

NOTA TECNICA 001/2020 SMS GAMELEIRA DE GOIÁS

PRINCIPAIS MEDIDAS PREVENTIVAS PARA SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO

RESTAURANTES, PADARIAS E LANCHONETES E CONVENIENCIAS

ORIENTAÇÕES:

#PROIBIR o acesso aos seus estabelecimentos de funcionários, consumidores e usuários que não estejam utilizando máscaras de proteção;

#DISPONIBILIZAR álcool, na forma em gel ou líquida, a 70% (setenta por cento) para higienização das mãos, principalmente nos pontos de maior circulação de funcionários e usuários (recepção, balcões, saídas de vestiários, corredores de acessos às linhas de produção, refeitório, área de vendas, etc.);

#INTENSIFICAR a limpeza das superfícies dos ambientes com detergente neutro e, após, desinfecionar com álcool 70% (setenta por cento) ou solução de água sanitária 1% (um por cento), ou outro desinfetante autorizado pelo Ministério da Saúde, conforme o tipo de material;

#DESINFETAR COM ÁLCOOL 70% (setenta por cento), várias vezes ao dia, os locais frequentemente tocados como: maçanetas, interruptores, janelas, telefones, teclados de computador, corrimões, controle remoto, máquinas acionadas por toque manual, elevadores e outros;

#DISPONIBILIZAR AO PÚBLICO LOCAIS para a lavagem adequada das mãos: pia, água, sabão líquido, papel toalha no devido suporte e lixeiras com tampa e acionamento de pedal;

#MANTER locais de circulação e áreas comuns com os sistemas de ar-condicionado limpos (filtros e dutos);

#MANTER os ambientes arejados por ventilação natural (portas e janelas abertas) sempre que possível;

#GARANTIR A DISTÂNCIA MÍNIMA DE 2 (DOIS) METROS ENTRE OS FUNCIONÁRIOS e CLIENTES, inclusive nos refeitórios; evitar reuniões de trabalho presenciais, implementar medidas para impedir a aglomeração desordenada de consumidores, usuários, funcionários e terceirizados, inclusive no ambiente externo do estabelecimento.

SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

✓ Aos serviços de alimentação, será permitido: A Consumo no local limitada a 1/3 da capacidade máxima para consumo do estabelecimento, sendo contado como capacidade máxima apenas a área interna do mesmo, excetuando-se:

1. Uso de espaços públicos tais como calçadas, canteiros, ruas etc.
2. O horário de funcionamento dos estabelecimentos, para o atendimento ao público será limitado a até no máximo às 24 horas, em todos os dias da semana.

ORIENTAÇÕES PARA USO DE MÁSCARAS FACIAIS POR MANIPULADORES DE ALIMENTOS

As recomendações que se seguem consideram que o manipulador de alimentos não se enquadra como profissional de saúde, sendo assim indicado preferencialmente o uso de máscaras de tecido durante o período da pandemia da Covid-19, seguindo os seguintes cuidados e controles:

- ✓ Devem ser evitados os tecidos que possam irritar a pele, como poliéster puro e outros sintéticos, devendo ser usados preferencialmente tecidos 100% algodão.
- ✓ É recomendável que cada pessoa tenha em torno de 5 (cinco) máscaras para uso individual.
- ✓ Antes de colocar a máscara no rosto, deve-se assegurar que ela esteja limpa e sem rupturas.
- ✓ Recomenda-se que o estabelecimento faça rodízios de cores de máscaras por dia de uso, a fim de assegurar que o funcionário realizará a troca das mesmas, bem como a inspeção pelos responsáveis.
- ✓ Não é recomendado o envio das máscaras para higienização em lavanderias uma vez que o uso deve ser individualizado. O funcionário deverá ser treinado em relação ao procedimento de higienização das máscaras e de utilização correta das mesmas.
- ✓ O funcionário também deve ser treinado em relação à utilização de forma adequada das máscaras, considerando sempre as seguintes medidas:
- ✓ Fazer a adequada higienização das mãos com água e sabão líquido ou com preparação alcoólica a 70%;
- ✓ Tomar cuidado para não tocar na máscara, e, se tocá-la, deve executar imediatamente a higiene das mãos;
- ✓ Cobrir totalmente a boca e nariz, sem deixar espaços nas laterais;
- ✓ Manter o conforto e espaço para a respiração;
- ✓ Não utilizar a máscara por longo tempo (máximo de 3 horas);

- ✓ Trocar após esse período e sempre que estiver úmida, com sujeira aparente, danificada ou se houver dificuldade para respirar;
- ✓ Higienizar as mãos com água e sabonete líquido ou preparação alcoólica a 70% ao chegar em casa;
- ✓ Retirar a máscara puxando-a pelo elástico e colocá-la para lavar;
- ✓ Repetir os procedimentos de higienização das mãos após a retirada da máscara.

ORIENTAÇÕES PARA O MANUSEIO DO PORCIONAMENTO DE ALIMENTOS NO MODELO SELF-SERVICE EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

- ✓ Desinfecção diária do ambiente;
- ✓ No modelo de atendimento self-service, seja para consumo no local ou transporte (marmita), o cliente não deve realizar o autoatendimento de porcionamento dos alimentos, devido ao compartilhamento de colheres de servir e pegadores, o qual deve ser feito por um funcionário do estabelecimento, mediante escolha prévia do cliente, seguindo as normas estabelecidas para as boas práticas de manipulação de alimentos;
- ✓ O estabelecimento deve designar um funcionário devidamente paramentado (jaleco/avental, touca de proteção dos cabelos e máscara de tecido preferencialmente, ou descartável) para realizar o porcionamento do alimento no prato ou marmita;
- ✓ Quando não for possível que se designe um funcionário para realizar o porcionamento dos alimentos conforme disposto nos itens anteriores,
- ✓ Estabelecimento poderá oferecer o serviço de self-service da maneira abaixo descrita:
 1. A cada cliente deverão ser fornecidas de maneira individualizada luvas descartáveis;
 2. Os talheres deverão ser envolvidos em embalagens individuais;
 3. Após o uso, para o porcionamento dos alimentos, descartar as luvas imediatamente;
 4. Distanciamento de no mínimo de 2(dois) metro entre as mesas;
 5. Poderá se sentar na mesma mesa desde que os clientes sejam da mesma família.
 6. As mesas e cadeiras devem ser higienizadas antes e após a utilização;
 7. Proibido a venda de bebidas alcoólicas para consumo no local;
 8. Manter todos os ambientes arejados;