

## MEDIDAS DE PREVENÇÃO DE COVID-19 PARA APLICAÇÃO EM REFEITÓRIOS

NOTA ORIENTATIVA  
28/2020

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>

### ÂMBITO DE APLICAÇÃO

- Esta Nota Orientativa se aplica aos refeitórios localizados em estabelecimentos comerciais, industriais, cooperativas e afins, que estejam autorizados a funcionar no Estado do Paraná.

### DEFINIÇÕES

- 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 antissepsia (operação que visa a redução de microrganismos presentes na pele em níveis seguros).
- Manipuladores de alimentos: qualquer pessoa que entra em contato direto ou indireto com o alimento.

### MEDIDAS A SEREM ADOTADAS NAS COZINHAS

- Disponibilizar pia para lavagem de mãos, com sabonete líquido inodoro, toalhas de papel descartáveis (não recicladas) e lixeiras dotadas de tampa com acionamento sem contato manual;
- Os Manipuladores de alimentos devem realizar a higienização das mãos e antebraços com água e sabonete líquido inodoro (por no mínimo 40 segundos), secagem com toalhas de papel não reciclado, em seguida, proceder antissepsia com álcool gel 70% (fricção por no mínimo 20 segundos) ou outro procedimento (com comprovação documental, FISPQ- Ficha de Informação de Segurança dos Produtos Químicos, de acordo com a Resolução RDC nº 216/2004) em estação de higienização de mãos;
- Os manipuladores de alimentos e outros funcionários devem ser orientados a intensificar a higienização das mãos e antebraços, principalmente: ao entrarem na cozinha, antes e depois de manipularem alimentos, se trocarem o tipo de alimento manipulado, antes de vestir as luvas, depois de manusear lixo ou sobras e restos, depois de tarefas de limpeza se encostarem em

alguma embalagem, superfície ou utensílio não higienizados e depois de usar o banheiro;

- Os Manipuladores de alimentos não devem falar, rir, tocar o rosto, nariz, boca e olhos durante as atividades;
- Todos funcionários da cozinha não devem manipular alimentos ou trabalhar se estiverem doentes;
- O funcionário que estiver com febre e/ou sintomas respiratórios, tosse, congestão nasal, dificuldade para respirar, falta de ar, dor de garganta, dores no corpo e 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 e demais medidas a serem adotadas;
- A imposição do uso de luvas pode produzir uma falsa sensação de segurança, efeito contrário ao pretendido. Assim, as autoridades sanitárias somente recomendam o uso de luvas em atividades muito específicas, como a manipulação de alimentos prontos para o consumo, em substituição a utensílios (como pegadores);
- Garantir higienização efetiva dos utensílios, talheres e ambiente por profissional capacitado;
- Os produtos saneantes utilizados devem estar notificados/registrados junto a ANVISA. O modo de uso dos mesmos deve seguir as instruções recomendadas pelos fabricantes;
- Aumentar a frequência e aperfeiçoar os procedimentos de higienização das superfícies (mesas, armários, balcões, utensílios, equipamentos, maçanetas, porta, piso, teto, etc) e os procedimentos de higiene da cozinha;
- 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;
- Não degustar alimentos antes, durante ou após preparo;
- Manter os ambientes ventilados;
- O procedimento de higienização de garrafas térmicas disponibilizadas em balcões de café, devem ser intensificados;
- Os responsáveis pela cozinha 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);
- A avaliação da necessidade de uso de máscaras pelos manipuladores de alimentos deve ser feita caso a caso, não havendo obrigatoriedade e se for adotado, seguir a Nota Técnica nº 47/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA;
- Disponibilizar álcool 70% para higienização das mãos nos outros ambientes anexos, caso não haja estação de higienização de mãos (como por exemplo: recebimento, salas de apoio, depósito de alimentos secos ou perecíveis como sala de equipamentos de conservação de alimentos refrigerados e congelados/ entrada de câmaras de uso da cozinha etc);
- Os responsáveis pelo estabelecimento devem solicitar que pessoas externas, como

entregadores, não entrem no local de manipulação dos alimentos e áreas anexas da cozinha;

- Todas as refeições devem ser fornecidas nos refeitórios ou em outros ambientes designados exclusivamente para essa finalidade.

## MEDIDAS GERAIS A SEREM ADOTADAS NOS REFEITÓRIOS

- É obrigatório o uso de máscaras de proteção por todas as pessoas, conforme Lei Estadual 20.189/2020. Dessa forma, as máscaras devem ser utilizadas inclusive durante a permanência nos refeitórios, sendo permitida sua retirada apenas para a ingestão do alimento, devendo a mesma ser recolocada imediatamente após a finalização da refeição.
- Disponibilizar pia para lavagem de mãos, com sabonete líquido inodoro, toalhas de papel descartáveis (não recicladas) e lixeiras dotadas de tampa com acionamento sem contato manual, além disso, disponibilizar álcool gel 70% em local visível;
- Todas as pessoas devem ser orientadas a realizar higienização das mãos e antebraços, principalmente: ao entrarem no refeitório, antes e depois de manipularem/ consumirem alimentos, antes e depois de manusear torneiras de bebedouros ou garrafas térmicas, se encostarem em alguma superfície ou utensílio não higienizados e depois de usar o banheiro;
- Durante a permanência no refeitório, todos devem evitar: rir, conversar, manusear o telefone celular, ou tocar no rosto, nariz, olhos e boca;
- Não é permitido compartilhar objetos durante a permanência no refeitório (celular, talheres, copos, etc);
- Não é permitido o uso compartilhado de dispensadores de temperos ou condimentos (azeite, vinagre, pimenta, molhos e outros), saleiros, farinheiras e porta-guardanapos;
- Deve haver funcionário(s) específico(s) para servir todas as refeições evitando que as pessoas acessem diretamente os alimentos (frutas, pães, etc) ou os utensílios (pegadores, colheres, conchas);
- O(s) manipulador(es) de alimentos designado(s) a servir as refeições deve(m) realizar a higienização das mãos e antebraços com água e sabonete líquido inodoro (por no mínimo 40 segundos), secagem com toalhas de papel não reciclado, em seguida, proceder antissepsia com álcool gel 70% (fricção por no mínimo 20 segundos) ou outro procedimento (com comprovação documental, FISPQ- Ficha de Informação de Segurança dos Produtos Químicos, de acordo com a Resolução RDC nº 216/2004) em estação de higienização de mãos;
- O(s) manipulador(es) de alimentos não deve(m) trabalhar se estiver(em) doente(s), principalmente se apresentar (em): febre e/ou sintomas respiratórios, tosse, congestão nasal, dificuldade para respirar, falta de ar, dor de garganta, dores no corpo e dor de cabeça e deve(m) consultar o serviço “Dúvidas sobre o Coronavírus” (conforme contato abaixo) e ainda ser orientado(s) pelo responsável do estabelecimento quanto ao período de afastamento do trabalho;
- Garantir higienização efetiva dos equipamentos e ambiente por profissional capacitado;
- Os produtos saneantes utilizados devem estar notificados/registrados junto a ANVISA. O modo de

uso dos mesmos deve seguir as instruções recomendadas pelos fabricantes;

- Aumentar a frequência e aperfeiçoar os procedimentos de higienização das superfícies (mesas, cadeiras, balcões, utensílios, equipamentos, maçanetas, porta, piso, teto, etc) e os demais procedimentos de higiene do refeitório, sendo realizados no mínimo a cada turno;
- As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados devem ser lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização dos mesmos;
- Manter os ambientes ventilados;
- Manter as mesas dispostas de forma a haver 1,5 metros de distância entre as pessoas ou adotar escala de turnos diferenciados para refeição, de modo a evitar aglomeração; o mobiliário do local (mesas, cadeiras e outros) pode ser readequado ou ter seu uso bloqueado para atender o distanciamento físico necessário entre as pessoas.

#### **Refeitórios que trabalham com Autosserviço (*self service*):**

- Deve haver funcionário exclusivo na função de fornecer um “kit” com prato, talher, copo, guardanapo, entre outros para cada funcionário que for se alimentar;
- Recomenda-se que o autosserviço (*self service*) seja readequado de modo que haja funcionário(s) exclusivo(s) na função de servir os alimentos nos pratos em posse dos que forem se alimentar, havendo assim, contato exclusivo desse(s) funcionário(s) com os utensílios (pegadores e outros utensílios relacionados, cubas com alimentos);
- As pessoas que estiverem em seu horário de refeição devem higienizar as mãos, organizarem-se em filas (mantendo distanciamento de 1,5 metros entre si) e aguardar o fornecimento do “kit”. Não devem encostar em utensílios destinados ao ato de servir os alimentos (de uso exclusivo dos manipuladores designados para a função);

#### **Refeitórios usados por funcionários que levam as suas refeições para consumo próprio:**

- Deve haver funcionário exclusivo para manipulação dos recipientes dos alimentos (marmitta ou potes), que realize o recebimento, a higienização, o acondicionamento dos recipientes nos equipamentos de conservação de temperatura (refrigerador ou banho-maria) e ainda monitorar tempo e temperatura;
- O funcionário exclusivo para manipulação dos recipientes com alimentos, também será responsável por retirar os recipientes dos equipamentos de conservação da temperatura, pelo aquecimento em micro-ondas, quando utilizado e por entregar as marmittas a cada funcionário;
- Os funcionários que estiverem em seu horário de refeição devem higienizar as mãos, organizarem-se em filas (mantendo distanciamento de 1,5 metros entre si) e aguardar o fornecimento de seu recipiente pelo responsável. Não devem encostar nos equipamentos destinados a conservação e aquecimento dos alimentos;
- Nos refeitórios onde os recipientes são mantidos em equipamento de banho-maria desde a chegada até o consumo (acima de 60º por até 6 horas), o funcionário exclusivo responsável pela manipulação desses recipientes também será responsável por realizar a troca de água do equipamento diariamente ou antes, caso apresente sujidades;

- Cada funcionário deve levar talheres e utensílios pessoais de uso exclusivo;
- A higienização interna dos recipientes (após a refeição) é de responsabilidade de seu proprietário.

## MEDIDAS A SEREM ADOTADAS NO TRANSPORTE, ENTREGA E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES ELABORADAS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO TERCEIRIZADOS

- Os veículos devem ser de uso exclusivo para o transporte de alimentos e estarem limpos e em bom estado de conservação;
- O sistema de transporte e distribuição das refeições até o local de consumo deve manter o alimento em temperatura adequada à sua utilização (pratos quentes e pratos frios, respeitando a RDC 216/2004 da ANVISA);
- O transporte das refeições também deve obedecer às Boas Práticas. Assim, recomenda-se atenção quanto a higienização das instalações, equipamentos, utensílios e veículos;
- Recomenda-se aumentar a frequência e aperfeiçoar os procedimentos de higienização das superfícies em que há maior contato dos colaboradores (pegadores em carrinhos de transporte manual de carga, embalagem, hot box / container isotérmico, maçanetas, volante e câmbio do veículo);
- Reforçar as boas práticas de higiene e rotina frequente de lavagem das mãos juntos aos carregadores, motoristas e colaboradores envolvidos no processo de transporte, entrega e distribuição;
- Os recipientes devem estar limpos e íntegros, com fechamento adequado para proteção dos alimentos e sobre estrados impermeáveis e de fácil limpeza;
- Refeições prontas e embaladas individualmente são de uso único e devem ser armazenadas adequadamente, para não serem contaminadas antes do consumo;
- Todos os colaboradores envolvidos devem fazer uso de EPIs conforme preconizado.

## 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 27/04/2020.

Atualizada em 30/04/2020 (V2).

Atualizada em 20/11/2020 (V3).