

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

NOTA ORIENTATIVA  
06/2020

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. A transmissão costuma ocorrer no contato com infectados, por meio de secreções, como gotículas de saliva.

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

### 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 antissepsia (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

- O autosserviço (*self service*) deve ser evitado, dando preferência sempre que possível ao serviço a la carte;
- 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% na entrada do estabelecimento, em recipiente e local devidamente identificados, para uso dos clientes (em estabelecimentos de autosserviço, caso permaneça, deve ser disposto próximo ao início da fila);
- Dispor de barreiras de proteção, nos equipamentos de bufê, de modo a prevenir a contaminação dos alimentos em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor e de outras fontes;
- Manter os talheres protegidos em dispositivos próprios ou embalados individualmente;
- Intensificar a higienização dos cardápios e galheteiros com álcool 70%;

- Não oferecer produtos para degustação;
- Manter os ambientes ventilados;
- Aumentar a frequência de higienização de superfícies (mesas, cadeiras, maçanetas, superfícies do bufê, café e balcões) do estabelecimento bem como os procedimentos de higiene da cozinha e do(s) banheiro(s);
- Caso seja utilizado o autosserviço, substituir todos os utensílios (colheres, espátulas, pegadores, conchas e outros similares) a cada 30 minutos, higienizando-os completamente (incluindo seus cabos), para que então retornem ao bufê. Caso haja disponibilização de garrafas térmicas, colheres para café e chá e outros utensílios, em balcões de café e sobremesa, devem seguir o mesmo procedimento de higienização;
- 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;
- Disponibilizar no “caixa” álcool 70% para higienização das mãos;
- 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 higienização 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;
- Organizar as filas de “caixa” e atendimento mantendo distância mínima de 2 (dois) metros entre os clientes;

- Manter as mesas dispostas de forma a haver 2 (dois) metros entre os clientes, orientando a sentar na mesma mesa apenas pessoas de convívio próximo (que residam na mesma casa);
- Realizar a higienização das mesas antes e após a utilização;
- 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 deverão 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 higienização 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 gel 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 antissepsia das mãos.

## MEDIDAS A SEREM ADOTADAS PELOS CLIENTES DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

- 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 servirem-se no bufê, não devem rir, conversar, mexer nos cabelos, manusear o telefone celular, tocar no rosto, nariz, olhos e boca;
- 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: 41 9 9117 3500 | Telefone: 0800-644 4414 | WhatsApp: 41 3330 4414

Editada em 25/03/2020.