

PACTO PELA RETOMADA ORGANIZADA NO PIAUÍ COVID-19 – PRO PIAUÍ

PROTOCOLO ESPECÍFICO Nº 021/2020

ORIENTAÇÕES PARA EMPREGADORES, TRABALHADORES E CLIENTES DO SETOR DE RESTAURANTES E OUTROS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E BEBIDAS: MEDIDAS DE PREVENÇÃO E CONTROLE DA DISSEMINAÇÃO DO SARS-CoV-2 (COVID-19)

SETOR:

Restaurantes e outros serviços de alimentação.

ATIVIDADES:

Restaurantes e outros serviços de alimentação e bebida: Restaurantes a *la carte*, prato feito e buffet sem autosserviço; Restaurantes de autosserviço (*self service* com comida no quilo, *self service* em rodízio e preço único); Lanchonetes, Casas de Chá, Casas de Sucos, Cafeterias e Sorveterias; Bares e outros estabelecimentos especializados em servir bebidas.

PROTOCOLO GERAL:

Todas as atividades desta área devem seguir previamente o **Protocolo Geral de Recomendações Higienicossanitárias com Enfoque Ocupacional frente à Pandemia**.

Para complementar a segurança necessária siga as precauções específicas abaixo relacionadas.

PROTOCOLO ESPECÍFICO DE RESTAURANTES E OUTROS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E BEBIDA:

Uma nova realidade se apresenta e para isso somos chamados à responsabilidade de nossas ações, a fim de evitarmos a propagação do vírus e a nossa contaminação. O protocolo aqui apresentado propõe medidas ao setor de **Restaurantes** e define algumas responsabilidades com vistas ao gerenciamento do risco, mas precisamos ter em mente que cabe a cada um realizar a sua parte e mais um pouco, para conseguirmos manter nosso ambiente de trabalho saudável. Se não mudarmos nosso pensamento, não olharmos o nosso dia a dia com responsabilidade, não nos tornarmos protagonistas dessa mudança, todos os esforços realizados podem ser em vão frente à COVID-19. Nesse sentido, seguem as medidas a serem adotadas:

1. O acesso a empresa/estabelecimento deve ser controlado, dispor de sinalização (marcação no piso, por exemplo) na entrada do restaurante e em pontos estratégicos para manter o distanciamento de 2 metros entre os clientes. No lado externo, caso tenha fila, providenciar proteção para sol e chuva;

2. Na entrada do ambiente disponibilizar pia/lavatório com água e sabão ou sabonete líquido, papel toalha e lixeira com tampa acionada com pedal e/ou disponibilizar álcool a 70% para higienização das mãos;

3. Recomenda-se disponibilizar tapete sanitizante pedilúvio, preferencialmente, na entrada de locais com grande circulação de pessoas. Nos restaurantes que possuam câmaras frias, disponibilizar tapete sanitizante pedilúvio na entrada da câmara também;
4. No espaço de manipulação de alimentos, disponibilizar para os funcionários lavatórios exclusivos com água, papel toalha, sabão líquido, lixeiras com tampa e acionada com pedal;
5. Disponibilizar álcool a 70% em quantidade adequada ao ambiente e processos de trabalho, inclusive para garçons e ao *maitre*;
6. Os manipuladores não devem fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho das atividades (RDC ANVISA 216/04);
7. Os trabalhadores devem intensificar a atenção e o cuidado no cumprimento das boas práticas de manipulação de alimentos de acordo com a legislação em vigor (RDC ANVISA 216/04), realizando a lavagem do antebraço e fazendo uso de roupa privativa dessa atividade;
8. Orientar todos os trabalhadores quanto à maneira adequada de higienização das mãos, braços, rosto e outras partes do corpo que podem ser vias de acesso de agente biológico;
9. Caso utilize uniforme da empresa, não retornar para casa diariamente vestindo-o;
10. O estabelecimento deve fornecer saco plástico para a guarda e transporte da vestimenta no retorno a residência;
11. Os trabalhadores devem manter os cabelos presos, usar toucas e não utilizar bijuterias, joias, anéis, relógios e outros adereços;
12. Proibir a entrada de pessoas externas, como entregadores, no local de manipulação dos alimentos;
13. Garantir que, no caso da existência de turnos de trabalho, a limpeza e a desinfecção dos instrumentos e equipamentos de trabalho seja realizada, obrigatoriamente, no momento da troca de turno, sem prejuízo da repetição desse procedimento durante o turno;
14. Não permitir o compartilhamento de armários pelos trabalhadores para a guarda de pertences pessoais;
15. Providenciar barreira de proteção física (acrílico, acetato etc) no Caixa e na balança, no caso de autosserviço (*self service*);
16. Em relação ao comércio por *delivery*, o transporte de refeições prontas para o consumo imediato deverá ser realizado logo após o seu acondicionamento em equipamento de conservação a quente ou a frio e sob temperatura que não comprometa a qualidade higienicossanitária do produto. Devendo seguir as seguintes recomendações:
 - ✓ Limpeza da caixa térmica com água e sabão líquido e sanitização com solução de água sanitária: 45ml (03 colheres de sopa) de água sanitária para 01 litro de água;
 - ✓ Higienização dos punhos da moto ou volante do carro com solução de água sanitária ou álcool a 70%;

- ✓ O entregador deve lavar as mãos com água e sabão ou sabonete líquido, secando com papel toalha antes de pegar a embalagem do alimento a ser transportado;
- ✓ O entregador deve portar álcool gel a 70% para utilizar entre uma entrega e outra;
- ✓ Orientar aos trabalhadores a executar a troca da máscara a cada 3 horas ou quando estiver úmida, devendo proceder à retirada correta (pegando pelas hastes sem tocar a parte frontal), acondicioná-la em um saco de papel ou saco plástico, fazendo sempre a higienização das mãos antes e após a retirada da máscara pelas hastes;
- ✓ Os restaurantes devem orientar os entregadores quanto aos hábitos de higiene adequados;
- ✓ O entregador deve se afastar do trabalho se estiver com qualquer um dos seguintes sintomas: sinais de síndromes gripais (coriza, tosse seca, dor de garganta), mialgia, diarreia, cefaleia, perda parcial ou total de olfato ou paladar;
- ✓ As empresas que optarem por atendimento exclusivamente por *delivery* devem obrigatoriamente informar seu endereço nos meios de divulgação (redes sociais, aplicativos, folders etc), possibilitando a transparência dos serviços prestados;
- ✓ As refeições devem ser acondicionadas em embalagens de entrega lacradas e de material adequado ao contato com alimentos e conforme legislação específica e a informação de que o consumo deverá ser imediato.

17. Dar preferência às vendas por telefone ou *on-line* nas modalidades de entrega por *delivery* (aplicativos ou entregadores próprios), entregas rápidas no balcão, *Drive Thru* (se possuir estrutura adequada e privativa), entre outros;

18. Os alimentos e bebidas para degustação deverão ser disponibilizado em embalagens de plástico ou papel individualizadas;

19. Eliminar lenços de tecido, galheteiros, saleiros, açucareiros ou qualquer outro alimento/tempero que seja acondicionado dessa forma, provendo sachês para uso individual, que devem ser fornecidos no momento da alimentação;

20. Cada mesa deve ter um depósito de álcool gel a 70%;

21. Não deixar pratos, copos e talheres expostos à mesa, os mesmos deverão ser disponibilizados somente no momento da refeição;

22. Pratos, copos e talheres devem ser armazenados em armário fechado;

23. Determinar funcionários para servirem a comida aos clientes diretamente na mesa, sendo que a comida deve ser transportada da cozinha para a mesa em recipientes fechados;

24. Nos restaurantes de autosserviço (*self service* com comida no quilo, *self service* em rodízio e preço único), os clientes não poderão servir seus próprios pratos. Estes estabelecimentos devem adotar as seguintes medidas:

- ✓ Repassar a seguinte informação, verbalmente e por cartazes: “*Entre, lave as mãos, pegue seu prato, mantendo-se distanciamento recomendado, pela saúde de todos!*”;

- ✓ O estabelecimento deverá disponibilizar funcionários em número suficiente para servir os pratos dos clientes, pois os talheres do *buffet* (colheres, conchas, escumadeiras, etc.) devem ser manipulados somente por funcionários exclusivos;
- ✓ Os funcionários do serviço de *buffet* e no restaurante devem usar luvas descartáveis;
- ✓ Deve-se demarcar o chão em frente ao *buffet* garantindo o distanciamento de 2 metros;
- ✓ Disponibilizar proteção física entre o *buffet* e os clientes com espaço para os funcionários servirem as comidas nos pratos;
- ✓ Saladas podem ser pré-montadas em porções individuais, protegidas com filme plástico e devem ficar em expositores refrigerados;
- ✓ Proteínas e guarnições podem ser servidas, por trabalhador, em balcões aquecidos. Deve haver uma barreira física entre trabalhador e clientes;
- ✓ Bebidas devem ser servidas a mesa por garçom. Os clientes não podem manipular livremente freezers, geladeiras e *post mix*;
- ✓ Sobremesa em porções embaladas individualmente devem ficar em refrigeração e serem servidas pelo garçom;
- ✓ Oferecer talheres higienizados e embalados individualmente;
- ✓ Os funcionários responsáveis pelo *buffet* devem lavar as mãos com água e sabão líquido com frequência;
- ✓ Deve-se recomendar aos clientes a lavagem das mãos antes de entrarem na fila do *buffet* do *self service*;
- ✓ Deve-se disponibilizar álcool gel a 70% exclusivo para mesa *buffet* em quantidade suficiente para uso de funcionários;
- ✓ A fila deve ser organizada em sentido único. Não permitir o acesso à mesa do *buffet* pelos dois lados;
- ✓ Os clientes não poderão se aproximar do *buffet* sem o uso de máscaras;
- ✓ Trabalhadores deve evitar conversar com cliente próximo ao *buffet* do *self service*.

25. Caso possua elevadores, devem operar sempre com 1/3 de sua capacidade oficial. Se necessário, deve ser designado trabalhador utilizando máscara para organização da fila e entrada de pessoas, mantendo na fila a distância mínima de 2 metros entre os usuários. Disponibilizar dispensadores de álcool gel a 70% dentro do elevador;

26. Reorganizar o estabelecimento de modo a proporcionar uma distância mínima de 2 (dois) metros entre as mesas e uma distância de no mínimo 1 metro entre os clientes na mesma mesa, preferencialmente pessoas que coabitam na mesma residência;

27. Providenciar a limpeza das mesas e cadeiras com água e sabão diariamente. Realizar a desinfecção a cada saída de clientes com solução de água e hipoclorito de sódio de 0,1 a 0,5% ou com álcool a 70%;

28. Só permitir a entrada de clientes se estiverem utilizando máscaras. O cliente só deve retirar as máscaras no momento da refeição, sendo que as máscaras devem ser

acondicionadas pelos clientes em sacos individuais e após o término da refeição recoloca-la imediatamente, sendo que o cuidado com a máscara é de responsabilidade de cada cidadão;

29. Disponibilizar cardápio somente por meio eletrônico. Cardápio físico somente se em material descartável;

30. Os clientes devem evitar manusear o telefone celular ou tocar no rosto, nariz, olhos e boca, assim como devem conversar o mínimo possível durante sua permanência no interior do estabelecimento;

31. Permitida música ao vivo e/ou som ambiente ou instrumental, mas que não haja dança a fim de se evitar aglomeração e a livre circulação de pessoas;

32. Providenciar, quando possível, em relação às medidas de infraestrutura, filtros de alta eficácia e garantir que a renovação/circulação de ar atenda às prescrições da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT), principalmente em escritórios e partes administrativas, abstendo-se de manter o local de trabalho sem renovação de ar;

33. Caso o estabelecimento possua parque ou “Espaço Kids” deve permanecer fechado até a avaliação gradativa do seu retorno, considerando o gerenciamento de risco epidemiológico e sanitário;

34. Nos processos de recebimento, guarda e estoque de mercadorias (entrada e saída de produtos), os trabalhadores devem proceder à correta higienização das mãos antes e após o manuseio das embalagens/pacotes;

35. O fluxo de entrada e saída dos utensílios sujos deve ser diferenciado do fluxo dos utensílios limpos;

36. Os utensílios devem ser ensaboados, deixados no sabão por 40 segundos e após retirar o sabão com água corrente, para que haja a inativação do vírus;

37. Cuidados redobrados na área de depósito de mercadoria, manter de preferência a ventilação natural, diminuir fluxo entre pessoas, realizar a limpeza e higienização regular, não colocar alimentos diretamente no chão, colocar alimentos sobre estrados/*pallets* permitindo a fácil limpeza e fazer a correta armazenagem dos produtos de acordo com as especificidades de cada um, mantendo a temperatura adequada;

38. Antes da produção deve-se ter o cuidado com a higienização com água e sabão ou álcool a 70% ou hipoclorito de sódio de 0,1 a 0,5% das embalagens e matérias-primas/ingredientes dos serviços de alimentação. Higienizar frutas e verduras adequadamente:

- Lave as verduras, frutas e hortaliças com água corrente em abundância, agite-as;
- Mergulhe-as por 15 minutos numa bacia plástica com uma mistura **na proporção de 1 colher (sopa) de água sanitária (hipoclorito de sódio de 2 a 2,5%) para cada litro de água;**
- Lave-as novamente com água de torneira para retirar a água sanitária.

39. Para desinfecção do ambiente, principalmente, de áreas de alto fluxo de trabalhadores e clientes (hall entradas, áreas de manipulação de alimentos, salões de atendimento, etc.) borrifar hipoclorito de 0,1 a 0,5% nas paredes na altura de 1,80 m;

40. Intensificar a higienização dos banheiros, especialmente, dos sanitários (usar hipoclorito de sódio a 1% após cada uso e ao dar descarga permaneça com a tampa do

sanitário fechada), conforme previsão da legislação específica (NR 24 - Condições Sanitárias e de Conforto nos Locais de Trabalho);

41. A coleta e descarte do lixo deve ser feita com uso de máscara e luvas, o lixo deve ser acondicionado em duas sacolas, que só devem ser ocupadas até 2/3 de sua capacidade, disponibilizando no abrigo de resíduos até o recolhimento do lixo final;

42. A empresa/estabelecimento que tem até 19 funcionários, deverá seguir o Protocolo Geral e este Protocolo Específico, devendo o responsável e/ou proprietário realizar o treinamento da sua equipe e a efetivação do **PLANO SIMPLIFICADO DE CONTENÇÃO, PREVENÇÃO, MONITORAMENTO E CONTROLE DA TRANSMISSÃO DA COVID-19**, denominado como **PLANO SIMPLIFICADO DE SEGURANÇA SANITÁRIA E CONTENÇÃO DA COVID-19**, o qual deve ser preenchido no site PRO PIAUÍ, link para acesso: <http://propiaui.pi.gov.br>, apresentando as evidências (Por exemplo: lista de frequência, registro fotográfico, áudios, filmagens, entre outras) em anexo, as quais devem ser pertinentes às medidas sanitárias do Protocolo Geral e às especificidades deste Protocolo;

43. A empresa/estabelecimento que possuir 20 ou mais trabalhadores deverá preencher o **PLANO DE CONTENÇÃO, PREVENÇÃO, MONITORAMENTO E CONTROLE DA TRANSMISSÃO DA COVID-19**, denominado como **PLANO AMPLIADO DE SEGURANÇA SANITÁRIA E CONTENÇÃO DA COVID-19**, no site PRO PIAUÍ, link <http://propiaui.pi.gov.br>, devendo anexar evidências (Por exemplo: lista de frequência, registro fotográfico, áudios, filmagens, entre outras) das medidas de controle de cunho administrativo ou estrutural, para minimizar a exposição dos trabalhadores a riscos no ambiente laboral, próprios ou terceirizados, bem como a propagação dos casos para a população em geral. O referido plano poderá ser preenchido pelos mesmos profissionais responsáveis pelos programas de gerenciamento de riscos exigidos pelas normas regulamentares de segurança e saúde do trabalho, tendo a responsabilidade do gestor e do Serviço Especializado em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho – SESMT, nos termos da Norma Regulamentadora – NR 4. Quando a empresa dispuser de Comissão Interna de Prevenção de Acidentes – CIPA, nos termos da NR 5 e normas afins, a referida comissão deverá participar da execução, fiscalização e publicidade do Plano Ampliado de Segurança Sanitária e Contenção da COVID-19.

Teresina – PI, 22 de junho de 2020

Florentino Alves Veras Neto
Secretaria de Estado da Saúde do Piauí – SESAPI

Herlon Clístenes Lima Guimarães
Superintendência de Atenção Primária à Saúde e Municípios – SUPAT

Tatiana Vieira Souza Chaves
Diretoria de Vigilância Sanitária Estadual – DIVISA

Jeanyne dos Santos Seba
Fundação Municipal de Saúde de Teresina / Gerência de Vigilância Sanitária - GEVISA