

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

NOTA ORIENTATIVA
07/2020

A COVID-19 é a doença causada pelo coronavírus SARS-CoV-2, que apresenta um quadro clínico que varia de infecções assintomáticas a quadros respiratórios graves. Os sintomas mais comuns incluem: tosse, falta de ar, dor de cabeça (cefaleia), febre, calafrios, dor de garganta, coriza, diarreia ou outros sintomas gastrointestinais, perda parcial ou total do olfato (hiposmia/anosmia) diminuição ou perda total do paladar (hipogeusia/ageusia), dores musculares, dores no corpo (mialgia) e cansaço ou fadiga. O SARS-CoV-2 é transmitido principalmente por meio da exposição a gotículas respiratórias, contendo vírus, expelidas por uma pessoa infectada quando ela tosse ou espirra, ou por meio do contato direto com uma pessoa infectada (por exemplo, durante um aperto de mão seguido do toque nos olhos, nariz ou boca), ou com objetos e superfícies contaminados (fômites).

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

<http://www.saude.pr.gov.br/Pagina/Coronavirus-COVID-19>

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.

ORIENTAÇÕES GERAIS

- **O uso de máscaras de proteção facial é obrigatório**, conforme Lei Estadual 20.189/2020, e, portanto, deve ser seguido por todos os frequentadores dos estabelecimentos.
- As orientações quanto a confecção, cuidados e uso de máscara de proteção facial não profissional estão contidas na Nota Orientativa n.º 22/2020 <<https://www.saude.pr.gov.br/Pagina/Coronavirus-COVID-19>>.
- É necessário lembrar que a higienização das mãos é uma estratégia muito importante para evitar a contaminação e transmissão da COVID-19.

- Deve ser disponibilizado álcool 70% para higienização das mãos, para uso de todos os frequentadores do local, em pontos estratégicos como entrada, mesas, balcões de atendimento e “caixas”.
- Os dispensadores de álcool para higienização das mãos devem estar em perfeito estado de funcionamento e devidamente abastecidos.
- As superfícies dos móveis, equipamentos e utensílios utilizados na preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição de alimentos devem ser lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização dos mesmos.
- A frequência e os procedimentos de limpeza e desinfecção de ambientes e de superfícies (como talheres, utensílios, equipamentos, balcões, armários, mesas, maçanetas, portas) devem ser intensificados.
- O estabelecimento deve higienizar as mesas antes e após a utilização pelos clientes.
- Os cardápios, quando disponibilizados para uso dos clientes, devem ser constituídos de material plástico ou em estruturas acrílicas que permita a limpeza e desinfecção.
- Os produtos saneantes utilizados nos serviços de alimentação devem estar notificados/registrados junto a Anvisa. O modo de uso dos mesmos deve seguir as instruções recomendadas pelos fabricantes.
- Devem ser adotados mecanismos de organização do ambiente e dos processos de trabalho para garantir o distanciamento físico e evitar a aglomeração de pessoas, antes, durante e após as refeições.
- Os ambientes devem ser arejados e ventilados, preferencialmente de forma natural. Quando for empregada a ventilação mecânica, a solução adotada deverá ser compatível com as atividades desenvolvidas no ambiente e seguir todas as recomendações de manutenção, operação e controle.
- Os responsáveis pelo estabelecimento devem fazer orientações a todos os funcionários e, em especial, aos manipuladores de alimentos, sobre higiene pessoal e a higienização adequada das instalações, equipamentos, utensílios (com comprovação documental, de acordo com a Resolução RDC nº 216/2004).
- Os estabelecimentos que realizarem atividades de *delivery*, retirada no local ou *drive thru*, devem adicionalmente seguir as orientações da Nota Orientativa n.º 08/2020 disponível em <<https://www.saude.pr.gov.br/Pagina/Coronavirus-COVID-19>>.
- É importante observar as orientações contidas na NOTA TÉCNICA Nº 48/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA - Documento orientativo para produção segura de alimentos durante a pandemia de Covid-19, disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/paf/coronavirus/arquivos/arquivos-regulamentos/6993json-file-1> e NOTA TÉCNICA Nº 49/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA - Orientações para os serviços de alimentação com atendimento direto ao cliente durante a pandemia de Covid-19, disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/arquivos-noticias-anvisa/312json-file-1>
- As orientações quanto a condutas de afastamento do trabalho estão dispostas na Nota

Orientativa nº 40/2020 - SESA-PR.

MEDIDAS A SEREM ADOTADAS NAS COZINHAS

- Os responsáveis pelos estabelecimentos devem orientar os manipuladores de alimentos a intensificar a higienização das mãos e antebraços, principalmente: ao entrarem na cozinha, antes e depois de manipularem alimentos, se trocarem o tipo de alimento manipulado, antes de colocar as luvas, depois de manusear lixo ou sobras e restos, depois de tarefas de limpeza se encostarem em alguma embalagem, superfície ou utensílio não higienizados e depois de usar o banheiro, como já preconizado nas boas práticas de manipulação de alimentos.
- Os estabelecimentos devem disponibilizar pia para lavagem de mãos dos manipuladores de alimentos, com sabonete líquido inodoro, toalhas de papel descartáveis (não recicladas) e lixeiras dotadas de tampa com acionamento sem contato manual.
 - a) A higienização das mãos e antebraços deve ser realizada com água e sabonete líquido inodoro (por no mínimo 40 segundos), secagem com toalhas de papel não reciclado. Em seguida, proceder antissepsia com álcool gel 70% (fricção por no mínimo 20 segundos) ou outro procedimento (com comprovação documental e FISPQ- Ficha de Informação de Segurança dos Produtos Químicos) em estação de higienização de mãos.
- De forma geral, não é indicado o uso de luvas descartáveis para manipuladores de alimentos. As luvas podem promover uma falsa sensação de segurança, já que ao utilizá-las, condutas básicas de higiene (como a lavagem das mãos, por exemplo) podem ser negligenciadas.
- Em algumas situações específicas, a utilização de luvas por manipuladores pode ser recomendada com a finalidade de evitar o contato entre as mãos e os alimentos já prontos para o consumo. Isso ocorre, por exemplo, durante a manipulação de alimentos prontos que não foram submetidos a tratamento térmico (como na manipulação de frutas, verduras e legumes já higienizados) ou mesmo no caso de alimentos prontos para consumo que já passaram por um processamento térmico (produtos assados, fritos ou cozidos). Vale lembrar que mesmo nestes casos, as mãos devem ser higienizadas antes e após o uso das luvas.
- Deve ser disponibilizado álcool 70% para higienização das mãos nos outros ambientes anexos, caso não haja estação de higienização de mãos (como por exemplo: recebimento, salas de apoio, depósito de alimentos secos ou perecíveis como sala de equipamentos de conservação de alimentos refrigerados e congelados/ entrada de câmaras de uso da cozinha, etc).
- Os responsáveis pelo estabelecimento devem solicitar que pessoas externas, como entregadores, não entrem no local de manipulação dos alimentos e áreas anexas da cozinha.

MEDIDAS A SEREM ADOTADAS NO ATENDIMENTO AO CLIENTE

- Deve ser disponibilizada pia para lavagem de mãos dos clientes, (com sabonete líquido inodoro, toalhas de papel descartáveis não recicladas, lixeiras dotadas de tampa com acionamento sem contato manual) e álcool 70% em recipiente e local devidamente identificados, para uso dos clientes (na entrada do estabelecimento, nos caixas, balcões de atendimento, mesas e outros

locais).

- Recomenda-se que os alimentos sejam servidos, preferencialmente, na modalidade à la carte, prato executivo/prato feito ou sistema de serviço tipo rotisseria.
- No sistema de serviço tipo rotisseria, onde a montagem dos pratos é realizada por funcionário do estabelecimento, conforme solicitação do cliente, todos os utensílios devem permanecer na parte interna da área de servimento, com acesso somente pelo funcionário, e o equipamento de exposição das opções de alimentos deve ser fechado com material rígido transparente, como vidro, acrílico ou similar para proteção dos alimentos e visualização pelos clientes.
- Serviços de alimentação que atendam na modalidade à la carte, deverão colocar louças, talheres e utensílios à mesa somente na hora de servir, evitando que permaneçam expostos.
- Para o atendimento na modalidade de bufê (*self service*), é obrigatória a presença de anteparo de vidro ou proteção similar em equipamentos de exposição dos alimentos, conforme estabelecido pela Lei Estadual nº 17.350/2012, de modo a prevenir a contaminação dos alimentos em decorrência da proximidade das pessoas ou da ação do consumidor e de outras fontes. **A higienização das mãos com álcool 70% antes e após servir-se, e o uso de máscara de proteção durante todo o servimento devem ser rigorosamente seguidos.**
- Os talheres devem ser fornecidos aos clientes em embalagens individuais.
- Evitar o uso compartilhado de dispensadores de temperos ou condimentos (azeite, vinagre, pimenta, molhos e outros), saleiros, farinheiras e porta-guardanapos. Sempre que possível, esses produtos devem ser fornecidos em embalagens individuais.

INFORMAÇÃO GERAL

Este documento tem como finalidade intensificar as ações de prevenção relacionadas à COVID-19, sendo complementar às legislações sanitárias vigentes.

CONTATOS:

Telefone: 0800-644 4414 | WhatsApp: 41 3330 4414

Editada em 25/03/2020.

Atualizada em 15/06/2020 (V2).

Atualizada em 20/11/2020 (V3).

Atualizada em 31/01/2022 (V4).