

NOTA TÉCNICA Nº 08/2020 – SMS SILVÂNIA

MEDIDAS DE PREVENÇÃO DE COVID-19 PARA APLICAÇÃO EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO (BARES, RESTAURANTES E SIMILARES)

Os serviços de alimentação são os estabelecimentos que realizam algumas das seguintes atividades: manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos (inclusive bebidas) preparados ao consumo, como cantinas, bufês, confeitarias, cozinhas institucionais, unidades de alimentação e nutrição dos serviços de saúde, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, bares e congêneres.

- a) É obrigatório o uso de máscaras de proteção facial por todos os funcionários e clientes;
- b) Manter o uso das máscaras de proteção facial durante o deslocamento/circulação dentro do estabelecimento;
- c) Disponibilizar pia para lavagem de mãos dos clientes e funcionários, com sabonete líquido, toalhas de papel descartáveis (não recicladas) e lixeiras dotadas de tampa com acionamento sem contato manual;
- d) Permitido atendimento ao público pelo estabelecimento, desde que haja distanciamento mínimo de 2 m entre as mesas, devendo observar a lotação máxima de 50% de sua capacidade de acomodação prevista na Certidão de Conformidade do Corpo de Bombeiros, sendo vedada a realização de shows e apresentações ao vivo;
- e) Impedir contato físico entre as pessoas;
- f) Não será permitido o consumo no local de pessoas em pé;
- g) Privilegiar ambientes abertos, sem uso de ar-condicionado ou ventiladores;
- h) Se necessário, deverão ser utilizados exaustores de ar;
- i) Máximo de 4 pessoas por mesa, sendo proibido ajuntamento de mesas;
- j) Disponibilizar pia para lavagem de mãos dos clientes e funcionários, com sabonete líquido, toalhas de papel descartáveis (não recicladas) e lixeiras dotadas de tampa com acionamento sem contato manual;
- k) Fornecer álcool 70% em recipiente e local devidamente identificados, para uso dos clientes (na entrada do estabelecimento, nos caixas, balcões de atendimento, mesas e outros locais). Orientar clientes e funcionários para que seja realizada a fricção das mãos com o álcool 70% gel a cada atendimento/manipulação de documentos/produtos/alimentos;
- l) Proibir o uso de brinquedotecas;



- m) Adotar sistemas de escalas, revezamento de turnos e alterações de jornadas, para reduzir fluxos, contatos e aglomerações de trabalhadores;
- n) Implementar medidas de prevenção de contágio por COVID-19, com a oferta de material de higiene e instrumentos adequados à execução do serviço, orientando seus empregados sobre a necessidade de manutenção da limpeza dos instrumentos de trabalho;
- o) Garantir distância mínima de 2 metros entre seus funcionários;
- p) Intensificar a limpeza dos pisos e equipamentos com água e sabão (detergente neutro) ou outro produto próprio para limpeza e utilizar água sanitária para desinfecção;
- q) Estabelecer rotina frequente de limpeza de balcões, mesas, maquininha de cartões, maçanetas, torneiras, porta papel toalha, porta sabão líquido, corrimãos, telefones e demais artigos e equipamentos que possam ser de uso compartilhado e/ou coletivo. Utilizar água e sabão (detergente neutro) ou outro produto de limpeza e a água sanitária 1% ou álcool 70% para higienização dos mobiliários com frequência;
- r) Realizar a medição da temperatura, mediante termômetro infravermelho sem contato, dos clientes na entrada do estabelecimento, ficando vedado o acesso daqueles que apresentarem quadro febril, temperatura superior a 37.5 °C ;
- s) Funcionários com sintomas de gripe ou resfriado (Febre, tosse e/ou sintomas respiratórios) devem ser afastados de suas atividades por 14 dias;
- t) Garantir aos funcionários o uso de EPI (máscaras e outros) durante os atendimentos;
- u) Atender o PROTOCOLOS PARA FUNCIONAMENTO DE ATIVIDADES ECONÔMICAS, RELIGIOSAS E ESPAÇOS COMUNS DE CONDOMÍNIOS DURANTE A PANDEMIA DE COVID 19 EM GOIÁS emitido pela Superintendência de Vigilância em Saúde.

É fundamental o atendimento fiel às Boas Práticas para Serviços de Alimentação, de acordo com a Resolução da Diretoria Colegiada - RDC 216/2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, de forma a continuar a garantir a entrega de alimentos seguros à população, quando for o caso, e ter atenção especial e específica quanto:

- a) Receber pedidos preferencialmente por meio de telefone, internet ou aplicativos;
- b) Não disponibilizar o uso de cardápios e/ou produtos para a escolha e realização de pedidos direto em balcão/portas/mesas/janelas;
- c) É permitida a retirada de pedidos pelo cliente, no estabelecimento, desde que não haja a formação de filas e aglomerações em nenhum horário de funcionamento;

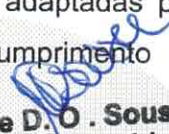


- d) Evitar o auto-atendimento (modelo self-service) ou providenciar equipamentos de proteção para aqueles que preferirem se servir como obrigatoriamente o uso de luvas descartáveis;
- e) Manter todos os talheres protegidos em dispositivos próprios ou embalados individualmente;
- f) Os pagamentos deverão, preferencialmente, ser realizados por métodos eletrônicos (aplicativos, cartão etc.), permitindo distância entre entregador/funcionário do caixa e clientes, a fim de evitar contato direto;
- g) As máquinas de cartão, e outras de uso comum, devem ser higienizadas com álcool 70% após cada uso;
- h) Garantir que seja realizada higienização interna e externa dos compartimentos de carga, após cada entrega, e que os mesmos não sejam apoiados em pisos ou locais não higienizados;
- i) Garantir que os entregadores realizem a higienização das mãos com água e sabonete líquido ou preparação alcoólica a 70%, principalmente antes e depois de realizar a entrega do pedido.

INFORMAÇÕES GERAIS

Este documento tem como finalidade intensificar as ações de prevenção relacionadas à COVID-19, sendo complementar às legislações sanitárias vigentes.

Ressaltamos que, tendo em vista a distribuição heterogênea dos casos nos estados brasileiros, essas orientações poderão ser adaptadas pelo gestor municipal, em conformidade com a realidade local e caso haja descumprimento das exigências também poderá haver suspensão das atividades.


Marlene D. O. Sousa
Secretária de Saúde
Decreto nº 020/2021

Marlene Divina de Oliveira Sousa
Secretária Municipal de Saúde

Atualizada em 22/10/2020.
Atualizada em 26/01/2021.