

RECOMENDAÇÕES PARA PREVENÇÃO DA TRANSMISSÃO DO CORONAVÍRUS EM ESTABELECIMENTOS COM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO.

Primeiramente a principal recomendação é ficar em casa com seus familiares, porém aos cidadãos que não tem essa opção há recomendações a fim de diminuir a quantidade de transmissão.

- 1- Passar álcool em gel antes de entrar nos estabelecimentos e imediatamente após sair. Disponibilizar nos balcões de atendimento para clientes e funcionários.
- 2- Disponibilizar um frasco de álcool gel exclusivo para cada caixa. Utilizar o mesmo a cada atendimento de cobrança.
- 3- Priorizar lavar as mãos com água e sabão ao chegar em casa ou no após atendimento pelos funcionários.
- 4- Dentro dos estabelecimentos: evitar tocar o rosto com as mãos e, se possível, higienizar com uma toalha descartável e álcool superfícies tocadas por todos.
- 5- Manter as janelas abertas o máximo possível.
- 6- Manter distanciamento máximo possível entre cada mesa, com distância mínima de 1 metro. Diminuir quantidade de clientes dentro do estabelecimento a fim de que esse distanciamento seja possível de ser cumprido.
- 7- Fixação de informativos nas áreas de consumação acerca das medidas a serem adotadas pelos trabalhadores e clientes visando sua proteção individual.
- 8- Higienizar os estabelecimentos com maior frequência diária e as mesas a cada novo cliente com álcool 70° ou hipoclorito de sódio.
- 9- Aos serviços de self-service recomenda-se que neste momento não sejam os clientes a retirarem seus alimentos e sim funcionários para que menos pessoas tenham acesso ao balcão térmico; ou oferecer serviço *a la carte* para diminuir ao máximo a propagação do vírus. Não falar, tossir ou espirrar próximo aos balcões térmicos. Manter a distância mínima de 1 metro dos clientes durante atendimento.
- 10- Reforçar o atendimento integral da Portaria CVS 5/2013, inclusive:

Art. 12. Os manipuladores de alimentos devem adotar procedimentos de antissepsia freqüente das mãos, especialmente antes de usar utensílios higienizados e de colocar luvas descartáveis. A manipulação de alimentos prontos para o consumo, que sofreram tratamento térmico ou que não serão submetidos a tratamento térmico, bem como a manipulação de frutas, legumes e verduras já higienizadas, devem ser realizadas com as mãos previamente higienizadas, ou com o uso de utensílios de manipulação, ou de luvas descartáveis. Estas devem ser trocadas e descartadas sempre que houver interrupção do procedimento, ou quando produtos e superfícies não higienizadas forem tocados com as mesmas luvas, para se evitar a contaminação cruzada.

§ 1º O uso da luva descartável de borracha, látex ou plástico não é permitido em procedimento que envolva calor, como cozimento e fritura e também, quando se usam máquinas de moagem, tritura, mistura ou outros equipamentos que acarretem riscos de acidentes.

§ 2º Luvas de malha de aço devem ser utilizadas durante o corte e desossa de carnes. Luvas térmicas devem ser utilizadas em situações de calor intenso, como cozimento em fornos e devem estar conservadas e limpas.

§ 3º A luva nitrílica (borracha) de cano longo é obrigatória na manipulação de produtos saneantes durante a higienização do ambiente, equipamentos e utensílios, coleta e transporte de lixo, higienização de contentores de lixo e limpeza de sanitários.

§ 4º É vetado o uso de máscara nasobucal.

Art. 13. Durante a manipulação dos alimentos é vetado: falar, cantar, assobiar, tossir, espirrar, cuspir sobre os produtos; mascar goma, palito, fósforo ou similares; chupar balas, comer ou experimentar alimentos com as mãos; tocar o corpo, colocar o dedo no nariz, ouvido, assoar o nariz, mexer no cabelo ou pentear-se; enxugar o suor com as mãos, panos ou qualquer peça da vestimenta; fumar; tocar maçanetas, celulares ou em qualquer outro objeto alheio à atividade; fazer uso de utensílios e equipamentos sujos; manipular dinheiro e praticar outros atos que possam contaminar o alimento.

Art. 14. Os funcionários devem higienizar as mãos sempre que necessário e especialmente: ao chegar ao trabalho; utilizar os sanitários; tossir, espirrar ou assoar o nariz; usar esfregões, panos ou materiais de limpeza; fumar; recolher lixo e outros resíduos; tocar em sacarias, caixas, garrafas e sapatos; tocar em alimentos não higienizados ou crus; houver interrupção do serviço e iniciar um outro; pegar em dinheiro.

Art. 15. Devem ser afixados cartazes sobre o procedimento correto da higienização das mãos em pias exclusivas para este fim, instaladas estrategicamente na linha de produção e inclusive, nos lavatórios dos banheiros e vestiários.

Parágrafo único Instruções para a higienização de mãos: umedecer as mãos e antebraços com água; lavar com sabonete líquido, neutro, inodoro e com ação antisséptica. Massagear bem as mãos, antebraços, entre os dedos e unhas, por pelo menos 3 minutos; enxaguar as mãos e antebraços e secá-los com papel toalha descartável não reciclado ou outro procedimento não contaminante, e coletor de papel acionado sem contato manual. Os produtos de higiene com ação antisséptica devem ser aprovados pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) para antissepsia de mãos.

Álcool - indicação de uso:

As aplicações devem ser feitas da seguinte forma: friccionar álcool 70%, esperar secar e repetir três vezes a aplicação.

Compostos Inorgânicos Liberadores de Cloro Ativo (Hipoclorito de Sódio/Cálcio/Lítio) - indicação de uso:

Descontaminação de superfícies por 10 minutos, em 1% de cloro ativo (10.000 ppm).

Obs.: Deve-se utilizar luvas e demais EPI's necessários conforme PPRA da empresa.



Fonte: Processamento de Artigos e Superfícies em Estabelecimentos de Saúde 2a Edição.
<https://www.saude.gov.br/noticias/agencia-saude/46540-saude-anuncia-orientacoes-para-evitar-a-disseminacao-do-coronavirus>
Manual do Ministério da Saúde
Portaria CVS nº 05/2013