

MEDIDAS DE PREVENÇÃO DE COVID-19 PARA APLICAÇÃO EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

NOTA ORIENTATIVA
07/2020

COVID-19 é uma doença infecciosa causada pelo novo coronavírus SARS-CoV-2. Os sintomas mais comuns são: febre, tosse seca e dificuldade para respirar, os quais aparecem gradualmente e geralmente são leves. No entanto, outros sintomas não específicos ou atípicos podem incluir: dor de garganta, diarreia, anosmia (incapacidade de sentir odores) ou hiposmia (diminuição do olfato), mialgia (dores musculares, dores no corpo) e cansaço ou fadiga. A transmissão costuma ocorrer no contato com infectados, por meio de secreções respiratórias, como gotículas de saliva.

Mais informações: <http://www.coronavirus.pr.gov.br/Campanha#>

<http://www.saude.pr.gov.br/Pagina/Coronavirus-COVID-19>

DEFINIÇÕES

- **Serviços de alimentação:** 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 preparados ao consumo, como cantinas, bufês, comissarias, confeitarias, cozinhas industriais, cozinhas institucionais, unidades de alimentação e nutrição dos serviços de saúde, delicatessens, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, rotisseries e congêneres.
- **Higienização:** operação que compreende duas etapas, a limpeza (operação de remoção de substâncias minerais e ou orgânicas indesejáveis, tais como resto de alimentos, terra, poeira, gordura e outras sujidades) e a desinfecção (operação de redução, por agente químico, do número de microrganismos) ou antisepsia (operação que visa a redução de microrganismos presentes na pele em níveis seguros).
- **Manipuladores de alimentos:** qualquer pessoa do serviço de alimentação que entra em contato direto ou indireto com o alimento.

MEDIDAS A SEREM ADOTADAS PELOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

- É obrigatório o uso de máscaras de proteção por todos os funcionários e clientes, conforme Lei Estadual 20.189/2020;
- 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;
- Disponibilizar pia para lavagem de mãos dos clientes e funcionários, com sabonete líquido inodoro, toalhas de papel descartáveis (não recicladas) e lixeiras dotadas de tampa com acionamento sem contato manual;

- 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);
- Os restaurantes devem atender preferencialmente na modalidade à la carte, prato executivo/prato feito ou sistema de serviço tipo rotisseria, onde a montagem dos pratos é realizada por funcionário do estabelecimento, conforme solicitação do cliente e, neste caso, o equipamento de exposição das opções de alimentos deve ser isolado do cliente (fechado com material rígido transparente, como vidro, acrílico ou similar) para proteção dos alimentos e visualização pelos clientes.
- Recomenda-se evitar o funcionamento do sistema de buffet (*self-service*) em restaurantes, lanchonetes, padarias, serviços de alimentação localizados no interior de empresas e outros estabelecimentos (inclusive em refeitórios) e similares, reorganizando para uma das modalidades acima.
- No sistema de serviço tipo rotisseria todos os utensílios (louças, talheres e bandejas) devem permanecer na parte interna da área de servimento, com acesso somente pelo funcionário;
- Se o estabelecimento optar por manter o serviço de buffet (*self-service*) deve seguir as orientações contidas na NOTA TÉCNICA Nº 49/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA, disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/arquivos-noticias-anvisa/312json-file-1>
- Manter todos os talheres protegidos em dispositivos próprios ou embalados individualmente;
- Serviços de alimentação que atendam na modalidade à la carte, deverão colocar louças, talheres e utensílios à mesa somente na hora de servir, evitando que permaneçam expostos;
- Fica permitida a atividade de *delivery*, retirada no local ou *drive thru*;
- Não oferecer produtos para degustação;
- Os cardápios, quando disponibilizados para uso dos clientes, devem ser constituídos de material plástico ou em estruturas acrílicas e a higienização com álcool 70% deve ser intensificada;
- Não é permitido dispenser de temperos ou condimentos (azeite, vinagre, pimenta, molhos e outros), saleiros e farinheiras, bem como os porta-guardanapos, de uso compartilhado;
- Manter os ambientes ventilados;
- Organizar as filas de “caixa” e atendimento mantendo distância mínima de 1,5 metros entre os clientes;
- Manter as mesas dispostas de forma a haver 1,5 metros entre os clientes, orientando a sentar na mesma mesa apenas pessoas de convívio próximo (que residam na mesma casa);
- Aumentar a frequência de higienização de superfícies (mesas, cadeiras, maçanetas, superfícies da rotisseria e balcões) do estabelecimento bem como os procedimentos de higiene da cozinha e do(s) banheiro(s);
- Realizar a higienização das mesas antes e após a utilização;
- Os responsáveis pelo estabelecimento devem fazer orientações aos funcionários sobre a correta higienização das instalações, equipamentos, utensílios e higiene pessoal (com comprovação documental, de acordo com a Resolução RDC nº 216/2004);

- Os funcionários devem ser orientados a intensificar a higienização das mãos e antebraços, principalmente antes e depois de manipularem alimentos, se tocarem o rosto, nariz, olhos e boca, após uso de sanitários e após tocar em dinheiro ou cartões de banco;
- Os saneantes utilizados devem estar devidamente regularizados junto a ANVISA e o modo de uso deve seguir as instruções descritas nos rótulos dos produtos;
- As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados na preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição devem ser lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização dos mesmos;
- Todos os funcionários devem evitar falar excessivamente, rir, tocar o rosto, nariz, boca e olhos durante as atividades.
- Ao tossir ou espirrar cobrir o nariz e a boca com um lenço descartável, descartá-lo imediatamente e realizar a higiene das mãos. Caso não tenha disponível um lenço descartável cobrir o nariz e boca com o braço flexionado;
- O funcionário que apresentar febre e/ou sintomas respiratórios (tosse, congestão nasal, dificuldade para respirar, falta de ar, dor de garganta, dores no corpo, dor de cabeça) deve consultar o serviço “Dúvidas sobre o Coronavírus” (conforme contato abaixo) e ainda ser orientado pelo responsável do estabelecimento quanto ao período de afastamento do trabalho;
- Os responsáveis pelo estabelecimento devem solicitar que pessoas externas, como entregadores, não entrem no local de manipulação dos alimentos;
- Os dispensadores de água que exigem aproximação da boca para ingestão, devem ser lacrados em todos os bebedouros, permitindo-se o funcionamento apenas do dispensador de água para copos. Os estabelecimentos devem fornecer copos descartáveis aos clientes e funcionários. Também é permitido aos funcionários copos ou canecas não descartáveis, desde que de uso individual;
- Caso o estabelecimento possua “espaço Kids”, o mesmo deve permanecer fechado.

MEDIDAS ADICIONAIS A SEREM ADOTADAS PELOS MANIPULADORES DIRETOS DE ALIMENTOS

- Realizar a higiene das mãos e antebraços com água e sabonete líquido inodoro (por no mínimo 40 segundos), secar as mãos com toalhas de papel não reciclado, em seguida, proceder antissepsia com álcool 70% (fricção por no mínimo 20 segundos);
- Não devem falar, rir, tocar o rosto, nariz, boca e olhos durante as atividades. Não devem manipular alimentos se estiverem doentes;
- Adotar procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos prontos para o consumo, por meio de utensílios ou luvas descartáveis, após realizar a higiene das mãos.

MEDIDAS A SEREM ADOTADAS PELOS CLIENTES DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

- Usar máscaras ao acessar o estabelecimento e só retirar durante o período em que ingerir o alimento;
- Ao entrar no estabelecimento realizar a higienização das mãos com álcool 70% (por no mínimo 20 segundos) ou água e sabonete líquido (por no mínimo 40 segundos);
- Ao tossir ou espirrar cobrir o nariz e a boca com um lenço descartável, descartá-lo imediatamente e realizar higienização das mãos. Caso não tenha disponível um lenço descartável cobrir o nariz e boca com o braço flexionado;
- Não aceitar degustações e evitar sempre que possível o consumo de alimentos no local. Preferencialmente, levar os alimentos para consumir em casa.

INFORMAÇÃO GERAL

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

CONTATOS:

Telefone: 0800-644 4414 | WhatsApp: 41 3330 4414

Editada em 25/03/2020.

Atualizada em 15/06/2020 (V2).

Atualizada em 20/11/2020 (V3).