



feiras livres

Orientações para prevenção
do novo coronavírus



GOVERNO DO ESTADO
DO ESPÍRITO SANTO

Secretaria da Agricultura,
Abastecimento, Aquicultura e Pesca

As feiras livres são um espaço de fornecimento de alimentos saudáveis e que movimenta a economia do Espírito Santo. Mas para que elas continuem a exercer esse papel importante, os municípios, os feirantes e os clientes precisam adotar alguns cuidados para evitar a contaminação e transmissão do novo Coronavírus (Covid-19).

Orientações Gerais



- ▶ Manter uma distância mínima de 2 metros entre as barracas. Nos casos em que são utilizadas bandejas laterais, a medida deve ser feita a partir do limite das bandejas. Se for possível, isolar o espaço entre uma barraca e outra para impedir o acesso de clientes pela lateral e, assim, evitar aglomeração;
- ▶ Ampliar a área ocupada pela feira para permitir o maior distanciamento entre as barracas. Caso necessário, recomenda-se utilizar os dois lados da rua;
- ▶ Caso não seja possível ampliar a área da feira na própria rua, recomenda-se o fracionamento, com ampliação da feira para ruas adjacentes ou dividir a feira em dois dias da semana para reduzir a quantidade de feirantes e pessoas;
- ▶ Se não for possível ampliar a área da feira e nem fracionar, recomenda-se promover o revezamento de feirantes a cada semana, reduzindo, assim, o número de barracas, feirantes e pessoas;
- ▶ Avaliar a possibilidade de deslocamento da feira, com utilização de praças públicas, ginásios ou quadras esportivas, preferencialmente abertas, ou outros espaços. Se realizadas em locais cobertos, tomar as medidas necessárias para que se mantenha um bom fluxo de ar;
- ▶ Orientar que feirantes do grupo de risco não trabalhem durante a pandemia e autorizar a inclusão de representante, quando o feirante, titular do cadastro, for integrante do grupo de risco;

Orientações Gerais

- ▶ Recomenda-se disponibilizar pias, sabão e papel toalha para higienização das mãos em quantidade suficiente para todo o período de realização da feira;
- ▶ Se possível, disponibilizar recipientes com álcool 70% para uso dos feirantes e dos frequentadores da feira;
- ▶ Os feirantes devem ser preparados para atuarem como agentes de orientação quanto à aplicação das normas de funcionamento da feira, em especial sobre normas de higiene e controle de aglomeração de clientes em suas barracas;
- ▶ Reforçar junto aos moradores da cidade a importância de sair de casa usando máscaras e levando um recipiente com álcool 70% para uso próprio;
- ▶ Se possível, manter fiscais, agentes ou outras pessoas capacitadas para dar orientações quanto às normas e recomendações durante a realização da feira;
- ▶ Definir e indicar onde deve ser a entrada e a saída das feiras. Isso vai evitar que as pessoas saiam pelo mesmo lugar que entraram;
- ▶ Recomendar que os feirantes tragam apenas a equipe necessária para garantir o funcionamento da barraca.



O que os feirantes devem fazer?

ANTES DA FEIRA

- ▶ Feirante, familiar ou colaborador que se enquadrar no grupo de risco ou apresentar quaisquer sintomas de síndrome gripal não deve participar da feira, deve permanecer em casa;
- ▶ Providenciar a limpeza e higienização dos recipientes de acondicionamento dos produtos (caixas de transporte, bandejas, bacias e outros), barracas, bancas ou balcões, bem como das balanças e demais materiais e utensílios que vão ser utilizados na feira;
- ▶ Nos veículos de transporte, providenciar a limpeza e higienização dos compartimentos onde vão ser acomodados os produtos, bem como dos locais tocados na condução do veículo, como volante, câmbio, freio de mão, painel, maçanetas de portas;
- ▶ Os veículos devem ser higienizados antes de acondicionar os produtos e no retorno da comercialização;
- ▶ Durante o trajeto até à feira e no retorno, manter as janelas do veículo abertas para o ar circular;
- ▶ Para sanitização de superfícies, materiais e utensílios, utilizar solução de álcool na concentração 70% ou solução de água sanitária (hipoclorito de sódio) na concentração de 0,1%, conforme recomendação da Organização Mundial da Saúde (OMS). Após a higienização, deixar secar naturalmente.

O que os feirantes devem fazer?

PREPARO DAS SOLUÇÕES DE HIGIENIZAÇÃO DE SUPERFÍCIES, MATERIAIS E UTENSÍLIOS

Álcool 70%

750 mL de álcool 92,8°
+
250 mL de água filtrada

para obter 1L de álcool a 70%

(Para outras medidas,
utilizar a proporção de
3 (três) partes de álcool 92,8°
para 1 (uma) parte de água filtrada)

Solução de água sanitária (hipoclorito de sódio) a 0,1%

Adicionar:

40 mL de água sanitária em
960 mL de água;

ou 3 colheres de sopa bem
cheias de água sanitária para
cada litro de água;

ou 01 copinho descartável de
café para cada litro de água.

Recomenda-se o uso de luvas
ao utilizar esta solução.

- ▶ Manter as soluções preparadas em frascos não transparentes, bem fechados, devidamente identificados e longe de fontes de luz e calor. Preferencialmente, preparar as soluções a cada dia de utilização;
- ▶ Outras soluções podem ser utilizadas obedecendo as recomendações de preparo e utilização dos respectivos fabricantes (presentes nos rótulos ou fichas técnicas dos produtos), ou orientações de especialistas e autoridades sanitárias.

PREVENÇÃO DURANTE A REALIZAÇÃO DA FEIRA


- ▶ Ter um recipiente com álcool 70%, para frequente higienização das mãos;
- ▶ As balanças, bancada, máquinas de cartão de crédito/débito e utensílios devem ser higienizados antes da comercialização dos alimentos e sempre que possível durante o funcionamento da feira;
- ▶ O uso de máscara é obrigatório para os feirantes. Podem ser utilizadas máscaras de fabricação caseira, conforme Nota Informativa nº 03/2020 do Ministério da Saúde disponível em: <https://bit.ly/2yYk9BN>
- ▶ Caso já exista o serviço delivery (entrega) nas barracas, orientar os consumidores a encomendarem os alimentos com antecedência, oferecendo retirada no local ou entrega em domicílio;
- ▶ Os produtos devem, preferencialmente, ser separados em quantidades pré-definidas (bacias, quilo, maços, amarrado, sacolas etc.) e previamente selecionados pelo feirante para evitar a manipulação dos mesmos pelos clientes;
- ▶ Não fazer contato físico e evitar conversas com clientes para reduzir o tempo de permanência deles na feira;
- ▶ Não promover degustação de produtos;
- ▶ Evitar o anúncio verbal (falas e/ou gritos) de produtos disponíveis para comercialização;

O que os feirantes devem fazer?



O que os feirantes devem fazer?

- ▶ A comercialização de alimentos prontos para o consumo, como pastel, tapioca, lanches, refeições ou similares, deve ser feita apenas com retirada em balcão e acondicionados para viagem (pedidos para levar para casa);
- ▶ Não disponibilizar bancos, mesas, cadeiras ou outro objeto em que o consumidor possa sentar-se, reduzindo, assim, o tempo de permanência do cliente na feira;
- ▶ Recomendar que seus clientes mantenham uma distância mínima de 1,5 metro entre si. Isso vai evitar aglomeração em frente à barraca;
- ▶ Pedir gentilmente ao cliente para ele não manipular os produtos na hora de escolher. Se houver insistência em pegar na mercadoria, recomendar que ele higienize as mãos antes e depois de tocar nos produtos;
- ▶ Sugerir ao cliente que ele higienize os alimentos assim que chegar em casa antes de consumi-los;
- ▶ Não emprestar ou compartilhar talheres, copos e outros objetos pessoais com demais feirantes.



CUIDE DE QUEM FICOU EM CASA

Ao retornar às suas casas e propriedades, todos que estiveram envolvidos no processo de comercialização nas feiras devem, antes de qualquer contato com as pessoas que permaneceram na propriedade, separar e ensacolar as roupas até o momento de serem lavadas e fazerem uma higiene completa (lavar mãos e tomar banho). Essa é uma forma de evitar que as pessoas que não estiveram nas cidades venham a ter contato com o novo Coronavírus.



O que os consumidores devem fazer?

NA HORA DAS COMPRAS

- ▶ Não vá à feira se for do grupo de risco (gestantes, lactantes, idade acima de 60 anos, diabético, asmático ou doente crônico) ou estiver com sintomas gripais (febre, coriza, mal-estar e nariz entupido).
- ▶ Delegar a função de ir às compras para somente um membro da família;
- ▶ Levar uma lista de compras para reduzir o tempo de permanência na feira;
- ▶ Procurar saber se os feirantes já oferecem serviços de entrega ou encomenda para evitar ir à feira;
- ▶ Levar sacolas de casa (ecobags ou similares) para evitar utilizar as sacolas de plástico cedidas pelos feirantes;
- ▶ Usar máscara (é importante lembrar que não se deve tocar na máscara) e levar um recipiente com álcool 70%);
- ▶ Ao pagar as contas, dar preferência ao uso de aplicativos de celular (como PicPay, PayPal e outros). Se for pagar no cartão de débito ou crédito, pedir ao feirante para higienizar a maquininha. Após o pagamento, higienizar o cartão e as mãos;
- ▶ Quando chegar em casa, higienizar adequadamente cada um dos produtos que acabou de comprar.



O que os consumidores devem fazer?

COMO HIGIENIZAR OS ALIMENTOS APÓS A COMPRA?

- ▶ Lavar as mãos com água e sabão por 20 segundos;
- ▶ Lavar as frutas, legumes e verduras em água corrente para tirar a sujeira;
- ▶ Encher recipiente com água (tratada/potável) e misturar uma colher de sopa de água sanitária para cada litro de água. Se utilizar outro produto a base de hipoclorito de sódio, observar as recomendações do fabricante;
- ▶ Colocar as frutas, legumes e verduras dentro do recipiente e deixar por 10 minutos. Ter o cuidado para os alimentos ficarem totalmente imersos na solução;
- ▶ Enxaguar em água corrente e deixar secar naturalmente.

Outros Canais e formas de comercialização

Encomendas, cestas ou delivery via WhatsApp, Instagram e outras redes sociais.

- ▶ Nesse modelo, os feirantes cadastram os contatos de seus clientes e passam a oferecer seus produtos ou receber encomendas com antecedência. É um excelente canal de aproximação e fidelização de clientes;
- ▶ Sempre que possível deve ser priorizada a venda antecipada por sistema de encomendas, cestas ou delivery, para evitar a circulação de pessoas em locais públicos de comercialização;
- ▶ Após definidos os pedidos, na data agendada os produtos são entregues na casa dos clientes ou retirados os kits (já previamente separados e embalados) nos pontos combinados ou na feira;
- ▶ Recomenda-se o atendimento por meio de grupos de agricultores, para ampliar a variedade de produtos;
- ▶ Devem ser tomados os mesmos cuidados de limpeza e higienização das caixas, cestas, embalagens e demais superfícies que entrem em contato com os alimentos, bem como com os veículos de transporte dos produtos até a sua entrega ao consumidor final;
- ▶ O pagamento deve ser realizado preferencialmente por meio de aplicativos ou transferência bancária;
- ▶ O entregador deverá obrigatoriamente utilizar máscara de proteção facial, podendo esta ser de confecção caseira, tomando-se os cuidados necessários para a correta utilização;
- ▶ O responsável pela entrega e o cliente/consumidor devem adotar todas as medidas de prevenção ao contágio por Covid-19 conforme orientação das autoridades sanitárias, amplamente divulgadas.

Modelo drive-thru

- ▶ Trata-se de um modelo diferente de comercialização, no qual os clientes passam com seus veículos em frente aos pontos de comercialização (barracas ou bancadas) e fazem as compras sem deixar o veículo. Os produtos devem estar higienizados e já devidamente embalados, para apenas serem entregues aos compradores. É fundamental que haja padronização correta e informação aos clientes dos produtos disponíveis.
- ▶ Mais informações podem ser acessadas em: <https://www.cnabrazil.org.br/feira-segura>

Novo coronavírus ou Covid-19

Medidas gerais de prevenção

- ▶ Lavar as mãos frequentemente por pelo menos 20 segundos com água e sabão;
- ▶ Utilizar antisséptico de mãos à base de álcool 70% para higienização quando não houver água e sabão disponível;
- ▶ Cobrir com a parte interna do cotovelo a boca e o nariz ao tossir ou espirrar;
- ▶ Utilizar lenço descartável para higiene nasal;
- ▶ Evitar tocar mucosas de olhos, nariz e boca;
- ▶ Não compartilhar objetos de uso pessoal;
- ▶ Limpar regularmente o ambiente e mantê-lo ventilado.

Quais os sintomas da síndrome gripal, que pode ser causada pelo novo coronavírus ou outros vírus?

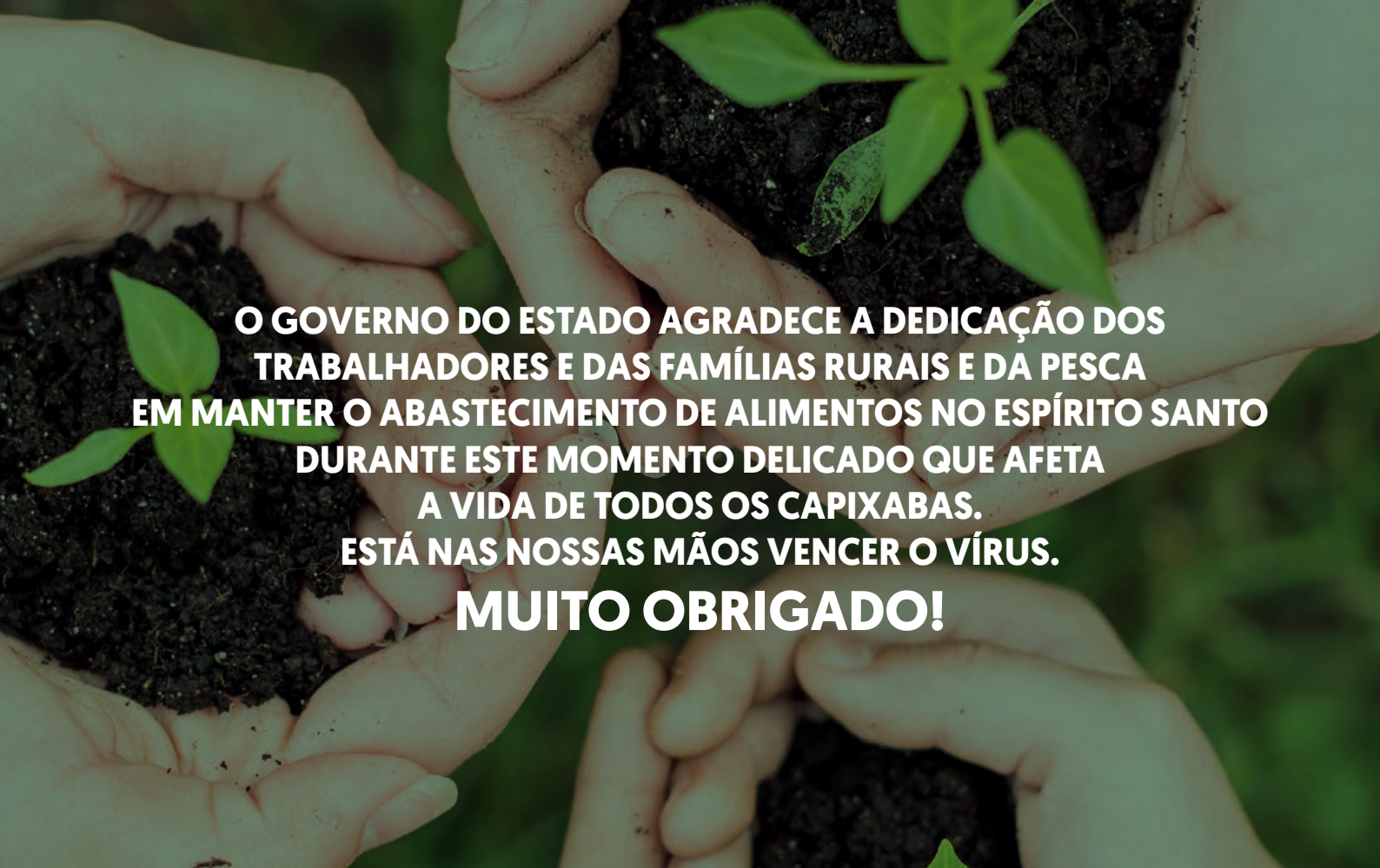
- ▶ Os sintomas de gripe são: febre, coriza, mal-estar e nariz entupido.
- ▶ Os principais sintomas do novo Coronavírus conhecidos até o momento são: febre, tosse e dificuldade para respirar.

Quem é do grupo de risco?

- ▶ Idosos;
- ▶ Gestantes e lactantes;
- ▶ Pessoas com doenças respiratórias, como asma e bronquite;
- ▶ Fumantes;
- ▶ Diabéticos;
- ▶ Hipertensos;
- ▶ Pacientes com HIV e doenças crônicas.

MAIS INFORMAÇÕES

O número telefônico de atendimento e assistência à saúde do Sistema Único de Saúde (SUS) é o **136**.



**O GOVERNO DO ESTADO AGRADECE A DEDICAÇÃO DOS
TRABALHADORES E DAS FAMÍLIAS RURAIS E DA PESCA
EM MANTER O ABASTECIMENTO DE ALIMENTOS NO ESPÍRITO SANTO
DURANTE ESTE MOMENTO DELICADO QUE AFETA
A VIDA DE TODOS OS CAPIXABAS.
ESTÁ NAS NOSSAS MÃOS VENCER O VÍRUS.
MUITO OBRIGADO!**

Fontes de Consulta

CNA. Confederação Nacional da Agricultura. SENAR. Serviço de Nacional de Aprendizagem Rural. FAEG. Federação da Agricultura e Pecuária – Goiás. Feira Segura: A feira de hortifruti, livre do coronavírus. Brasília: DF, 2020. 36 p. Disponível em: https://www.cnabrasil.org.br/assets/arquivos/Guia_feira_segura_v1_final.pdf. Acesso em 03. abr.2020.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. Brasil. Nota técnica sobre uso de máscara caseiras. Brasília: DF, 2020. 5 p. Disponível em: <https://www.saude.gov.br/images/pdf/2020/Abril/02/Minist--rio-da-Sa--de---Nota-t--cnica-sobre-uso-de-m--scara-caseiras.pdf>. Acesso em: 02. abr.2020

SÃO PAULO. Governo do Estado de São Paulo. Secretaria de Agricultura e Abastecimento. Feiras livres, varejões e sacolões: manual de orientação e boas práticas contra o COVID19. São Paulo: SP, 2020. 12p. Disponível em: <https://www.agricultura.sp.gov.br/media/13377-cartilha-de-boas-praticas-feiras-varejoes-e-sacoloes.pdf>. Acesso em: 04. abr.2020.

ZHANG, Wenhong. Manual de Prevenção e Controle da Covid-19 segundo o Doutor Wenhong Zhang. 1ª ed. São Paulo-SP: PoloBooks, 2020. 68p. Disponível em: <https://ibrachina.com.br/noticia/baixe-gratuitamente-o-manual-de-prevencao-e- controle-da-covid-19/>. Acesso em 06. abr.2020.

VITÓRIA. Decreto nº 18.060, de 01 de abril de 2020. Altera as regras para funcionamento das feiras livres. Diário Oficial do Município Vitória, ES, Edição nº 1401, 02 abr. 2020.

Lista de Cestas ou Delivery de Produtos Orgânicos elaborada pela Comissão Estadual da Produção Orgânica do Espírito Santo – CPORG/ES.

REALIZAÇÃO



GOVERNO DO ESTADO
DO ESPÍRITO SANTO

*Secretaria da Agricultura,
Abastecimento, Aquicultura e Pesca*

APOIO

IDAF
INSTITUTO DE DEFESA
AGROPECUÁRIA E FLORESTAL
DO ESPÍRITO SANTO

Incapet
Instituto Capixaba de Pesquisa,
Assistência Técnica e Extensão Rural


CEASA-ES
CENTRAIS DE ABASTECIMENTO DO
ESPÍRITO SANTO S.A.

ADERES
Agência de Desenvolvimento
das Micro e Pequenas Empresas
e do Empreendedorismo


GOVERNO DO ESTADO
DO ESPÍRITO SANTO
Secretaria da Saúde

AMUNES
ASSOCIAÇÃO DOS MUNICÍPIOS DO ESPÍRITO SANTO

SEBRAE


FETAES
Federação dos Trabalhadores Rurais Agricultores
e Agricultoras Familiares do Espírito Santo


UNICAFES
União das Cooperativas de Agricultura Familiar
e Economia Solidária do estado do Espírito Santo


**FAES
SENAR
SINDICATOS**


Sistema OCB/ES
FECOOP SULENE - OCB/ES - SESCOOP/ES
somoscoop

MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO


**PÁTRIA AMADA
BRASIL**
GOVERNO FEDERAL