



NOTA TÉCNICA SVS/DVS N° 001/2020

Considerando o Plano de Contingência Municipal-Natal para a infecção humana pelo Coronavírus(COVID-19), de março /2020.

Considerando o Decreto 29.512, de 13 de março de 2020, que dispõe sobre medidas temporárias de prevenção ao contágio pelo novo Coronavírus(COVID-19) no âmbito do Poder Executivo Estadual.

Considerando o Decreto 29.541, de 20 de março de 2020, que define medidas restritivas temporais adicionais para o enfrentamento da emergência de saúde pública de importância internacional decorrente do novo coronavírus(COVID-19).

Considerando a absoluta necessidade de adoção de medidas preventivas a fim de minimizar os efeitos da pandemia de Coronavírus-COVID-19, e a preocupação com toda a comunidade que se utiliza dos **Serviços de Alimentação**, é que sugerimos as seguintes orientações, protegendo de forma adequada a saúde e a vida da população.

ORIENTAÇÕES

COLABORADORES

- ✓ Evitar tocar olhos, nariz e boca; ao tocar lave sempre as mãos como recomendado ao final desta nota técnica;
- ✓ Aumentar a frequência de higienização das mãos e superfícies principalmente as áreas comuns (salões, banheiros, vestiários, etc);
- ✓ Usar uniformes limpos, com troca diária ao chegar no estabelecimento;
- ✓ Higienizar diariamente os EPI's- equipamento de proteção individual, não descartáveis, e estes não devem ser compartilhados;
- ✓ Cumprir rigorosamente todas as etapas da rotina de limpeza e higienização do Estabelecimento;
- ✓ Realizar a higienização com álcool 70%, dos utensílios que não são lavados em máquina de lavar louça;
- ✓ Trocar constantemente os utensílios utilizados no buffet (colheres, pegadores, conchas, dentre outros).
- ✓ Evitar o contato pessoal com os colegas de trabalho ao se cumprimentarem e manter distanciamento preconizado pelo Ministério da Saúde;
- ✓ Usar luvas e aventais adequados para o recolhimento e manuseio do lixo e após o uso lava-los e higienizar as mãos;
- ✓ Não utilizar adornos (anéis, pulseiras, relógios, colares,etc);
- ✓ Manter as unhas limpas e aparadas;
- ✓ Manter a higienização dos aparelhos celulares;
- ✓ Não compartilhar objetos de uso pessoal (toalhas, talheres, pratos, copos ou garrafas, etc);

- ✓ Adotar procedimentos que minimizem os riscos de contaminação dos alimentos preparados prontos para servir, por meio de uso de utensílios, não sendo permitido o contato direto com as mãos;

GERENTES E PROPRIETÁRIOS

- ✓ Limitar o acesso as áreas internas do estabelecimento, apenas aos colaboradores;
- ✓ Manter o estabelecimento constantemente abastecido com os produtos necessários a manutenção da higiene pessoal, do ambiente, equipamentos, móveis e utensílios;
- ✓ Disponibilizar frascos de álcool gel a 70% nos pontos de maior circulação, principalmente ao lado da dos pratos e talheres (self service);
- ✓ Disponibilizar cartazes e outros informes sobre as recomendações de prevenção ao covid-19, conforme recomendações do Ministério da Saúde e demais órgãos oficiais de saúde;
- ✓ Manter as áreas comuns arejadas e o sistema de ar condicionado frequentemente limpo;
- ✓ Solicitar que profissionais de saúde da assistência não entrem no restaurante com seus jalecos de trabalho;
- ✓ Reduzir número de mesas disponíveis, aumentando a distância entre elas; (1,5 m entre mesas e 4 cadeiras por mesa), nos estabelecimentos de hotéis, pousadas e congêneres que apresentem bares e restaurantes em seu interior para o serviço restrito a hóspedes;
- ✓ Orientar os colaboradores quanto aos cuidados redobrados com a higienização dos utensílios e disponibilizar talheres embalados individualmente;
- ✓ Intensificar a higienização das instalações sanitárias, separando e identificando os utensílios destinados a esse fim;
- ✓ Evitar uso de jogos americanos, toalhas e utensílios de mesa que demandem maior cuidado de higienização;
- ✓ Afastar do local de trabalho os colaboradores que apresentem os sintomas da síndrome gripal mantendo-se em casa até a sua recuperação, conforme orientações dos órgãos de saúde;
- ✓ Utilizar produtos saneantes devidamente registrados na ANVISA;
- ✓ Disponibilizar lixeiras com acionamento de pedal

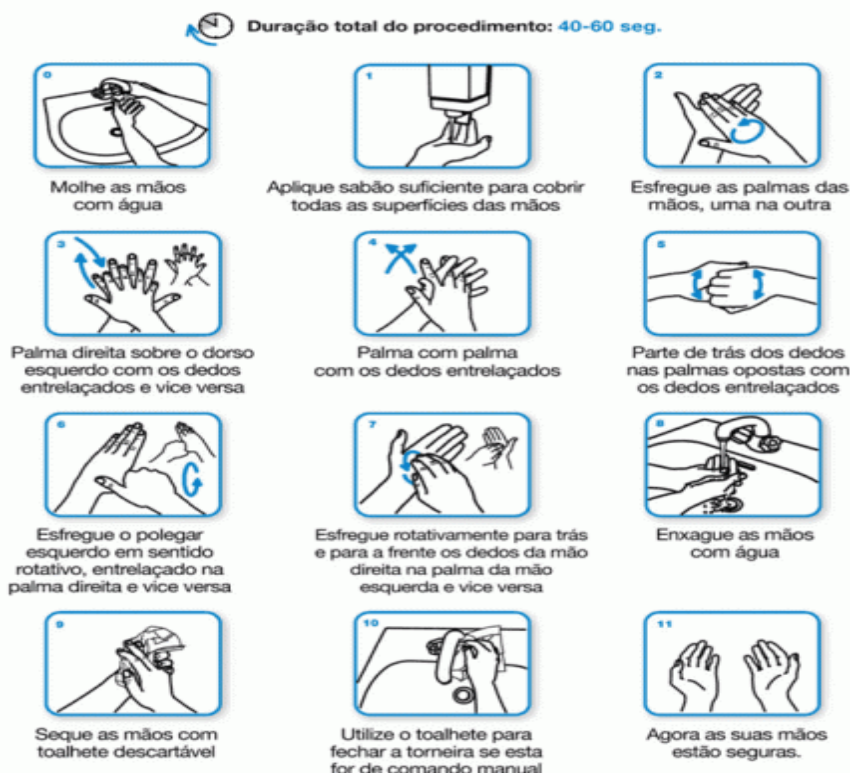
DELIVERY- TRANSPORTE

- ✓ Higienizar as caixas de transportes de alimentos;
- ✓ Proceder com os cuidados de asseio pessoal dos manipuladores indiretos, inclusive dispor de álcool gel 70% para desinfecção das mãos antes do contato com as embalagens dos alimentos;
- ✓ Higienizar adequadamente as mãos usando prioritariamente o sabonete líquido anti-séptico, realizando os movimentos mostrados na figura abaixo por 40 segundos em água corrente;
- ✓ Fazer uso de álcool 70% em gel, quando da impossibilidade de higienização das mãos;

SUPERMERCADOS

- ✓ Intensificar a higienização das áreas comuns e instalações sanitárias de funcionários e clientes;
- ✓ Intensificar a limpeza e manutenção do Sistema de Climatização de todas as áreas climatizadas registrando esse controle;
- ✓ Intensificar a higienização dos carrinhos de compras e do check-out, disponibilizando álcool gel 70% para higienização das mãos dos clientes e colaboradores principalmente no recebimento de dinheiro;

Lavagem das mãos



ADAPTAÇÃO E FONTE:

MINISTÉRIO DA SAÚDE: [HTTPS://saude.gov.br/](https://saude.gov.br/)

E-BOOK CORONAVÍRUS- ABRASEL

PADRÃO FOOD- Manual de Orientações Gerais e Práticas para a prevenção e controle do Coronavírus.

www.padraofood.com.br

ANR-Associação Nacional de Restaurantes. Informações e Recomendações sobre Coronavírus para Serviços de Alimentação. www.anrbrasil.org.br

Natal, 23 de março de 2020

Para Denúncias Sanitárias liguem: 0800-2814031 -32328608