

# SUGESTÕES PARA DIRETRIZES DE MITIGAÇÃO DO RISCO DE CONTÁGIO DO CORONAVÍRUS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO



---

A fim de sustentar uma alternativa viável e segura para a retomada das atividades de restaurantes, bares e lancherias, o Sindha - Sindicato de Hospedagem e Alimentação de POA e Região elaborou este estudo que indica protocolos a serem adotados nos estabelecimentos de alimentação, que garantem a segurança tanto de trabalhadores como do público, quanto a prevenção e combate ao avanço da COVID-19, em um cenário de retomada gradual da atividades do setor.

Com isto, seguimos firmes no propósito de auxiliar a categoria e a sociedade neste momento de adversidades, comprometidos com a segurança e o bem-estar de todos.



## **1. OBSERVAÇÕES GERAIS**

- Seguir as determinações de Boas Práticas de manipulação definidas nas seguintes legislações: RDC 216/2004 - ANVISA, Portaria 078/09 – SES/RS, Portaria 325/2010 – SES/RS.
- Colaboradores dos estabelecimentos devem ser capacitados sobre prevenção do Coronavírus antes de retomarem as atividades de atendimento ao público e preparação de alimentos. Deve haver registros.

## **2. TAMANHO DO ESTABELECIMENTO/CAPACIDADE**

### **Categorização:**

1. Para os municípios localizados nas regiões classificadas com BANDEIRA VERDE:

liberados serviços de alimentação conforme abaixo com até 50 % da quantidade de lugares sentados

2. Para os municípios localizados nas regiões classificadas com BANDEIRA AMARELA:

liberados serviços de alimentação conform abaixo com até 40% da quantidade de lugares sentados

3. Para os municípios localizados nas regiões classificadas com BANDEIRA LARANJA:

Liberados serviços de alimentação com até 30% da quantidade de lugares sentados, **exceto buffet comerciais.**

4. Para os municípios localizados nas regiões classificadas com BANDEIRA VERMELHA:

**SEM ATENDIMENTO AO PÚBLICO**

### **Diretrizes:**

- Colocação de cartazes informativos sobre a ocupação máxima (em número de clientes sentados), conforme status do estabelecimento (verde, amarelo, laranja) na entrada do estabelecimento, em local visível a todos.
- A ocupação máxima deve garantir que os clientes permaneçam afastados no mínimo 1,5 m linearmente.
- Para os estabelecimentos que não possuem PPCI a lotação máxima deve ser calculada baseada na área de consumação, de tal forma que os clientes permaneçam afastados no mínimo 1,5 m linearmente.
- Estabelecimentos devem controlar a entrada de clientes conforme a capacidade de ocupação, de responsabilidade do estabelecimento.
- Disponibilização de álcool em gel, ou álcool líquido 70% em locais estratégicos e pias para lavagem de mãos (podem ser pias de banheiros já existentes), devidamente abastecidas.
- Disponibilização de cartazes informativos aos clientes a respeito dos cuidados para evitar a transmissão/contaminação pelo Coronavírus, lavagem e antissepsia de mãos, uso de álcool em gel, cuidados com o uso de máscaras.

### **3. TIPO DE SERVIÇO**

#### **3.1 Restaurantes comerciais tipo *Buffet***

**Permitido para bandeiras verde e amarela com as seguintes considerações:**

- Trabalhar com cardápio do buffet reduzido com no máximo 8 pratos quentes, 5 pratos frios e uma sobremesa embalada.
- Obrigatória a existência de protetores salivares eficientes em todos os *buffet*.
- Sempre que possível, funcionários do próprio restaurante servem os clientes, com uso de luvas e máscaras descartáveis, com troca frequente.
- Fornecimento de embalagem plástica descartável para clientes que cheguem com máscara a fim de armazenarem estas máscaras usadas e lixeira exclusiva para descarte de máscaras usadas.
- Na entrada do buffet deve existir um funcionário fornecendo álcool gel para cada comensal antes de começar a se servir.
- Bebidas e sobremesa em pote descartável com sistema de *self service*, sem garçons para atendimento.
- Quando uso de garçons, estes com máscaras de acetato (*face shield*) com higienização frequente das mãos.
- Talheres embalados individualmente.
- Talheres de servir, devem ser recolhidos e higienizados ou trocados por outros já higienizados, a cada 30 minutos.
- Respeito do afastamento necessário na fila do buffet, sendo 1,5 m linear entre clientes.
- Respeito a lotação máxima exigida.
- Distanciamento de mesas, sendo 1,5 m linear entre elas

#### **3.2 Bares e casas noturnas**

- Proibidos no momento.

#### **3.3 Restaurantes Industriais – público fechado**

- Disponibilização de marmitex ou sistema de grab to go (pratos porcionados), já servidos pelos colaboradores da cozinha, conforme cardápio do dia.
- Sistemas de buffet – servidos por colaboradores do restaurante, utilizando máscara e luva descartável, conforme escolha do cliente.

#### **3.4 A la carte/Prato Feito**

- Quantidade produzida conforme capacidade de atendimento de cada estabelecimento (verde, amarelo, laranja; vermelho somente delivery ou take away).
- Estabelecimentos deverão trabalhar com cardápios reduzidos a fim de garantir as condições de preparo promovendo a prevenção da transmissão do Coronavírus.
- Talheres embalados individualmente.
- Respeito a lotação máxima exigida.
- Distanciamento de mesas, sendo 1,5 m linear entre elas

#### **3.5 Lanches/Pizzas**

- Quantidade produzida conforme capacidade de atendimento de cada estabelecimento (verde, amarelo, laranja; vermelho somente delivery ou take away).

#### **3.6 *Delivery***

- Quantidade produzida conforme capacidade de atendimento de cada estabelecimento.

- Restaurantes deverão estabelecer um perímetro de entrega que garanta a chegada do produto na casa do consumidor dentro da temperatura estabelecida pela legislação (quentes acima de 60°C, frios abaixo de 5°C, congelados igual ou inferior a -12°C).
- Rótulos dos produtos entregues deverão conter informações sobre o consumo do alimento (ex. rotulagem informando para consumir imediatamente ou orientação de aquecimento, armazenamento e prazo de validade);
- Embalagens deverão conter lacre de segurança.
- Entregadores deverão ser capacitados sobre os cuidados em prevenção da transmissão do Coronavírus.
- Entregadores deverão ser avaliados diariamente quanto à saúde, sintomas de Covid-19 e imediatamente afastados, caso apresentem alguns dos seguintes sintomas: tosse seca, dor de garganta, temperatura corporal acima de 37,3 °C, dores no corpo, dificuldade para respirar.
- Entregadores deverão ter álcool em gel disponível em seus veículos/motos.
- Entregadores deverão utilizar máscaras descartáveis ou de tecido, com troca a cada 02 horas.
- Realizar a desinfecção dos veículos/compartimentos de carga de deliveries com álcool 70% antes de cada entrega (observar para contemplar todas as partes do compartimento). Uma vez ao dia higienização completa do veículo/compartimento de carga.
- Nas motos deve ser passado desinfetante no assento, direção, freio, acelerador e retrovisor com álcool 70%.
- Nos carros deve ser desinfetados banco, direção, câmbio, freio de mão e maçanetas internas e externas a cada viagem com álcool 70%.
- Entregadores deverão fazer uso de álcool em gel antes de cada entrega.
- Máquinas de cartão deverão ser desinfetadas com álcool 70% líquido na presença do consumidor, antes do uso.
- Dar preferência a pagamentos através de cartões ou on-line.
- Se o entregador receber em dinheiro, guardar em lugar seguro e desinfetar as mãos logo após.
- Para pagamento em dinheiro, troco deve ser entregue embalado aos clientes.

### **3.7 Operadores de RAPPY, UBEREATS, IFOOD**

- Devem seguir os mesmos requisitos para entregadores de delivery.

### **3.8 Take away**

- Quantidade produzida conforme capacidade de atendimento de cada estabelecimento.
- Estabelecimento deve disponibilizar álcool em gel para os clientes.
- Máquinas de cartão deverão ser desinfetadas com álcool 70% líquido na presença do consumidor, antes do uso.
- Dar preferência a pagamentos através de cartões ou on-line.

### **3.9 Operações de rua**

- Ambulantes/Food Trucks devem possuir dispositivo que permita a lavagem de mãos junto ao seu carrinho/ponto.
- Pessoa que prepara o produto não deve manipular dinheiro/cartão.
- Ambulantes/Food Trucks devem disponibilizar álcool em gel para os clientes.
- Superfícies de contato com alimentos devem ser higienizadas com rigor antes do início das operações e no final das mesmas.
- Desinfetar periodicamente as superfícies de contato com álcool 70 % líquido.

### **3.10 Operações de shopping**

- Sugestão de liberar somente após verde, com capacidade reduzida num primeiro momento.

## **4. TRANSPORTE DE FUNCIONÁRIOS – CHEGADA AO ESTABELECIMENTO**

- Estabelecimentos devem definir horários alternados de início das atividades de seus colaboradores a fim de garantir as condições de transporte que estão limitadas ou oferecer transporte particular aos mesmos para que cheguem ao trabalho.
- Afastar colaboradores considerados de grupos de risco (acima de 60 anos, portadores de doenças crônicas pré-existentes).
- Entrevistar colaboradores sobre doentes ou pessoas com sintomas na família (criar modelo)
- Realizar o controle de temperatura dos colaboradores antes de ingressarem nas instalações e registrar em planilha própria. Afastar colaboradores com temperatura igual ou acima de 37,3 °C.
- Limitar o número de colaboradores dentro do vestiário para troca de uniforme, conforme tamanho do local, permitindo um distanciamento de 1,5 m entre eles.
- Ao chegar ao estabelecimento os colaboradores deverão higienizar suas mãos, retirar suas roupas, armazená-las em um saco plástico. Calçados devem ser retirados e armazenados em sacos plásticos separados das roupas pessoais. Roupas pessoais e calçados de uso pessoal guardados em armários individuais.
- Aplicar álcool 70% nas mãos antes de vestir o uniforme.
- Vestir o uniforme e calçado de trabalho (EPI).
- Higienizar novamente as mãos após vestir o uniforme.
- Realizar inspeção visual do uniforme a fim de garantir que o mesmo foi higienizado e está em boas condições de limpeza.
- Ao final da jornada, retirar o uniforme, armazenar em uma sacola plástica para transporte até a residência.
- Calçados de trabalho (EPI) devem ser higienizados com solução clorada a 200 ppm ou álcool 70% e devem ser deixados no local de trabalho.
- Uniformes devem ser higienizados diariamente e separado de roupas de uso pessoal, lavando com água e detergente neutro e após desinfetando com solução clorada a 200 ppm por 15 minutos (10 mL de água sanitária de 2,0 a 2,5% de cloro ativo/livre para cada litro de água).
- Quando possível, a empresa fica responsável pela higienização dos uniformes.
- Aparelhos eletrônicos, tais como, celulares, ipods, ipads, etc. estão proibidos de ingressarem nas áreas de **produção, armazenamento e consumo de alimentos**.

## **5. HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO**

- Estabelecer horários de funcionamento/atendimento ao público diferenciados para grupo de risco, respeitando a capacidade definida. Ex. das 11:00 às 12:00 h atendimento exclusivo para pessoas acima de 60 anos. Após este horário, atendimento aos demais clientes.

## **6. FORNECEDORES**

- Fornecedores deverão ser informados a respeito das regras para recebimento de alimentos, tais como:
  - estar uniformizado, usando máscara adequada e corretamente vestida e ter álcool em gel disponível no veículo de transporte para seu uso;
  - antes de iniciar o descarregamento de produtos os fornecedores deverão aplicar álcool 70% nas mãos.
  - não deve entrar nas dependências da empresa (estoque, produção); produtos deverão ser entregues em local específico e pré determinado pela empresa.

- assinatura de notas, recibos de recebimento, devem ser realizadas com caneta própria do colaborador da empresa.

## **7. RECEBIMENTO DE MATÉRIA PRIMA**

- Disponibilizar álcool em gel, ou álcool líquido 70%, para desinfecção das mãos dos colaboradores responsáveis pelo recebimento de produtos.
- Colaborador responsável pelo recebimento deve cumprir as regras para uso de uniformes descritas anteriormente.
- Colaborador responsável pelo recebimento deve realizar a antissepsia com álcool 70% das mãos antes e após o recebimento.
- Retirar todos os produtos das embalagens de papelão e/ou embalagens secundárias (fardos. Por ex.) e descartar imediatamente estas embalagens secundárias.
- Realizar a desinfecção das embalagens primárias dos produtos com álcool 70% líquido, através de borrifação.
- Armazenar os produtos em seus devidos locais.
- Após recebimento, higienizar a bancada de recebimento e balança.
- Produtos FLV (frutas, legumes e verduras) recebidos “in natura” devem ser imediatamente encaminhados para a realização da higienização adequada, conforme descrito na Portaria 078/09 – SES/RS, antes de serem armazenados.

## **8. MANIPULAÇÃO/PREPARO**

- Número de colaboradores tal que permita distanciamento de 1,5 m linear entre eles durante as atividades. Para isso, talvez uma redução no número de colaboradores por turno ou horários possa ser necessária.
- Pias exclusivas para higienização das mãos devem estar adequadamente abastecidas com sabonete líquido adequado e álcool em gel
- Higienizar as mãos antes de iniciar as atividades, antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção da atividade, após tocar materiais contaminados, após tocar no rosto e pele, após usar os sanitários e sempre que necessário. Intervalos sugeridos de 1 hora a cada lavagem e antissepsia de mãos.
- Proibido fumar durante o horário de trabalho e, se o fizer nos intervalos, este ato deve ser realizado fora das instalações e o colaborador deve higienizar adequadamente as mãos após.

### **8.1 Uso de luvas:**

- O uso de luvas não é obrigatório.
- As luvas podem ser usadas por funcionários, mas devem ser trocadas com frequência, e mãos devem ser lavadas antes de colocar as luvas e entre a troca de luvas.
- As luvas sempre devem ser trocadas após a realização de atividades não relacionadas aos alimentos, como abrir e fechar portas manualmente e esvaziar caixas.
- Os funcionários devem estar cientes de que o uso de luvas pode permitir o acúmulo de bactérias na superfície das mãos e, portanto, a higienização das mãos é extremamente importante ao remover luvas para evitar a subsequente contaminação dos alimentos.
- Os funcionários devem evitar tocar a boca, o nariz e os olhos ao usar luvas.

### **8.2 Uso de máscaras:**

- O uso de máscaras por manipuladores de alimentos não é obrigatório.
- Quando utilizarem máscaras, estas devem ser descartáveis e trocadas a cada no máximo 02 horas.

- Colaboradores devem ser orientados a realizarem a manipulação de forma concentrada, sem conversas, evitando a dispersão de partículas salivares que possam contaminar os alimentos.

## **9. DISTRIBUIÇÃO/CONSUMO**

- Colaboradores responsáveis pelo atendimento ao público (garçons, atendentes, gerentes, supervisores de salão, etc.) utilizam máscaras de acetato (*face shield*) com higienização frequente ou máscaras descartáveis ou de tecido duplo com troca a cada 02 horas.
- Durante o uso das máscaras evitar tocá-la. Se necessitar tocar, sempre higienizar as mãos após.
- Distanciamento de mesas após as cadeiras ocupadas de 1,5 m linear entre as mesmas.
- Desinfecção de mesas e cadeiras com álcool 70 % líquido a cada troca de cliente.
- Cardápios, quando existentes, desinfetados com álcool 70 % líquido após cada uso.
- Pisos higienizados antes do início de cada turno e após o término de cada turno.
- Talheres desinfetados com álcool 70 % e embalados individualmente.
- Desinfecção de pratos e copos com álcool 70 % líquido.
- Disponibilização de temperos em sachês individualizados (sal, azeite, vinagre, entre outros).
- Disponibilizar lixeira exclusiva, devidamente identificada, dotada de saco plástico adequado ao descarte de produtos contaminados, com acionamento não manual para descarte de máscaras e disponibilizar sacos plásticos descartáveis para armazenamento de máscaras dos clientes a fim de que estas não entrem em contato com mesas e utensílios do estabelecimento.
- Guardanapos de papel e palitos devem ser adquiridos embalados individualmente.
- Destinar sempre os mesmos profissionais de atendimento para os mesmos clientes.
- Orientar os colaboradores para que dialoguem o mínimo possível com os clientes e entre si.
- Bandejas utilizadas como apoio para transporte de pratos e talheres, devem ser higienizadas a cada uso.

## **10. HIGIENIZAÇÃO INSTALAÇÕES DE MANIPULAÇÃO**

- Colaboradores responsáveis pela realização das atividades de higienização de instalações, equipamentos e móveis devem ser devidamente capacitados para a execução das atividades e utilizar EPI adequados.
- Seguir as recomendações da Portaria 078/09 – SES/RS, intensificando as frequências das operações, tais como:
- Realizar a higienização (limpeza e desinfecção) das bancadas de trabalho diariamente antes de iniciar as atividades, a cada troca de produto e no final das operações.
- Realizar higienização das maçanetas de portas e equipamentos no início e a cada final de turno.
- Realizar a higienização do piso a cada turno.
- Desinfetar todos os equipamentos e utensílios que entrarão em contato direto com os alimentos e que não forem sofrer ação de calor (ex. cubas, potes e caixas plásticos, placas de corte, facas, entre outros). Para esta desinfecção utilizar álcool 70 %, (no caso de talheres, cubas, caixas plásticas) ou solução clorada a 200 ppm com imersão por 15 minutos e posterior enxágue (para equipamentos e utensílios que puderem ser submersos).
- Recomenda-se para desinfecção dos ambientes de produção e atendimento aos clientes aspersão com solução de ácido peracético a 0,1% no final das atividades.

## 11. HIGIENIZAÇÃO INSTALAÇÕES DE CONSUMO (SALÃO)

- Redobrar esforços de desinfecção e limpeza de ambientes, incluindo aqueles de maior contato, tais como maçanetas de portas, corrimãos, descarga sanitária, torneiras e bancadas de pias para clientes, entre outros.

## 12. REFEITÓRIO FUNCIONÁRIOS

- Limitar o número de funcionários dentro do refeitório de forma a garantir um distanciamento de 1,5 m entre eles durante a realização das refeições.
- Refeições não deverão ser servidas na forma de *buffet*, exceto para locais com bandeira verde e amarela, nestes casos seguir as instruções mencionadas em *buffet* comerciais.

## 13. VENTILAÇÃO

- Utilizar ventilação natural sempre que possível, deixando janelas e/ou portas abertas.
- No caso do uso de ar condicionado observar a frequência de limpeza dos filtros (semanal) e dutos (semanal), quando se tratar de sistema central, com registro desta limpeza.
- Quando do uso de ar condicionado tipo *Split*, manter, no mínimo, uma janela/porta abertas (quando possível), para garantir renovação de ar.

## 14. ATENDIMENTO NO CAIXA

- Fazer marcação no piso para garantir distanciamento de 1,5 m entre clientes para pagamento.
- Colaboradores responsáveis pelo recebimento de pagamento utilizam máscaras de acetato (*face shield*) com higienização frequente ou máscaras descartáveis ou de tecido duplo com troca a cada 02 horas. Possibilidade de colocação de protetor de acrílico substituindo a máscara no balcão do caixa.
- Durante o uso de máscaras não tocar na mesma sem higienizar as mãos após.
- Desinfecção de máquinas de cartão e balcão do caixa a cada cliente com álcool líquido 70 %.
- Incentivar o pagamento sem contato físico com celulares e relógios inteligentes.

## 15. OBSERVAÇÕES IMPORTANTES SOBRE ÁLCOOL

- Há no mercado dois tipos de álcool 70%:
  - **Álcool gel/líquido cosmético:** específico para antisepsia das mãos, no rótulo vem a indicação do uso em mãos;
  - **Álcool gel/ líquido saneante:** para desinfecção de superfícies, desinfetante de uso geral. Muitos desses produtos, tem a indicação no rótulo de não entrar em contato com a pele, inclusive indicando uso de luvas para seu manuseio, portanto não deve ser utilizado para antisepsia das mãos.

**Via de regra o que estamos orientando: não utilizar álcool para antisepsia de mãos cujo rótulo possua restrição de uso nas mãos/pele.**

Obs.: Caso necessário, check lists de inspeção poderão ser elaborados.