DECRETO N. 3.466, DE 24 DE AGOSTO DE 2020

Adota novas regras quanto ao a retomada das atividades econômicas de Salões de Festas/Buffet, Eventos, Convenções e similares no Município de Bertioga, diante da reclassificação da Baixada Santista para a fase amarela no Plano São Paulo, nos termos que especifica.

Eng.º Caio Matheus, Prefeito do Município de Bertioga, no uso das atribuições que lhe são conferidas por Lei,

CONSIDERANDO que todos os atos administrativos, podem ser aprimorados de modo a atender os objetivos a que se destinam;

CONSIDERANDO que o Governo do Estado de São Paulo atualizou o Plano São Paulo em 10 de julho de 2020, reclassificando a Baixada Santista para a fase amarela, e alterações posteriores;

DECRETA:

Art. 1º Ficam adotadas, diante da reclassificação da Baixada Santista para a fase amarela no Plano São Paulo, novas regras quanto à retomada das atividades econômicas em **SALÕES DE FESTAS/ BUFFET, EVENTOS, CONVENÇÕES E SIMILARES**, localizados no Município de Bertioga, conforme segue:

a) poderão funcionar por no máximo 08 (oito) horas diárias seguidas, das 14h00min às 22h00min, desde que respeitadas as recomendações previstas no Protocolo de Prevenção ao COVID-19 em anexo, parte integrante deste Decreto;

b) poderão oferecer consumo no local, com ocupação máxima limitada a 40% (quarenta por cento) da capacidade total, incluído os profissionais que estiverem trabalhando no local, desde que tenham ambientes arejados (ao ar livre ou arejados, com obrigatoriedade de assentos), com distanciamento de, pelo menos, 1,5m quando se tratar de pessoas de famílias diferentes;

c) obrigatório o uso de máscara em todos os ambientes para circulação e quando não estiver consumindo produtos; e

d) deverão adotar protocolos geral e específico para o setor, observadas as amplas recomendações de higiene divulgadas pelo Ministério da Saúde.

e) fica expressamente proibido o uso de piscina de bolinhas;

f) os brinquedos que sejam passíveis de higinenização, poderão ser liberados, desde que o uso seja revezado, e que seja por crianças do mesmo grupo familiar, que convivam habitualmente e sob a integral responsabilidade de seus pais, ou responsáveis legais;

g) os brinquedos deverão passar por desinfecção total, obrigatoriamente a cada 03 (três) horas;

h) os produtos e equipamentos a serem utilizados deverão possuir validação pelos órgãos sanitários, e que respeitem a fragilidade do público alvo, neste caso, as crianças.

Art. 2º Os estabelecimentos autorizados a funcionar nos termos do art. 1º deste Decreto deverão atender aos seguintes pré-requisitos junto à Vigilância Sanitária:

I - assinatura de compromisso de adesão ao protocolo da Prefeitura; e

II - declaração do estado de saúde dos funcionários - a cada 15 (quinze) dias.

Art. 4º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, com efeitos a partir de 24 de agosto de 2020, revogadas as disposições em contrário.

Bertioga, 24 de agosto de 2020. (PA n. 2819/2020)

Eng.º Caio Matheus
Prefeito do Município

BERTIOGA

Protocolo Prevenção da COVID-19 para Eventos.

Estabelecimentos e empresas aos quais se aplica: Shows, festas, festivais, boates e clubes de dança, organizadores de eventos, prestadores de serviços para estes eventos, entre outros.

As recomendações inclusas neste documento estão sujeitas a revisão contínua e podem ser modificadas se a situação epidemiológica assim exigir.

Sumário

1	INTRODUÇÃO	2
2	RESPONSABILIDADES DO ESTABELECIMENTO	2
3	DAS MEDIDAS DE ATENDIMENTO/ RECEPÇÃO	2
4	TEMPO DE VIDA DO VÍRUS	4
5	DAS MEDIDAS EM LOCAIS COMPARTILHADOS	5
6	DOS FUNCIONÁRIOS	5
7	SUGESTÃO DE TIPOS DE MÁSCARAS E SUA EFICIÊNCIA	6
8	PROCEDIMENTOS PARA A HIGIENE DAS MÁSCARAS NÃO PROFISSIONAIS	7
9	PROTETORES FACIAIS	7
10	PROCEDIMENTO PARA A HIGIENE DO PROTETOR FACIAL	9
11	PROCEDIMENTO DE LAVAGEM DAS MÃOS	9
12	DISTANCIAMENTO SOCIAL	11
13	MANIPULAÇÃO DOS ALIMENTOS	11
14	HIGIENIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS, MÓVEIS, UTEMSÍLIOS E INSTALAÇÕES	12
15	SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO	14
16	O PAGAMENTO	16
17	SERVIÇOS TERCEIRIZADOS	17
18	REFERÊNCIAS	18

1. INTRODUÇÃO

A COVID 19 é uma doença que ocorre através de contato com o agente SARS-CoV-2, conhecido como novo coronavírus. A principal forma de transmissão é por meio de pequenas gotículas de saliva ou muco que carregam uma carga viral, em especial por espirro ou tosse, além da inalação, bem como contato com superfícies recentemente contaminadas. Os sintomas mais comuns são febre, tosse ou dificuldade para respirar, podendo ocorrer outros sintomas como dor de garganta, dor de cabeça, cansaço e diarreia.

Considerando a existência de pandemia da COVID-19 (coronavírus) declarada pela Organização Mundial da Saúde (OMS), e os diversos decretos estadual e municipal, que tratam do enfrentamento da Situação de Emergência Pública causada pelo agente Coronavírus – COVID-19 no município de Bertioga/SP, se faz necessário o emprego de medidas de prevenção, controle e contenção de riscos, danos e agravos à saúde pública, a fim de evitar a disseminação da doença.

Serão descritas neste documento, diretrizes de enfrentamento da COVID-19 para os atendimentos realizados pelos estabelecimentos de hospedagem na cidade de Bertioga, definindo regras de biossegurança a serem observadas como medidas de contenção da propagação da doença.

2. REPONSABILIDADES DO ESTABELECIMENTO

• Dar o conhecimento aos profissionais de seu estabelecimento das orientações contidas no presente documento tanto para o atendimento dos clientes, quanto para a manutenção do ambiente do estabelecimento, para implementação das ações de enfrentamento ao COVID 19;

• É de responsabilidade do proprietário ou seu preposto estar atento às atualizações dos decretos, leis, portarias a nível municipal, estadual e federal em relação aos padrões de segurança contra o COVID-19.

• Disponibilizar todos os recursos e materiais necessários para que as atividades ocorram de acordo com as diretrizes estabelecidas até o momento pela prefeitura e estado;

• Garantir a segurança do cliente de acordo com as diretrizes de enfrentamento a COVID 19 preconizadas;

• Ao identificar qualquer cliente com sintomas, interromper imediatamente o atendimento e realizar o encaminhamento para o serviço de saúde;

3. DAS MEDIDAS DE ATENDIMENTO/ RECEPÇÃO

• Recomendar a instalação nos celulares do aplicativo corona vírus SUS como forma de comunicação dos métodos de prevenção, localização de unidades de saúde em sua região, notícias e estáticas oficiais em relação aos níveis de contaminação do COVID-19.

• Aferir a temperatura com termômetro do tipo laser, se possível, mantendo uma distância de todos. Se o cliente, colaborador ou terceirizado apresentar temperatura corporal superior a 37,8 ºC, deverá ser imediatamente encaminhados ao serviço de saúde;

• Redução da quantidade de papelaria, deixando somente o necessário com as informações do estabelecimento. Dispor o cardápio em acrílico ou plastificado para facilitar a higienização;

• Interromper imediatamente o atendimento ao identificar que o cliente apresenta qualquer sintoma indicativo da doença (tosse, febre, dificuldade para respirar), notificando imediatamente a Vigilância Epidemiológica da Secretaria Municipal de Saúde todo caso suspeito;

• Dispor de álcool gel 70% em pontos estratégicos, assim como na entrada do estabelecimento, nos corredores e balcões de atendimento e caixas, para uso dos colaboradores e clientes, e lixeiras com tampa acionadas por pedal;

• Realizar o controle de fluxo de pessoas para adentrar no estabelecimento, podendo ser criadas barreiras físicas na entrada, quando necessário, ou outros mecanismos de controle de fluxo de pessoas, respeitando o distanciamento social (distância mínima de 1,5 metros), sendo determinado que sejam efetuadas demarcações no piso para delimitação do espaço físico

• Adaptar todo o atendimento, para que não se tenha contato físico entre os colaboradores e clientes; exemplo de tipo barreira física: protetor facial (ex.: máscara face shield), divisórias de acrílico em recepções, mesas e/ou marcação de distanciamento.

• Higienizar a superfície, após cada uso, de máquinas eletrônicas de pagamento via cartão de débito ou crédito, ou preferencialmente revestida com material plástico com vistas a não danificar o equipamento, de forma a se evitar a transmissão indireta da COVID- 19, em caso de uso realizar a troca e descarte;

• Os materiais de escritório, tais como celulares, telefones fixos, teclados e outros, devem ser desinfetados regularmente a cada troca de usuário;

• Utilizar, os funcionários, obrigatoriamente máscara de proteção (preferencialmente máscara cirúrgica, podendo ser utilizado também máscaras de tecido com dupla camada, de acordo com as recomendações do Ministério da Saúde, durante todo o atendimento ao cliente, exceto para os preparadores de alimento e garçons/atendentes de bar/ balcão, que devem utilizar os procedimentos dispostos no item…

• Obrigatoriedade do uso de máscaras pelos clientes para entrar e circular no estabelecimento, podendo retire-la quando for fazer alimentação no local. Convém que o estabelecimento disponibilize máscaras extras;

• No caso de utilização de equipamentos ou superfícies de contato como bancadas, mesas, balcões, cadeiras, lavatórios etc, de uso individual ou coletivo, devem ser higienizados antes e depois com produtos à base de cloro (exceto superfícies metálicas),

como o hipoclorito de sódio, álcool líquido ou gel a 70%, sendo a solução de hipoclorito diluída limitada a 1% ou água sanitária a 0,1 %. Também poderá ser usado outro tipo desinfetante padronizado, desde que seja registrado junto à ANVISA;

• Orientar todos que circularem no estabelecimento, tanto clientes quanto colaboradores sobre as medidas de prevenção ao contágio pela COVID-19, bem como de que as medidas não excluem totalmente os riscos desse contágio;

• Orientar todos os colaboradores e usuários a higienizar as mãos usando água e sabão, bem como utilizar álcool em gel 70%, ao chegar ao estabelecimento, quando circular pelo estabelecimento e após utilizar qualquer dependência do estabelecimento;

• Evitar o compartilhamento de equipamentos de trabalho, e se o fizer, que sejam higienizados antes e depois;

• Manter ventilados ambientes de uso dos clientes, com abertura de portas e janelas. Serviços que possuírem ar condicionado: manter limpos os componentes do sistema de climatização (bandejas, serpentinas, umidificadores, ventiladores e dutos) de forma a evitar a difusão ou multiplicação de agentes nocivos à saúde humana;

• Abster-se de utilizar cancelas ou catracas que obriguem o uso das mãos para permissão de entrada, sendo que, em caso de impossibilidade de desativação das existentes, a entrada do cliente deverá ser liberada por funcionário que utilize equipamentos de proteção individual;

• Evite o uso de maçanetas removendo portas não essenciais, deixando-as permanentemente abertas ou fazendo ajuste de portas com sensores para abertura automática;

• Afixar cartazes em tamanho e local visível na entrada do estabelecimento e nas áreas de atendimento sobre a COVID-19, formas de transmissão e medidas preventivas;

4. TEMPO DE VIDA DO VÍRUS

O tempo de vida/permanência do vírus no ambiente depende da superfície:

- Plástico - 5 dias
- Alumínio - 8 horas
- Inox - 48 horas
- Luvas cirúrgicas - 8 horas
- Vidro - 4 dias
- Papel - 5 dias

O Corona vírus SARS-CoV-2 (Covid-19) é muito sensível ao detergente ou sabão e à temperatura quente (45ºC ou mais).

5. DAS MEDIDAS EM LOCAIS COMPARTILHADOS

• Manter um profissional para ser responsável pela higienização do ambiente e equipamentos;

• Disponibilizar álcool em gel 70%, toalha descartável, para as higienizações necessárias e lixeiras com tampa acionadas por pedal;

• Desativar o ar condicionado central e manter os locais de circulação e áreas comuns com os sistemas de ar condicionado do tipo Split limpos (filtros e dutos) e manter pelo menos uma janela externa aberta ou qualquer outra abertura para renovação do ar. Os equipamentos deverão ter sua manutenção garantida conforme plano de manutenção e de operação e controle, a Lei Federal nº 13.589/2018 e demais legislações.

• A programação deve prever intervalo suficiente entre sessões para higienização completa de todos os ambientes.

6. DOS FUNCIONÁRIOS

• Adotar, temporária e emergencialmente, o ponto por exceção, conforme previsão legal, para evitar aglomeração de pessoas em volta dos equipamentos de marcação, em horários de início e final de expediente e dispor de álcool em gel para uso antes e após o uso do ponto;

• Recomenda-se que, sempre que possível, os turnos de trabalho dos funcionários sejam ajustados para seguir horários diferenciados de entrada e saída, com objetivo de minimizar o número de pessoas circulando em um mesmo horário e utilizando o sistema de mobilidade urbana ao mesmo tempo;

• Deverão ser afastados imediatamente, os trabalhadores que se enquadrem nos grupos de maior risco ao novo corona vírus (COVID-19), quais sejam:

Maiores de 60 anos;

Gestantes;

Pessoas que apresentem sintomas relacionados à COVID- 19, quais sejam:

Febre e tosse (seca ou secretiva) persistentes, coriza e falta de ar;

Portadores de imunodeficiência de qualquer espécie;

Transplantados;

Portadores de demais comorbidades associadas à COVID-19.

• Todos os funcionários e/ou colaboradores deverão utilizar equipamento de proteção individual para prevenção ao novo corona vírus (COVID-19), conforme orientação da Organização Mundial de Saúde - OMS e Ministério da Saúde, quais sejam: luvas, máscaras descartáveis e protetores facial;

• O uso de luvas não substitui a lavagem das mãos, devendo esta ser realizada antes e após cada troca da luva;

• Recomendado o uso de luvas durante as embalagens e etiquetagens dos alimentos ou na distribuição dos alimentos no buffet;

• Recomendado o uso de luvas durante a manipulação de alimentos crus, frutas e saladas;

• Lavar com frequência as mãos até a altura dos punhos, com água e sabão ou higienizar com álcool em gel 70%;

7. SUGESTÃO TIPOS DE MÁSCARAS E SUA EFICIÊNCIA



• Recomenda-se o uso de máscaras com eficiência entre alta e muito alta.

• As máscaras não devem ser utilizadas por um período superior a 3 (três) horas ininterruptas, devendo após esse período ou sempre que estiverem úmidas, com sujeira aparente ou danificada, serem descartadas ou higienizadas nos casos das reutilizáveis, conforme Orientações Gerais - máscaras faciais de uso não profissional da ANVISA publicada em 03 de abril de 2020;

• Máscaras devem ser usadas de forma correta: cobrindo bem boca e nariz. Não é recomendado o uso de barba, pois a mesma prejudica a vedação da máscara; não tocar as máscaras no centro, aonde cobrem boca e nariz; caso contrário, as mãos estarão sendo contaminadas e, por consequência, tudo o que for tocado por elas posteriormente;

• Sujas ou molhadas devem ser armazenadas em um recipiente identificado e com tampa, individual para cada profissional, revestido por saco plástico, devendo ser lavadas e passadas a ferro antes do próximo uso;

• São de uso individual de cada profissional e devem ser lavadas separadamente das máscaras dos demais colaboradores;

• Separar em saco ou caixa plástica exclusiva e identificada máscaras reutilizáveis para posterior higiene;

• De acordo com o porte e o número de funcionários, a higiene das máscaras deve ser feita preferencialmente pela própria empresa. Caso a higiene seja realizada pelos funcionários em suas residências, a empresa deve disponibilizar o procedimento e reforçar a importância de seu cumprimento;

• Recipientes ou sacos plásticos específicos e identificados devem estar disponíveis nos quartos para os hóspedes que desejem ter suas máscaras reutilizáveis higienizadas, assim como avisos claros do local de descarte de máscaras descartáveis (lixeiras dos banheiros);

8. PROCEDIMENTO PARA A HIGIENE DAS MÁSCARAS NÃO PROFISSIONAIS

a. a máscara deve ser lavada separadamente de outras roupas;

b. lavar previamente com água corrente e sabão neutro;

c. deixar de molho em uma solução de água com água sanitária* ou outro desinfetante equivalente de 20 a 30 minutos;

d. enxaguar bem em água corrente, para remover qualquer resíduo de desinfetante;

e. evite torcer a máscara com força e deixe-a secar;

f. passar com ferro quente;

g. garantir que a máscara não apresenta danos (menos ajuste, deformação, desgaste, etc.), ou você precisará substituí-la;

h. guardar em um recipiente fechado. Substituí-la sempre que estiver suja ou molhada.

Obs.: Jogar fora no lixo do banheiro máscaras descartáveis e não reutilizar.

9. PROTETORES FACIAIS

Pode ser utilizado não só copo proteção do colaborador, mas também como protetor salivar na manipulação dos alimentos, protegendo o manipulador e os alimentos. Indicado como opção para uso tanto para manipuladores de alimentos quanto para colaboradores que tenham contato com clientes e prestadores de serviço;

Diante do parecer técnico e do que é operacionalmente viável dentro dos estabelecimentos produtores de alimentos, especialmente caso seja optado o uso para manipuladores, uma alternativa para possibilitar higienização fácil, rápida, acessível e que permita maior controle de qualidade é o visor de proteção facial, o face shield, conforme modelo abaixo:





Esses protetores podem ser higienizados com água e sabão e desinfetados com álcool 70% ou solução clorada, no próprio estabelecimento, com frequência ou conforme necessidade, de acordo com especificações do fabricante.

Indicações para o uso dos visores/máscaras:

Colaboradores em atendimento aos clientes como garçons, eventuais colaboradores que estejam fracionando e distribuindo alimentos ou bebidas, colaboradores responsáveis pelas montagens de mesas, recepcionistas e operadores de caixas;

Colaboradores que possuem contato com entregadores, prestadores de serviço externos, no desempenho de suas funções;

Entregadores do serviço de delivery;

Manipuladores de alimentos.

Se o estabelecimento optar pelo uso das máscaras de tecido, é importante que disponibilize quantidade suficiente à troca correta e institua um procedimento que permita o controle de troca. Um exemplo seria dotar um sistema de cores para cada período de utilização ou marcações na própria máscara que permitam identificar se houve a troca dentro do período indicado ao uso contínuo. Além disso, a lavagem das máscaras pode ocorrer pelo próprio colaborador em sua residência (se somente ele for utilizá-las) ou por meio da contratação de lavanderias profissionais (se as máscaras forem compartilhadas).

Se o estabelecimento optar pelo uso dos visores de proteção facial ou face shield, deve ser disponibilizado álcool 70% ou outro desinfetante de ação imediata para que possam higienizar os protetores com a frequência necessária durante o seu uso ou conforme especificação do fabricante.

Desde que adequadamente higienizado antes e após o uso, não há problema no uso compartilhado deste protetor, conforme adotado pelo serviço de alimentação.

É importante que o colaborador utilize durante o expediente somente as máscaras ou protetores adotados pelo estabelecimento, garantindo que estão utilizando os materiais corretos e mais indicados para sua função.

10. PROCEDIMENTO PARA A HIGIENE DO PROTETOR FACIAL

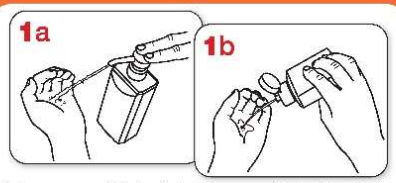
Para o protetor facial reutilizável realizar limpeza e desinfecção com água e sabão e álcool líquido/gel a 70% ao final do expediente e/ou quando apresentar sujeira.

11. PROCEDIMENTO DE LAVAGEM DAS MÃOS

Higienizar as mãos frequentemente e nas seguintes situações:

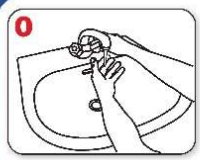
- Ao chegar ao trabalho;
- Após utilizar os sanitários;
- Após tossir, espirrar, assoar o nariz;
- Após usar esfregões, panos ou materiais de limpeza;
- Após fumar;
- Após recolher lixo e resíduos;
- Após tocar em sacarias, caixas, garrafas e sapatos;
- Após tocar em alimentos não higienizados ou crus;
- Ao interromper o serviço e iniciar outro;
- Após manusear dinheiro;
- Antes de usar utensílios higienizados;
- Antes de colocar luvas descartáveis e após retirá-las;
- Sempre que necessário.

Como Fazer a Fricção Antisséptica das Mãos com Preparações Alcoólicas?

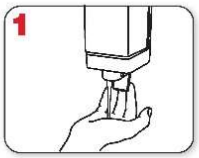


Aplique uma quantidade suficiente de preparação alcoólica em uma mão em forma de concha para cobrir todas as superfícies das mãos.

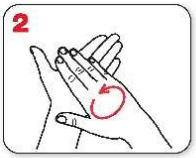
Como Higienizar as Mãos com Água e Sabonete?



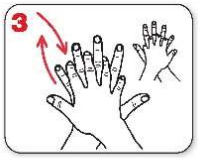
Molhe as mãos com água.



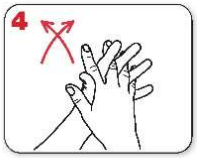
Aplique na palma da mão quantidade suficiente de sabonete líquido para cobrir todas as superfícies das mãos.



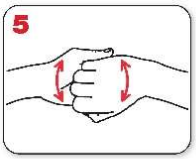
Friccione as palmas das mãos entre si.



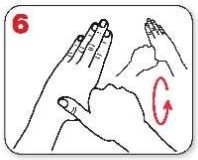
Friccione a palma direita contra o dorso da mão esquerda entrelaçando os dedos e vice-versa.



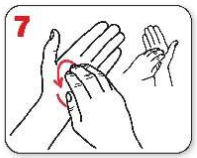
Entrelace os dedos e friccione os espaços interdigitais.



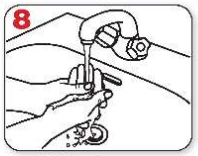
Friccione o dorso dos dedos de uma mão com a palma da mão oposta, segurando os dedos, com movimento de vai e vem e vice-versa.



Friccione o polegar esquerdo, com o auxílio da palma da mão direita, utilizando-se de movimento circular e vice-versa.



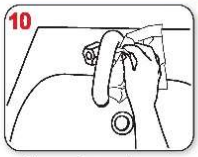
Friccione as polpas digitais e unhas da mão direita contra a palma da mão esquerda, fazendo movimento circular e vice-versa.



Enxágue bem as mãos com água.



Seque as mãos com papel toalha descartável.



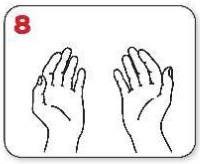
No caso de torneiras com contato manual para fechamento, sempre utilize papel toalha.



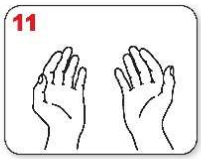
20-30 seg.



40-60 seg.



Quando estiverem secas, suas mãos estarão seguras.



Agora, suas mãos estão seguras.

OPAS | WORLD ALLIANCE for PATIENT SAFETY | Agência Nacional de Vigilância Sanitária | DISQUE SAÚDE 136 | SUS | MINISTÉRIO DA SAÚDE | PÁTRIA AMADA BRASIL GOVERNO FEDERAL

A Organização Mundial da Saúde tomou todas as precauções cabíveis para verificar a informação contida neste informativo. Entretanto, o material publicado está sendo distribuído sem qualquer garantia expressa ou implícita. A responsabilidade pela interpretação e uso deste material é do leitor. A Organização Mundial da Saúde não se responsabilizará em hipótese alguma pelos danos provocados pelo seu uso.

A OMS agradece ao Hospital Universitário de Genebra (HUG), em especial aos membros do Programa de Controle de Infecção, pela participação ativa no desenvolvimento deste material.

12. DISTANCIAMENTO SOCIAL

- Garantir sinalização clara, com marcações no piso na recepção e, quando necessário, direcionando o tráfego, garantindo um distanciamento social seguro de no mínimo 1,5 metros entre pessoas.
- Organizar o ambiente visando garantir o cumprimento das medidas de distanciamento;
- Usar o maior número possível de entradas para permitir maior distanciamento.
- Quando tratando de familiares e habitantes de uma mesma residência, a distância mínima entre eles não será aplicável. Todavia, eles deverão res- peitar a distância mínima de segurança em relação aos demais presentes.
- Não permitir aos artistas o uso compartilhado nem individual de equipamentos públicos como bancos e estruturas de ginástica existentes, sobretudo em ambientes abertos.
- Nos eventos, a conferência de ingressos deverá ser visual, através de leitores óti os ou de auto check-in, sem contato manual por parte do atendente.
- Demarcar o piso com fitas de sinalização, informando a distância mínima que deverá ser adotada por todos.
- Manter distância mínima segura entre pessoas, mudando a disposição de mobiliário ou alternando assentos, demarcando lugares que precisarão ficar vazios, e considerando não somente o distanciamento lateral, mas também o distanciamento entre pessoas em diferentes fileiras.
- Quando possível, escalonar a saída do evento por fileira de assentos, a fim de evitar aglomerações em escadas, portas e corredores. A saída deverá iniciar pelas fileiras mais próximas à saída, terminando nas mais distantes, evitando assim o cruza- mento entre pessoas.

13. MANIPULAÇÃO DOS ALIMENTOS

Além das recomendações e cuidados presentes nas legislações vigentes, as seguintes medidas são importantes:

Recebimento de mercadorias:

• Respeitar os critérios vigentes estabelecidos em legislação para aceitação ou devolução das mercadorias;

• Se for receber um prestador de serviço dentro da operação, que terá contato com seus colaboradores, é importante que quem es- tiver realizando o recebimento seja orientado quanto ao distanciamento de pelo menos 1 metro deste e que eles também adotem esse distanciamento entre si;

• O colaborador que realiza o recebimento das mercadorias deve utilizar máscara para sua proteção, conforme modelo definido pelo estabelecimento, dentre as opções apresentadas neste documento.

Armazenamento das mercadorias:

Além das recomendações e cuidados presentes nas legislações vigentes, as seguintes medidas são importantes:

• Antes de iniciar os pedidos e reabastecer as lojas é importante realizar uma verificação dos produtos que foram mantidos em estoque, como: validade (produtos vencidos devem ser descartados), integridade das embalagens e produtos e demais controles pertinentes;

• Antes de armazenar os produtos perecíveis nos equipamentos de conservação é importante que a temperatura tenha sido estabilizada (seguir as recomendações instituídas nas legislações vigentes);

• Para garantir a correta estabilização dos equipamentos, recomenda-se que estes sejam higienizados e ligados, pelo menos, 2 dias antes do seu uso;

• Retirar as embalagens secundárias e terciárias do fornecedor e realizar o descarte adequado antes de armazenar os produtos;

• Respeitar os prazos de validade, temperatura de armazenamento e demais critérios de legislações vigentes

Pré-preparo/preparo:

Além das recomendações e cuidados presentes nas legislações vigentes, as seguintes medidas são importantes:

• Antes de iniciar o pré-preparo e preparo dos alimentos, os colaboradores devem sempre higienizar as mãos de modo correto e manter a frequência adequada, de acordo com a duração da etapa de pré-preparo;

• Seguir os critérios técnicos e estabelecidos em legisla- ções vigentes para higienização de hortifrútis, superfícies, utensílios e equipamentos envolvidos no processo;

• Seguir rigorosamente os critérios técnicos e especificados nas legislações vigentes para descongelamento, dessalgue, cocção, resfriamento e demais etapas da cadeia produtiva de alimentos.

14. HIGIENIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS, MÓVEIS, UTENSÍLIOS E INSTALAÇÕES

Além das recomendações e cuidados presentes nas legislações vigentes, as seguintes medidas são importantes:

• O primeiro passo é cumprir o Programa de Limpeza implementado no estabelecimento, de forma que todos os equipamentos, utensílios, superfícies e instalações sejam higienizados antes do retorno das operações. Recomenda-se que os

estabelecimentos verifiquem a necessidade de aperfeiçoar suas rotinas de limpeza e a sua frequência;

• Realizar um mapeamento dos objetos, superfícies e itens em geral que possuem grande contato manual, seja pelos colaboradores ou pelos clientes e implementar uma rotina de desinfecção com álcool 70% ou desinfetante equivalente. Exemplos: máquinas de cartão, dispositivos utilizados para coleta de pedidos, displays, mesas e bancadas de apoio, totens de autoatendimento, telas dos caixas touch screen, teclados, maçanetas, corrimão, bandejas, cardápios, porta-contas, porta-guardanapos, porta-sachês, facas, pegado- res, itens compartilhados entre os funcionários (canetas, pranchetas, telefones e similares), dentre outros;

• Intensificar a higienização e a frequência das instalações dos sanitários de uso de colaboradores e clientes (pias, peças sanitárias, válvula de descarga, torneiras, supor- te de papel higiênico/papel toalha e secador de mãos), equipamentos, utensílios, superfícies em que há maior frequência de contato como fechaduras, maçanetas das portas, interruptores, corrimões, carrinhos, lixeiras, dispensadores de sabonete líquido, álcool gel, piso, paredes e portas, dentre outros;

• Importante que os borrifadores e dispensadores de álcool 70% e/ou de outros desinfetantes sejam abastecidos de acordo com a demanda de uso do local, evitando que



fiquem por muito tempo, perdendo sua eficácia. Além disso, precisam ser previamente higienizados antes de serem abastecidos;

• Os borrifadores de álcool 70% abastecidos não devem ser mantidos próximos a equipamentos e fontes geradores de calor, pois podem ocasionar incêndios;

• Todos os produtos de limpeza utilizados no estabelecimento, fracionados ou não, devem estar devidamente identificados, dentro do prazo de validade e seguindo as orientações dos fabricantes e das legislações vigentes;



• Para que um equipamento, utensílio ou superfície seja considerado higienizado, este deve passar pela etapa de limpeza para remoção de sujidades e posterior desinfecção com produto adequado e regularizado pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA e/ou Ministério da Saúde – MS e deve ser utilizado somente para as finalidades indicadas pelos fabricantes, dentro do prazo de validade e acompanhados de Fichas de Informações de Segurança de Produtos Químicos (FISPQ).

• Utensílios devem ser lavados em máquinas de lavar louças (temperatura de lavagem entre 55ºC e 65ºC e temperatura da água de enxágue entre 80ºC e 90ºC) e, quando não,

devem ser lavados com detergente específico para este uso e finalizados com sanitizante (como o álcool 70%). Preferencialmente devem ser lavados em água quente;

• Não devem ser utilizados panos têxteis, mas sim descartáveis, para a higienização de equipamentos e utensílios;

• Os talheres devem ser oferecidos ao cliente com proteção;

• Guardanapos de papel devem ser oferecidos ao cliente em dispensers protegidos ou embalados e guardanapos de tecido podem ser levados ao cliente após este ter ocupado a mesa;

• Toalhas de mesa devem ser trocadas a cada uso, não podendo ser aproveitadas de um evento para o outro.

15. SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

Além das recomendações e cuidados presentes nas legislações vigentes, as seguintes medidas são importantes:

Na exposição e consumo de alimentos:

• Incentivar a lavagem de mãos. Em estabelecimentos onde seja possível ter uma pia para esta finalidade, o local deve dispor de sabonete e papel toalha descartável não reciclado para que os clientes possam higienizar as mãos antes de se servirem;

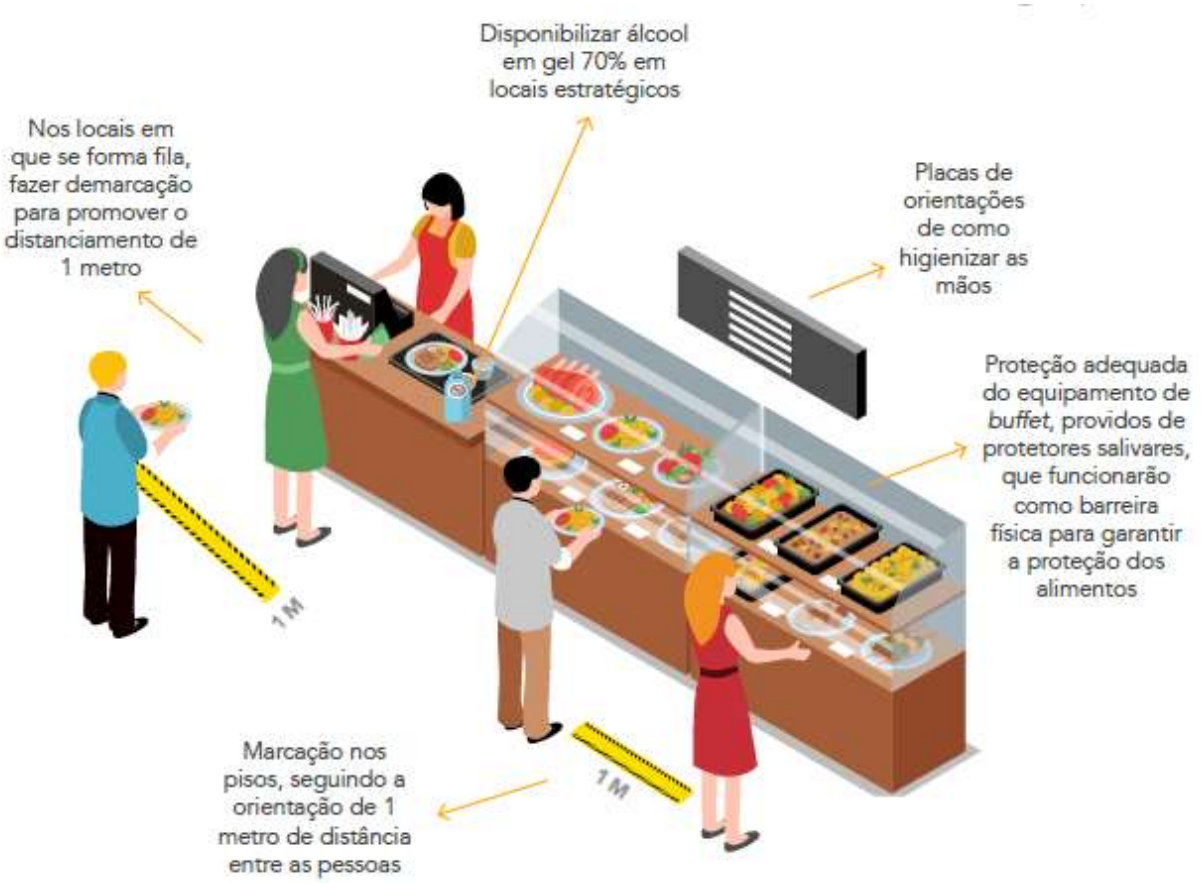
• Afixar em local visível e próximo à pia destinada à lavagem de mãos uma placa de aviso aos usuários para que lavem suas mãos;

• Disponibilizar dispensadores de parede, de mesa, totens ou similares abastecidos com álcool em gel 70% em locais estratégicos para uso dos clientes durante permanência no estabelecimento;

• Proteção adequada do equipamento de buffet (mesas, balcões, pistas e outros equipamentos e móveis onde os alimentos são oferecidos aos clientes) providos de protetores salivares, que funcionarão como barreira física para garantir a proteção dos alimentos;

• Caso seja possível, recomenda-se o uso de organizadores de fila direcionados aos clientes, seguindo a recomendação de 1 metro de distância entre as pessoas;

• Recomenda-se a presença de um colaborador informando aos clientes ou um informativo para orientar quanto à lavagem de mãos e utilização de álcool em gel 70% antes de se servirem e a importância de não conversarem enquanto se servem;



- Nos locais em que se forma fila, fazer demarcação para promover o distanciamento de 1 metro;
- Disponibilizar álcool em gel 70% em locais estratégicos;
- Placas de orientações de como higienizar as mãos;
- Proteção adequada do equipamento de buffet, providos de protetores salivares, que funcionarão como barreira física para garantir a proteção dos alimentos;
- Marcação nos pisos, seguindo a orientação de 1 metro de distância entre as pessoas;
- Verificar a possibilidade de disponibilizar colaboradores devidamente paramentados para servir os clientes, a fim de reduzir o contato com os alimentos. Caso seja optado pelo sistema de autosserviço, que sejam expostas porções menores para que a reposição seja frequente;
- Cumprir a rotina de higienização frequente das superfícies da área do buffet, bem como utensílios usados para servir o cliente. Estabelecimentos que optarem pelo serviço de buffet devem adotar procedimento de troca de pegadores, conchas, colheres e outros utensílios de uso dos clientes para se servir, com frequência e conforme necessidade;
- Cardápios, quando existentes, devem ser produzidos em materiais de fácil limpeza, materiais descartáveis e/ou disponibilizados em meio virtual para

acesso do cliente (materiais usados pelo cliente devem ser higienizados entre um atendimento e outro);

- Temperos devem ser disponibilizados em sachês individuais ou, quando essa opção não for possível, oferecer o produto aos clientes porcionados em recipientes.

16. O PAGAMENTO

• Utilizar comandas descartáveis, eletrônicas ou que sejam de material de fácil higienização (materiais usados pelo cliente devem ser higienizados entre um atendimento e outro com álcool 70%);

• Fazer identificação no piso para garantir a distância de 1metro entre os clientes;

• Operadores dos caixas devem utilizar máscaras e não podem manipular alimentos;



• Devem ser disponibilizados dispensadores com álcool em gel 70% para uso daqueles que optarem pelo pagamento por meio de cartões e dinheiro (tanto para o operador do caixa, quanto para o cliente);

• Deve-se evitar compartilhar objetos de uso pessoal como canetas e outros materiais de escritório.

• Fazer identificação no piso para garantir a distância de 1 metro entre os clientes;

• Operadores dos caixas devem utilizar máscaras;

• Desinfetar as máquinas de cartão antes de cada uso;

• Incentivar o uso do pagamento sem contato físico, com celulares e outros meios digitais;

• Devem ser disponibilizados dispensadores com álcool em gel 70% abastecidos para uso daqueles que optarem pelo pagamento por meio de cartões e dinheiro (tanto para o operador do caixa, quanto para o cliente);

• Deve-se evitar compartilhar objetos de uso pessoal como canetas e outros materiais de escritório.

17. SERVIÇOS TERCEIRIZADOS

Serviços terceirizados:

• Devem ser higienizados antes da abertura: chopeira, máquinas de café, máquinas de gelo e demais equipamentos que sejam limpos por equipe terceirizada;

• Potabilidade da água: checar se os reservatórios necessitam de limpeza e se os filtros precisam ser trocados de imediato ou se é possível aguardar até a data prevista, importante verificar se as análises de potabilidade estão dentro do prazo;

• Controle de pragas: atestar que o estabelecimento esteja livre de infestações e o controle de pragas pela empresa parceira esteja sendo realizado conforme cronograma;

• Análise do equipamento de ar condicionado: as manutenções devem estar em dia e a limpeza do equipamento em condições adequadas;

• Calibração de equipamentos: checar se os termômetros e balanças necessitam de calibração;

• Limpeza completa do sistema de exaustão: checar se há necessidade de agendamento imediato para limpeza do sistema de exaustão ou se pode esperar mais algum tempo, uma vez que o estabelecimento pode ter ficado fechado. Importante que a avaliação seja realizada por profissional capacitado.

• Limpeza das caixas de gordura: checar se há necessidade imediata de limpeza ou se pode esperar mais algum tempo, pois o estabelecimento pode ter ficado fechado;

• Fornecimento de gás: verificar se o sistema de distribuição está adequado.

18. REFERÊNCIAS

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS – PRÁTICA RECOMENDADA – ABNT NBR PR 1002. Máscaras de proteção respiratória de uso não profissional. Guia de requisitos básicos para métodos de ensaio, fabricação e uso. Rio de Janeiro, p. 41. 2020.

BRASIL. Ministério da Saúde. Boletim epidemiológico especial.

COE Coronavirus. Secretaria de vigilância em saúde. Brasília. Maio 2020.

BRASIL. Ministério da Saúde. Cartilha Coronavirus. Brasília. P. 18, 2020. Disponível em:<https://www.saude.gov.br/images/pdf/2020/April/07/Cartilha-Coronavirus-Informacoes-.pdf>.

BRASIL. Ministério da Saúde. Protocolo de Tratamento do Novo Coronavírus (2019-nCoV). Brasília, p. 32. 2020. Disponível em: < https://portalarquivos2.saude.gov.br/images/pdf/2020/fevereiro/05/Proto colo-de-manejo-clinico-para-o-novo-coronavirus-2019-ncov.pdf>. Acesso em: maio 2020.

Protocolo de Boas Práticas – Associação Nacional dos Restaurantes – Arte: Linhas Comunicação

Plano São Paulo Protocolo Setorial Cultura, Lazer e Entretenimento.