



SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
SUPERINTENDÊNCIA DE VIGILÂNCIA À SAÚDE
GERENCIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

**RECOMENDAÇÕES TEMPORÁRIAS PARA OS RESTAURANTES FRENTE A PANDEMIA
CORONAVÍRUS-COVID19.**

Restaurantes para atendimento exclusivo a caminhoneiros, sem aglomeração..(parágrafo único do art. 7º do Decreto Estadual 49.055I)

Os restaurantes, lanchonetes e similares, poderão funcionar exclusivamente para entregas em domicílio e como postos de coleta. (art. 7º do Decreto Estadual 49.055, 31/05/20)

No momento, não se conhece evidências que o Coronavírus possa ser transmitido por alimentos. No entanto, é fundamental e necessária seguir as boas práticas de manipulação e processamento de alimentos estabelecidas pela legislação sanitária, a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias dos alimentos e contribuir com a diminuição da transmissão direta do COVID-19 pessoa a pessoa no ambiente de produção, especialmente:

1) SAÚDE DO TRABALHADOR:

- Identificação imediata de casos suspeitos e o afastamento do ambiente de trabalho de forma a diminuir a transmissão pessoa a pessoa.
- Aumento do espaçamento físico entre os colaboradores de no mínimo 1 metro, quando não for possível aumentar os turnos de trabalho, reduzindo o número de funcionários por turno.
- **Suspender a concentração de pessoas em número superior a 10 (dez), salvo nos casos de atividades essenciais e necessárias, que não tenham sido suspensas em decorrência da emergência. (art. 14 do Decreto 49.055/31.05.20). Manter distanciamento mínimo de 1 metro.**

2) HIGIENE PESSOAL DOS COLABORADORES:

- **Reforçar as medidas de higiene pessoal**, garantindo que todos os colaboradores procedam a lavagem cuidadosa e frequente de mãos, principalmente, antes e depois do contato com os alimentos, após tocar em bancadas, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que necessário, com água e sabonete líquido (se possível, sabonete líquido antisséptico), secar as mãos com papel toalha de material **não** reciclável e lixeira com pedal para descarte. Na ausência, usar o álcool em gel a 70%.
- **Assegurar que em toda linha** produtiva tenha a presença de instalações adequadas e localizadas para lavagem frequente das mãos.
- **Treinamento** de toda equipe, quanto a correta lavagem de mãos e demais hábitos de higiene. O álcool em gel pode ser usado de forma complementar, não sendo uma exigência.
- **USO DE EPI's:** usar cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim, não sendo permitido o uso de barba. As unhas devem estar curtas e sem esmalte ou base, bata e sapato fechado para os manipuladores de alimentos.
- Uniformes limpos a cada turno de trabalho, devendo ser frequentemente lavados;
- Retirada de adornos pessoais (anéis, brincos, pulseiras e relógios)
- Higienização dos óculos.



SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
SUPERINTENDÊNCIA DE VIGILÂNCIA À SAÚDE
GERENCIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

<ul style="list-style-type: none">• Lembrando que os celulares NÃO devem ser utilizados na área de manipulação, entretanto, medidas que garantam a higienização desses equipamentos devem ser adotadas.• Lembrando que é proibido: comer, fumar, tossir, cantar, assoviar ou outras práticas anti-higiênicas.• Caso utilizados EPI como luvas, máscaras e óculos, os mesmos devem ser treinados para o seu uso correto, de forma que não se tornem possíveis focos de contaminação.• Assegurar que todos os funcionários utilizem os equipamentos de proteção individual, inclusive máscaras de proteção e luvas descartáveis. (RECOMENDAÇÃO Nº 001/2020-18ª PJ CON).
<p>3) HIGIENE DO AMBIENTE:</p> <ul style="list-style-type: none">• HIGIENE DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS: aumentar a frequência da limpeza e desinfecção rigorosa das instalações, móveis, equipamentos, bancadas, balcões dos caixas, maçanetas, banheiros, utensílios e demais superfícies com água, sabão e desinfetar com solução clorada (hipoclorito de sódio a 1%), álcool a 70% líquido ou gel ou outro desinfetante autorizado pelo Ministério da Saúde (seguir as orientações do fabricante), visando controlar quaisquer riscos que possam estar associados aos trabalhadores doentes.• Rever seus procedimentos operacionais padrão, POP• Fazer uso de utensílios, guardanapos e quentinhas de material descartável.• Manter atualizada a manutenção e limpeza dos equipamentos de climatização.• Garantir aos colaboradores de serviços gerais os EPI's necessários para a coleta do lixo e os procedimentos de higienização.
<p>4) CONTROLE DA MATÉRIA-PRIMA E FLUXO DE OPERAÇÃO</p> <ul style="list-style-type: none">• Avaliar a necessidade de rotina de higienização das matérias-primas recebidas, como lavagem e desinfecção de suas embalagens. Os colaboradores que ficam na recepção de insumos e matérias-primas devem ter acesso a instalação adequada para lavagem de mãos, com fornecimento de EPI, quando necessário.
<p>5) TRANSPORTE</p> <ul style="list-style-type: none">• Como medida de redução da disseminação do COVID-19, recomenda-se atenção a higienização das instalações, equipamentos, utensílios e veículos, das superfícies de maior contato dos colaboradores, como pegadores em carrinhos de transporte de carga, volante, maçanetas, câmbio e as caixas/bags de transporte dos alimentos.• Rotina frequente de lavagem de mãos, na impossibilidade fazer uso do álcool 70% em gel. <p>CENTRO DE INFORMAÇÕES ESTRATÉGICAS DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE-CIEVS JABOATÃO Email: cievs.jaboatão@gmail.com- FONE: 81-99975.1640(24H) VIGILÂNCIA SANITÁRIA: (81) 99975.3952</p>



SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
SUPERINTENDÊNCIA DE VIGILÂNCIA À SAÚDE
GERENCIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA