

PREVENÇÃO CONTRA O CORONAVÍRUS PARA SUPERMERCADOS



CHECKLIST DAS BOAS PRÁTICAS PARA PREVENÇÃO DE CONTAMINAÇÃO E CONTROLE DE INFECÇÃO

Para auxiliar os supermercados na Prevenção de Contaminação e no Controle de Infecção por COVID-19, a APAS preparou um checklist de boas práticas no combate à disseminação do Coronavírus e na manutenção do abastecimento à população.

As práticas listadas seguem as recomendações da Organização Mundial da Saúde, Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária e Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo, estando de acordo com o material disponibilizado no Portal APAS, com o título “**Medidas de Higiene Ambiental frente o Coronavírus aos Supermercados**”.

- 1) A **loja** está sendo mantida em condições **sanitárias e de higiene** apropriadas, conforme o material “**Medidas de Higiene Ambiental frente o Coronavírus aos Supermercados**” da APAS, já enviada aos supermercados?
- 2) A **loja** mantém ações específicas para a prevenção e controle de pragas urbanas e vetores (roedores, animais peçonhentos, caramujos, insetos rasteiros e voadores)?
- 3) As **instalações, mobiliários e equipamentos** estão sendo mantidos em condições de **higiene** apropriadas?
- 4) As **higienizações** são realizadas na **frequência** adequada e por **funcionários capacitados** garantindo a manutenção dessas condições e minimizando o risco de contaminação do ambiente?
- 5) A limpeza e a desinfecção das lojas, instalações, mobiliários e equipamentos são registrados em formulário com data e horário?
- 6) A área de **preparação do alimento é higienizada** com frequência que garanta a limpeza e desinfecção do local?

- 7) Os **produtos saneantes** e outros que são utilizados para higienização do ambiente são registrados pela ANVISA - Ministério da Saúde e eficazes contra a COVID-19?
- 8) A utilização dos **produtos saneantes** e outros está de acordo com as **instruções** e recomendações fornecidas pelo fabricante?
- 9) Os **produtos saneantes** são identificados e **guardados** em local reservado para essa finalidade?
- 10) Os **utensílios e equipamentos** utilizados na higienização são próprios para a atividade e estão conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade?
- 11) Os **funcionários** responsáveis pela atividade de higienização das instalações utilizam uniformes **apropriados**?
- 12) Há uma rotina de **desinfecção** minuciosa nos pontos de maior contato e circulação de colaboradores e clientes?
- 13) O **descarte** dos resíduos sólidos segue as **recomendações** da legislação vigente acerca do tema?
- 14) Os resíduos coletados são depositados em local isolado conforme a legislação vigente?
- 15) Há **cartazes** no ambiente de trabalho informando a forma correta de **higienização das mãos com água e sabão ou álcool em gel**?
- 16) Os **colaboradores** têm fácil acesso a locais para **lavagem das mãos**?
- 17) Há disponibilidade de álcool em gel 70% para uso dos colaboradores?
- 18) Os **clientes** têm fácil acesso a locais para **lavagem das mãos**?
- 19) Há disponibilidade de álcool em gel 70% na entrada e nos diferentes setores na loja para uso dos clientes?
- 20) Os **clientes** higienizam as mãos ao **entrar** na loja (com água e sabão ou álcool em gel 70%)?

- 21) Os **clientes** higienizam as mãos ao **sair** da loja (com água e sabão ou álcool em gel 70%)?
- 22) Há **cartazes** informativos nos pontos de **higienização das mãos** sobre a forma correta para fazer essa higienização?
- 23) Há **cartazes** informativos sobre a forma correta de **higiene respiratória** e conduta para prevenção de contaminação?
- 24) Há **cartazes** informativos espalhados pela loja informando quais são os **sintomas** da COVID-19?
- 25) Os **colaboradores** e **clientes** são orientados sobre as medidas de prevenção da transmissão da COVID-19 entre os próprios colaboradores, clientes e seus familiares?
- 26) Os **colaboradores** com sintomas da **COVID-19** são informados de que devem se afastar das atividades através de licença médica?
- 27) Os **colaboradores** que apresentam sintomas da **COVID-19** são afastados de suas atividades?
- 28) A **loja** possui um plano formal e estruturado de **prevenção** contra a COVID-19?
- 29) A loja possui estratégias para evitar aglomerações dentro do estabelecimento?
- 30) A loja possui estratégias para a proteção dos funcionários que trabalham no atendimento direto ao cliente?
- 31) A **loja** possui um plano de contingência e **continuidade das operações** em caso de contaminação de colaborador por COVID-19?