

COMITÊ CIENTÍFICO DE APOIO AO ENFRENTAMENTO À PANDEMIA DA COVID-19
GOVERNO DO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL



RECOMENDAÇÕES SOBRE SAÚDE AMBIENTAL EM TEMPOS DE COVID-19

(baseadas na primeira versão de 8 maio)

19 de outubro de 2020

Introdução

O Comitê Científico apresenta neste documento algumas recomendações sobre medidas de saúde pública de saúde ambiental em tempos de epidemias, em especial a que causa a Covid-19. Se enfatizam as condições mínimas necessárias para que as empresas, públicas ou privadas, assegurem segurança sanitária as populações que utilizam dos serviços de saneamento (água, esgotos, drenagem e manejo de resíduos sólidos). Destacam-se as medidas de higiene pública, de saúde e segurança nos ambientes de trabalho, muitas dessas são parte das boas práticas sanitárias de promoção da saúde e prevenção de doenças.

Isto posto e:

CONSIDERANDO que a vigilância sanitária, epidemiológica e ambiental da COVID-19 está sendo construída e atualizada no RS à medida que a OMS consolida informações e divulga novas evidências técnicas e científicas.

CONSIDERANDO que monitorar a evolução da pandemia e definir políticas e ações apropriadas ao contexto epidemiológico populacional é necessário para controlar a propagação do vírus;

CONSIDERANDO que os serviços de saneamento (água potável, esgotos, drenagem, e resíduos sólidos) possuem um papel muito relevante na prevenção e controle da COVID-19;

CONSIDERANDO que traços do SARSCoV-2 estão presentes em todas as amostras dos esgotos e mananciais hídricos do RS, conforme pesquisa do CEVS-RS;

CONSIDERANDO que a Organização Mundial da Saúde (OMS) recomenda que todas as águas residuárias sejam tratadas, devido aos riscos de transmissão de patógenos que geram doenças infecciosas associadas aos excrementos, onde o SARS-CoV-2 pode estar presente;

CONSIDERANDO que para prevenir a Covid-19 a higiene das mãos é fundamental e para isso é preciso proporcionar acesso universal a instalações de lavagem das mãos-com água e sabão em todos os edifícios públicos, mercados, lojas, indústrias, lugares de culto, escolas, dentre outros. Quando não for possível lavar as mãos, deverá ser utilizado álcool gel 70° para a higiene das mãos

CONSIDERANDO que a OMS sugere que sejam feitas recomendações para a retomada gradual das atividades econômicas, sociais e culturais para controlar a transmissão do SARSCov-2 e garantir condições seguras a todos;

O COMITÊ CIENTÍFICO, observada a legislação, vigente recomenda:

I) CUIDADOS GERAIS DE LIMPEZA PÚBLICA E ABASTECIMENTO DE ÁGUA

- Que as empresas responsáveis pela produção e distribuição de água potável, tratamento de esgotos e manejo que resíduos sólidos adotem medidas que visem aumentar os cuidados com a saúde pública e a proteção de seus trabalhadores;

- Que todos os serviços forneçam EPIs, máscara facial, luvas, álcool gel aos seus trabalhadores, especialmente os trabalhadores de limpeza pública, que são os profissionais de limpeza mais expostos aos riscos de contaminação pelo SARSCoV-2. Essa recomendação deve ser aplicada a todos os profissionais da cadeia de manipulação de resíduos: coleta, transporte, transferência, tratamento e disposição final de resíduos sólidos;
- Que a varrição de ruas se faça com cuidados para não dispersar poeiras. Os sacos de lixo devem ser preenchidos até no máximo de 2/3 de sua capacidade, fechados e colocados numa segunda sacola até serem entregues ao serviço de coleta municipal. Caso seja preciso depositar o lixo no passeio público, fazê-lo somente nos dias em que haja coleta.
- Que os operadores dos serviços de suprimento de água garantam o fornecimento ininterrupto de água a toda população; independentemente da capacidade de pagamento da mesma;
- Que os prestadores de serviço mantenham os sistemas operando com cloração contínua, por 24 horas, garantindo que no ponto final da rede o valor de cloro residual livre seja 0,5 mg/l;
- Que as municipalidades, caso seja necessário, forneçam água através de caminhões-pipa em áreas que não tenham serviço de água segura, para garantir que as pessoas possam realizar a higiene das casas e a lavagem das mãos.
- Que se assegure uma provisão mínima de 40L/hab/dia de água à comunidade.

II) CUIDADOS NA INDÚSTRIA, COMÉRCIO E PRESTADORES DE SERVIÇOS

- As indústrias e empresas prestadoras de serviços terceirizados devem realizar levantamento sobre os trabalhadores de grupo risco para avaliar a necessidade de proteção desses trabalhadores, considerando a realização de atividade remotas para este grupo.

- Que as empresas divulguem entre seus funcionários os cuidados de proteção individual e prevenção do contágio da COVID-19 através de folhetos, cartazes e palestras a pequenos grupos;
- Que se implemente o uso de termômetros, liberando para o trabalho apenas os trabalhadores que não apresentem febre, orientando os que apresentarem febre, dor de garganta, tosse, coriza e dificuldade de respirar a consultar o tele saúde (telefones 156) ou procurar imediatamente a UBS ou a UPA mais próxima;
- Seja disponibilizado a todos os funcionários EPIs, máscaras, álcool gel e lavatórios com água e sabão.

Na construção civil

- Não usar equipamento de proteção individual (EPI) quebrado ou com defeito;
- Limpar os capacetes com pano umedecido ao final do dia e lavar os óculos de proteção com sabão neutro ou detergente;
- Nos respiradores, passar um pano umedecido ao final do dia e secar com papel toalha ou toalha macia, trocando os filtros sempre que for necessário;
- Deixar os calçados arejando quando estiver fora do trabalho e não utilizar os mesmos se estiverem rasgados, furados ou danificados;
- As luvas de proteção, mangotes e perneiras devem ser lavados com sabão neutro e secados na sombra; não os usar para outros fins fora do trabalho;
- Lavar o protetor auricular ao final do dia para retirar sujeiras e secreções do ouvido e secá-lo naturalmente à sombra;
- O uniforme deve ser lavado sempre que necessário e não utilizado fora do ambiente de trabalho, mesmo se for um EPI (aventais, botas, roupas térmicas, etc).

Nos restaurantes, bares e lanchonetes

- Reduzir a capacidade dos locais conforme o Modelo de Distanciamento Controlado; afastamento entre mesas de 2 metros, e evitar dispor os pratos a serem usados sobre as mesas;

- Priorizar a circulação de ar natural e evitar ar-condicionado com sistema de ar reciclado;
- Obrigatoriedade de utilização de Equipamento de Proteção Individual - EPI adequado pelos funcionários encarregados de preparar ou de servir alimentos, bem como pelos que, de algum modo, desempenhem tarefas próximas aos alimentos ou tarefas de atendimento direto ao público;
- Todas as instalações sanitárias, banheiros, mictórios de uso coletivo, seus aparelhos e acessórios, devem observar aos dispositivos legais municipais (Códigos, Leis, Normas) e serem mantidas no mais rigoroso asseio e em perfeito funcionamento, com papel higiênico, papel toalha (ou secador elétrico) e gel antisséptico fornecido pelo estabelecimento;
- Funcionários que manuseiam dinheiro ou cartão de crédito não podem manipular alimentos;
- Nenhum funcionário deve trabalhar se apresentar sintomas de tosse, febre, falta de ar, vômitos ou diarreia; Nas áreas de manipulação de alimentos, deve ser proibido todo o ato que possa originar uma contaminação dos alimentos, como: comer, fumar, tossir, cantar, assoviar ou outras práticas anti-higiênicas;
- Orientar os funcionários a lavarem as mãos antes e depois da preparação e manipulação dos alimentos;
- Restringir o uso dos uniformes ao ambiente de trabalho, de forma a não permitir a circulação de funcionários uniformizados fora das áreas de produção;
- Determinar a retirada de todos os objetos de adorno pessoal que possam acumular sujeiras, como anéis, brincos, pulseiras, relógios entre outros. Manter as unhas curtas e sem esmaltes;
- Lavar frutas, vegetais e outros alimentos de consumo cru de acordo com as normas da vigilância sanitária;
- Para desinfecção das superfícies, pode ser utilizada solução de hipoclorito a 1%, ou seja, água sanitária na diluição recomendada no rótulo, álcool 70% líquido ou gel, e os próprios desinfetantes (seguir a orientação do rótulo);
- Aumentar a higiene dos equipamentos, materiais e superfícies das cozinhas, além dos locais de preparo de alimentos;

- Redobrar a higiene de talheres, pratos, garfos, copos e garrafas.

Para comida tipo tele-entrega, cômoda para levar, “Take-away” ou “Delivery”

Atenção: Alimentos cozidos, fritos ou assados não transmitem coronavírus

- Siga as seguintes recomendações além dos cuidados habituais:
- Limpe os locais onde a comida será guardada ou transportada (como as mochilas ou caixas) regularmente
- Siga os cuidados com a temperatura e duração de transporte previsto para cada item
- Evite manipular a comida durante o transporte (trocar de embalagem, por exemplo)
- Incentive o uso de meios eletrônicos para pedir, pagar e avisar a entrega
- Organize o local de entrega na loja física, se esse for o caso ("comida para levar"), mantendo o distanciamento físico, o uso de máscaras e a higiene das mãos
- Dispense qualquer prestador de serviço sintomático, em qualquer momento
- Oriente ao servidor comunicar potencial contato com cliente sintomático

Nos supermercados, mini-mercados, açougues, padarias e similares

- Prover circulação de ar natural e álcool gel na entrada,
- Obrigatório uso de máscara;
- Todas as instalações sanitárias, banheiros, mictórios de uso coletivo, seus aparelhos e acessórios, devem observar os dispositivos legais municipais (Códigos, Leis, Normas) e serem mantidas no mais rigoroso asseio e em perfeito funcionamento, com papel higiênico, papel toalha (ou secador elétrico);
- Controlar a distância mínima de 2 metros entre clientes;
- Recomendações para os clientes de supermercados, mini-mercados, açougues, padarias e similares;

- Limitar as idas ao supermercado e evitar ir às compras em horário de maior movimento;
- Sempre que possível pedir entrega em domicílio;
- Evite levar crianças e toda a família ao supermercado;
- Manter sempre as mãos higienizadas e tocar SOMENTE nos produtos que vai comprar;
- Preferentemente levar sacolas de casa para evitar sacos plásticos e lavá-las após o uso.

Nas lojas de vestuário e sapatos

- Uso obrigatório de máscaras tanto para funcionários quanto para clientes;
- Limitar o número de clientes de maneira que todos possam manter distância mínima de 2 metros uns dos outros;
- Em caso de filas, manter distância entre clientes dentro das lojas;
- Todas as instalações sanitárias, banheiros, mictórios de uso coletivo, seus aparelhos e acessórios mantidas no mais rigoroso asseio e em perfeito funcionamento, com papel higiênico, papel toalha (ou secador elétrico) e desinfetante gel fornecidos pelo estabelecimento;

Nos clubes, academias de ginásticas e piscinas

- Todos os frequentadores de clubes esportivos, academias de ginásticas e afins devem usar permanentemente máscaras retirando-as somente para nadar, beber água, ou comer;
- Delimitar o espaço de 2m entre frequentadores (exceto entre familiares), evitar horários de pico e programar treinos em horários alternativos;
- Divulgar comunicados com orientações visíveis sobre como evitar contágio do COVID-19 e sobre cuidados de higiene pessoal (lavagem frequente das mãos com água e sabão e/ou álcool em gel a 70%), distância física mínima entre pessoas de 2m e evitar grupos de conversa no interior da academia;

- Os clubes deverão fazer limpeza periódica dos vestiários e obedecer às normas da autoridade sanitária quanto a ocupação.
- Manter a ventilação do ar ambiente e no caso de uso de ar-condicionado fazer a troca dos filtros uma vez por mês;
- Considerar que sistemas de ar-condicionado podem ser potencial rota de transmissão não somente da Covid19, mas de outras doenças infecciosas tais como tuberculose, gripes, por recircular o ar internamente, além do fato de que muitos sistemas fechados possuem menor renovação de ar;
- Adotar intervalos de 30 minutos, 2 vezes ao dia, para limpeza geral e desinfecção de todos os ambientes e manter permanentemente água e sabão nos lavatórios disponibilizando suficiente álcool em gel a 70%, desinfetantes e toalhas de papel para que os clientes possam usar nos equipamentos de treino, como colchonetes, halteres e máquinas;
- Os proprietários devem manter o mais rigoroso asseio e perfeito funcionamento das instalações sanitárias, banheiros, mictórios de uso coletivo, seus aparelhos e acessórios com disposição permanente de sabão, gel antisséptico, papel higiênico, papel toalha (ou secador elétrico) e cuidados no manejo do lixo;
- Liberar a saída de água nos bebedouros somente para uso de garrafas próprias;
- Manter afixados cartazes com orientação sobre cuidados pessoais dos clientes, sobre o descarte de toalhas de papel e panos usados na desinfecção dos equipamentos e materiais, uso de toalhas individuais e apoio na manutenção da higiene dos equipamentos que utilizou;
- Máscaras não devem ser usadas molhadas, pois dificultam a respiração.
- Cadeiras e outros equipamentos de uso coletivo devem ser limpos com frequência e acomodados de forma a proporcionar o distanciamento físico entre os usuários. Desencorajar o uso de objetos de uso coletivo que não possam ser desinfetados constantemente.
- A água das piscinas deve ser mantida sempre dentro do padrão recomendado e com a operação de um adequado sistema de renovação e filtração da água, que funcione dentro do limite da carga de banho projetada e desinfecção com um nível de cloro livre de 1 mg/l (da totalidade da piscina) e pH entre 7,2 y 7,8 . Com isso se eliminam os

patógenos entéricos e os vírus como os coronavírus, que são sensíveis a desinfecção por cloro.

Nos cinemas e teatros (bibliotecas, museus, galerias de arte e equipamentos multiculturais)

- Reduzir a taxa de ocupação das salas conforme o Modelo de Distanciamento Controlado;
- Manter distância de uma fileira desocupada entre cada fileira com pessoas;
- Poltronas com limpeza obrigatória entre atos;
- Venda de ingressos, preferentemente realizada somente pela internet;
- Manter 2 poltronas vazias entre poltronas ocupadas;
- Uso de máscaras obrigatório;
- Evitar filas de entrada nos estabelecimentos e sempre manter distanciamento físico mínimo de 2 metros entre pessoas;
- Cuidados com a higiene devem ser redobrados nos banheiros e áreas de circulação;
- Considerar que sistemas de ar-condicionado podem ser potencial rota de transmissão não somente da Covid19, mas de outras doenças infecciosas tais como tuberculose, gripes, por recircular o ar internamente, além do fato de que muitos sistemas fechados possuem menor renovação de ar.

Referências:

- 1) World Health Organization. Q&A on coronaviruses (COVID-19). Disponível em: <https://www.who.int/news-room/q-a-detail/q-a-coronaviruses>. Acessado em 06/04/2020.
- 2) NOTA TÉCNICA Nº 18/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA Covid-19 e as Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos.
- 3) OPAS, AIDIS RECOMENDAÇÕES PARA SANEAMENTO AMBIENTAL NA PREVENÇÃO DE COVID 19 PREPARADO PELO COMITÊ TÉCNICO AIDIS 2020.
- 4) WHO "Infodemic management: a key component of the COVID-19 global response".
- 5) Emprego setorial e o Enfrentamento a Covid 19, RauenAndre, Paiva Bianca et al.

- 6) COVID-19 resources for municipalities- Federation of Canadian Municipalities.
- 7) IPEA, ESTRATÉGIAS DE COORDENAÇÃO GOVERNAMENTAL NA CRISE DA COVID-19 Flávia Schmidt, Janine Mello, Pedro Cavalcante.
- 8) Belgian-Dutch Study: Why in times of COVID-19 you should not walk/run/bike close behind each other, Jurgen Thoelen.
- 9) WHO - Be Active during COVID-19.
- 10) REHVA, Federation of European Heating, Ventilation and Air-conditioning Associations.
- 11) ABES Recomendação para a gestão de resíduos em situação de pandemia por coronavírus (COVID-19).
- 12) Consulta a Códigos de Posturas, Leis Municipais de vários municípios do Rio Grande do Sul.
- 13) Reaberturas de Academias CREF-RS, abril 2020.
- 14) Conselho Federal de Medicina Veterinária (CFMV) <https://www.cfmv.gov.br>
- 15) Associação Nacional dos Clínicos Veterinários de Pequenos Animais (ANCLIVEPA Brasil) <https://www.anclivepa.com.br>
- 16) World Health Organization- Key Messages and Actions for COVID-19 Prevention and Control in Schools. Disponível em: https://www.who.int/docs/default-source/coronaviruse/key-messages-and-actions-for-covid-19-prevention-and-control-in-schools-march-2020.pdf?sfvrsn=baf81d52_4
- 17) Agua, saneamiento, higiene y gestión de desechos en relación con el SARS-CoV-2, el virus causante de la COVID-19 Organizaco Mundial da Saude : Orientaciones provisionales 29 de julio de 2020
- 18) NOTA INFORMATIVA CONJUNTA COE-RS, SES/RS E SEDUC - RS Assunto: informações sobre medidas de prevenção da infecção humana pelo novo coronavírus (COVID-19) dirigidas à comunidade escolar. Porto Alegre, 28 de fevereiro de 2020.
- 19) Centers for Disease Control and Prevention (CDC) Frequently Asked Questions – Pets and animals. Disponível em: <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/faq.html#COVID-19-and-Animals>

20) Gorka Orive, Unax Lertxundi, Damia Barcelo. Early SARS-CoV-2 outbreak detection by sewage-based epidemiology. *Science of The Total Environment*, Volume 732, 2020, 139298, ISSN 0048-9697, <https://doi.org/10.1016/j.scitotenv.2020.139298>.

21) FDA “Best Practices for Retail Food Stores, Restaurants, and Food Pick-Up/Delivery Services During the COVID-19 Pandemic” em 21/04/2020 <https://www.fda.gov/food/food-safety-during-emergencies/best-practices-retail-food-stores-restaurants-and-food-pick-up-delivery-services-during-covid-19#translations>

Em caso de dúvidas a SES/RS conta com o serviço Disque Vigilância, através do telefone 150. Para obter maiores informações sobre o novo coronavírus (COVID-19), pode-se acessar o sítio eletrônico do Centro Estadual de Vigilância em Saúde, através do endereço <https://saude.rs.gov.br/coronavirus>