AS MÃOS SEMPRE.**
- II) EVITAR O CONTATO FÍSICO COMO APERTOS DE MÃOS, ABRAÇOS, BEIJOS.**
- III) Dúvidas e maiores informações a respeito do PROTOCOLO DE CURITIBA CONTRA O CORONAVÍRUS (COVID-19) acessar o site: saúde.curitiba.pr.gov.br.**

Referência: PROTOCOLO DE CURITIBA CONTRA O CORONAVÍRUS (COVID-19),
Secretaria Municipal de Saúde.