



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

**RECOMENDAÇÕES TEMPORÁRIAS PARA OS RESTAURANTES, BARES, PADARIAS, LANCHONETES E SIMILARES FRENTE À PANDEMIA CORONAVÍRUS-COVID19.**

|  |
|--|
| <p><i>Os restaurantes, lanchonetes, bares e similares, poderão funcionar exclusivamente para entregas em domicílio e como postos de coleta. (Decreto Estadual 49.055, art. 7º 31/05/20)</i></p>  |
| <p><i>Os estabelecimentos poderão funcionar através de serviços de entrega em domicílio (Decreto Estadual 49.055, parágrafo 2º, art.2º)</i></p>  |
| <p><i>Utilização de máscaras, mesmo que artesanal, compulsória nas vias públicas, interior de órgãos públicos, estabelecimentos privados... (Decreto Estadual nº 49.055, 31/05/2020, art. 2º parágrafo 3º)</i></p>   |
| <p><i>Estabelecimentos públicos e privados que exercem as atividades e serviços considerados essenciais, obedecer as regras de redução de circulação de pessoas, uso de máscaras, higiene e distanciamento mínimo de 1 metro entre as pessoas, inclusive em filas de atendimento...(Decreto Estadual nº 49.055, 31/05/2020, art. 4º)</i></p>   |
| <p>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:</p>  |
| <p>1) SAÚDE DO TRABALHADOR:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Identificação imediata de casos suspeitos e o afastamento do ambiente de trabalho de forma a diminuir a transmissão pessoa a pessoa.</li><li>• Aumento do espaçamento físico entre os colaboradores de no mínimo 1metro, quando não for possível aumentar os turnos de trabalho, reduzindo o número de funcionários por turno.</li><li>• <b>Suspender a concentração de pessoas em número superior a 10 (dez), salvos nos casos de atividades essenciais e necessárias, que não tenham sido suspensas em decorrência da emergência. (Decreto 49.055/ de 31/05/2020). Manter distanciamento mínimo de 1 metro.</b></li></ul>  |
| <p>2) HIGIENE PESSOAL DOS COLABORADORES:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Reforçar as medidas de higiene pessoal</b>, 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 <b>não</b> reciclável e lixeira com pedal para descarte. Na ausência, usar o álcool em gel a 70%.</li><li>• <b>Assegurar que em toda linha</b> produtiva tenha a presença de instalações adequadas e localizadas para lavagem frequente das mãos.</li><li>• <b>Treinamento</b> de toda equipe, quanto à correta lavagem de mãos e</li></ul> |



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

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 olhos.
- 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).**

3) HIGIENE DO AMBIENTE:

- 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 de 2 a 2,5%,**), **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.

4) CONTROLE DA MATÉRIA-PRIMA E FLUXO DE OPERAÇÃO

- Avaliar a necessidade de rotina de higienização das matérias-primas recebidas, como lavagem e desinfecção de suas embalagens. Os colaboradores que



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

ficam na recepção de insumos e matérias-primas devem ter acesso a instalação adequada para lavagem de mãos, com fornecimento de EPI, quando necessário.

5) TRANSPORTE

- 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.

**CENTRO DE INFORMAÇÕES ESTRATÉGICAS DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE-CIEVS JABOATÃO**

Email: [cievs.jaboatao@gmail.com](mailto:cievs.jaboatao@gmail.com) - FONE: 81-99975.1640(24H)

**VIGILÂNCIA SANITÁRIA: 81-99975.3952**