



Prefeitura Municipal de Paty do Alferes
Secretaria Municipal de Saúde
Vigilância em Saúde/Vigilância Sanitária/Saúde do Trabalhador

No presente documento estão orientações para uma reabertura segura, seguindo recomendações da Anvisa (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) e da OMS (Organização Mundial da Saúde)

Adequação das instalações

1 - Diminua a capacidade de público do estabelecimento, de modo que seja possível uma separação mínima de 1m (um metro) entre as cadeiras ou 2m (dois metros) entre as mesas.

2 - Promova o distanciamento de 1m entre pessoas nas filas na entrada ou para o pagamento. Você pode, por exemplo, fazer marcações no chão com essa distância. Estabelecer o distanciamento também vale para o pessoal da cozinha e, se possível, dividir em turnos.

3 - Disponibilize álcool em gel 70% para os clientes, na entrada e em pontos estratégicos do estabelecimento.

4 - As lixeiras devem ser providas de tampa e pedal, nunca com acionamento manual e precisam ser mantidas higienizadas diariamente.

5 - Nas máquinas de cartão para pagamentos, aplicar película protetora de fácil sanitização e utilizar álcool a cada transação;

6 - Privilegie a ventilação natural do ambiente. No caso do uso de ar-condicionado, faça manutenção e limpe os filtros diariamente.

7 - Mantenha os dispensers e papeleiras dos lavatórios dos clientes, abastecidos de sabonete líquido, papel toalha descartável e, se possível, álcool em gel 70%. O mesmo para os banheiros dos colaboradores.

8 - Instalar placas indicativas com o número máximo de pessoas permitido em cada ambiente de trabalho de acordo com os órgãos competentes (escritórios, copa, salas de reunião etc.);

Práticas de Segurança para sua empresa:

Para que as empresas da cadeia do turismo consigam mitigar os riscos e manter-se em segurança, o primeiro passo é cumprir seus protocolos de higienização e limpeza, bem como, de saúde dos colaboradores e manipulação de alimentos já implementados no estabelecimento e complementá-los com as medidas de segurança ligadas ao Covid-19.

Sanitização/Desinfecção dos ambientes:

- Diariamente, antes da abertura ou ao final do expediente, todas as áreas comuns, corredores, portas, elevadores, banheiros, vestiários, grades, corrimãos, mesas e assentos das instalações e demais superfícies serão limpos e posteriormente desinfetados com produtos devidamente homologados pela ANVISA;

- Desativação dos bebedouros;

- Em ambientes climatizados, manter o ar-condicionado com os filtros e dutos regularmente limpos e a manutenção em dia; porém é **recomendado** que se use a ventilação natural;

- Realizar limpeza frequente das mesas do setor administrativo, teclados, mouse, computadores e demais periféricos;

- Todos os funcionários são corresponsáveis por realizar a higienização dos seus equipamentos, tais como rádios, telefones, teclados, espaços e superfícies de uso comum como vestiários, maçanetas, mesas, etc. após o seu uso. Neste caso, cada funcionário ficará responsável, utilizando álcool 70% disponível;

- Disponibilizar álcool 70% para uso dos funcionários antes e após a marcação no sistema de ponto eletrônico biométrico, bem como aumentar a frequência da limpeza do leitor biométrico durante o dia, pela contratada;

- Realizar a higienização das áreas comuns dos espaços internos com maior frequência, incluindo áreas de carga e descarga de materiais; Na desinfecção dos ambientes utilizar uma solução de hipoclorito de sódio. Na concentração de 0.5% é um produto corrosivo, à semelhança da água sanitária cuja concentração de hipoclorito é maior (2,0% e 2,5%), podendo causar lesões severas dérmicas e oculares. Portanto, o profissional que for proceder a limpeza deve fazer uso de: luvas de borracha 3/4, máscara, óculos e capote impermeável. A aplicação de hipoclorito de sódio sobre superfícies metálicas pode levar à oxidação, de forma que, podem ser usados outros produtos nos locais onde há predominância de

metal, por exemplo, álcool 70%. É instável após diluição, pelo que se recomenda a utilização imediata após a diluição e não armazenamento.

PRODUTOS À BASE DE CLORO	DOSE PARA 10 LITROS DE ÁGUA
Hipoclorito de sódio 20% a 30% de Cl (líquido)	30 a 50 mL
Água sanitária a 2% (líquido)	200 mL
Hipoclorito de cálcio a 10% (pó)	10 gramas

Fonte: Manual de procedimentos para queijarias artesanais. SEBRAE Pará. 2013. Adaptado para concentração de 200ppm

- Realizar treinamento intensivo com a equipe de limpeza sobre os protocolos de sanitização, iniciando este processo antes da reabertura bem como no acompanhamento e supervisão durante todos os dias de operação do estabelecimento.
- Realizar controle e sanitização dos produtos e materiais oriundos de fornecedores externos, bem como manter atividade de comunicação para que os colaboradores de fornecedores mantenham padrões de higienização compatíveis com o equipamento.
- Disponibilizar um primeiro tapete úmido com solução de hipoclorito logo na entrada do estabelecimento e um segundo tapete seco a seguir na recepção.

Orientações para a equipe de funcionários

- Faça reuniões de alinhamento todo dia. Use a ferramenta do DDS (Diálogo Diário de Segurança) e reforce as medidas para os funcionários antes da abertura do ponto ou estabelecimento turístico, para reforçar as medidas de segurança, higiene e distanciamento.
- Realizar, semanalmente, reunião para avaliar a eficácia das medidas tomadas e eventuais redirecionamentos nas normas e rotinas internas.
- O uso de máscaras pelos funcionários é obrigatório e deve-se instruí-los sobre a correta utilização, realizando a troca no mínimo a cada 4h de trabalho ou sempre que se fizer necessário
- Os funcionários devem vestir o uniforme somente no local de trabalho. Uniformes, EPIs e máscaras não devem ser compartilhados.
- Reforce a importância da distância de 1m entre os funcionários na área de produção e a necessidade de manter distância segura e evitar o contato com os clientes. Demonstre que é possível ser amistoso sem abraços ou apertos de mão.
- É recomendável a verificação da temperatura dos funcionários ao chegar no trabalho, aqueles que apresentem temperaturas febris (acima ou igual a 37,8°C), devem ser encaminhados ao serviço médico

- Manter as unhas e cabelos cortados, barba feita, escovar os dentes ao acordar, após todas as refeições e após fumar;

- Todos os colaboradores de todas as áreas do serviço de alimentação, além do uso de máscaras, quando aplicável, devem usar luvas, lembrando que se for o caso de uso de luvas, estas devem ser trocadas sempre que mudarem de operação e na mesma frequência da lavagem de mãos; (Segundo nota técnica da ANVISA “a adoção do uso de luvas não deve ser feita de maneira indiscriminada, devendo-se analisar, inicialmente, se medidas mais eficazes e mais efetivas, como a higienização das mãos, não poderiam ser adotadas no lugar”).

- Recomendável disponibilizar vestiário para os funcionários, com armários individuais para guarda de seus pertences.

- Conscientizar os colaboradores e supervisionar a prática de, ao saírem para intervalos de almoço ou folgas, retirarem os uniformes e ao retornarem, se possível, banharem-se e colocarem novamente o uniforme;

- Evitar o uso compartilhado de equipamentos e materiais de trabalho, sendo recomendável que cada funcionário tenha o conjunto necessário às suas atividades;

- Orientar e fiscalizar equipe de manutenção sobre a necessidade de higienizar as ferramentas antes e após cada uso;

- Orientar o funcionário a informar caso tenha sintomas de tosse, falta de ar ou febre (temperatura igual ou acima de 37,8°C); devendo apresentar atestado médico para imediato afastamento.

Fornecedores de alimentos

Mantenha atenção redobrada no contato entre motoristas de fornecedores e funcionários do restaurante durante o recebimento de mercadorias, garantindo o afastamento. Tenha também atenção no contato com os entregadores no delivery.

O funcionário deve ser afastado em caso de constatação ou suspeita de que tenha contraído uma enfermidade ou problema de saúde.

Nas áreas de manipulação de alimentos é proibido todo ato que possa contaminar os alimentos, como: comer, fumar, tossir, espirrar se coçar, tocar o nariz, orelhas ou boca, falar desnecessariamente sobre os alimentos, usar o celular ou realizar outros hábitos inseguros.

Restaurantes a quilo

Os bufês a quilo têm um desafio maior na reabertura. Adaptar os procedimentos é vital para manter a confiança dos clientes. Considere algumas mudanças:

1 - Realize o controle de entrada e saída dos clientes a fim de evitar aglomerações.

2 - Recomenda-se a plastificação do cardápio/menu, para que possa ser higienizável a cada novo atendimento. Se não for possível abolir o menu físico (escrevendo os itens em uma lousa, por exemplo), Outra ideia é ter um cardápio digital, que o cliente pode acessar lendo um QR Code pelo celular.

3 - Realize a limpeza e desinfecção de objetos e superfícies que sejam tocados com frequência, utilizando água e sabão ou borrifando álcool.

4 - Realizar a higienização das mesas dos restaurantes e lanchonetes antes e após a utilização;

5 - Desinfecção de latas de lixo após cada rota de coleta;

6 - Disponibilizar, em pontos estratégicos, lixeiras específicas para descarte de máscaras usadas, conforme a legislação;

7 - Os banheiros devem ser limpos de hora em hora.

8 - Reforce as boas práticas na cozinha e reserve espaço para a higienização prévia dos alimentos crus, como frutas, legumes e verduras. Existem produtos específicos no mercado. Ou use uma solução de água sanitária na proporção de 10 ml (veja no rótulo se pode ser usada para alimentos) para 1 litro de água.

9 - Deixe os alimentos na solução por 10 minutos e depois enxágue em água corrente.

10 - De acordo como o DECRETO N.º 6285 DE 04 DE JUNHO DE 2020

“Art. 5º) – Bares e restaurantes com operação limitada a 50% de sua capacidade de lotação, obrigados também a cumprirem as seguintes regras:

II – distanciamento mínimo de 2 metros entre as mesas devendo os proprietários além de obedecer ao referido distanciamento fixar limite de ocupação por mesa de modo a evitar aglomeração conforme a capacidade de lotação do local aplicando a regra de forma proporcional;

IV – não poderá funcionar com o sistema self service;” sendo assim, disponibilize um profissional para manipular os talheres na arrumação dos pratos no buffet.

- Coloque um dispenser com álcool em gel 70% na entrada do bufê.

- Os alimentos no bufê devem ser cobertos com protetores salivares com fechamentos laterais e frontal.

- Ofereça talheres higienizados em embalagens individuais (ou talheres descartáveis), além de manter os pratos, copos e demais utensílios protegidos.
- Na fila, faça marcações no chão com a distância de 1m entre as pessoas.
- Disponha os temperos em sachês.
- Repense o cardápio para a nova situação.

O pagamento

O momento de pagar traz um contato entre clientes e funcionários. Veja alguns cuidados:

- As comandas individuais em cartão devem ser higienizadas a cada uso.
- Instale uma barreira de acrílico no caixa, se possível.
- Cubra a maquininha com filme plástico, para facilitar a higienização após o uso.
- Demarque no chão as posições da fila para pagamento, estabelecendo o mínimo de 1m entre as pessoas.
- Coloque um dispenser com álcool em gel no caixa para clientes
- O momento de pagar traz um contato entre clientes e funcionários.

Orientações para os clientes

• Comunicação é essencial. Não basta adotar as medidas. Informe aos clientes que o seu estabelecimento é comprometido com as boas práticas e com a segurança, para que eles se sintam seguros. Treine a equipe para falar sobre as medidas de segurança, utilize cartazes no salão e nos banheiros, displays de mesa. Também faça a comunicação no site e/ou redes sociais;

- Use máscara em todos os ambientes;
- Higienize o celular com álcool em gel;
- Lave as mãos com água e sabão, com frequência;
- Respeite o distanciamento de segurança de 1,5 metros;
- Use álcool gel quando não puder lavar as mãos com água e sabão
- Não compartilhar copos, pratos ou outros artigos de uso pessoal;
- Não tocar os olhos, o nariz e a boca com as mãos não higienizadas.
- Higienize a mala quando retornar de viagem guarde em local protegido de contaminação;
- Evite tocar desnecessariamente em superfícies e apoiar-se em balcões;
- Ao tossir ou espirrar, cubra a boca e o nariz com o antebraço;

- Oriente os consumidores a fazer o pagamento preferencialmente com cartões ou através do celular, evitando a manipulação de notas e moedas.

- Informe aos clientes sobre a importância de evitar o compartilhamento de talheres, copos e outros objetos à mesa (como o telefone celular). Coloque um cartaz alertando que clientes com sintomas (febre, tosse) não devem permanecer no restaurante.

- Nos banheiros e lavatórios, coloque cartazes com instruções sobre a lavagem correta das mãos e sobre o uso do álcool em gel.

Referências:

1. GUIA VALE DO CAFÉ SEGURO Medidas de Retomada PÓS COVID-19;
2. Cartilha - 27 de abril de 2020. Como retomar as atividades. Recomendações e Cuidados para uma reabertura segura de bares e restaurantes diante da crise.
3. Protocolo de Segurança Sanitária. Para reabertura de equipamentos turísticos cariocas. Covid-19.
4. Decreto Municipal de Paty do Alferes N.º 6285 de 04 de junho de 2020.