

CENTRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Comunicado

Assunto: Recomendações para a reabertura segura de estabelecimentos da área de alimentos no contexto do enfrentamento da Covid-19.

Considerando a publicação de protocolos sanitários do Plano São Paulo para permitir a retomada econômica de serviços e atividades não essenciais durante a pandemia do coronavírus a partir de 01-06-2020 e as normas de boas práticas, o Centro de Vigilância Sanitária do Estado de São Paulo apresenta a seguir as principais recomendações para os estabelecimentos da área de alimentos.

Destacamos que os Protocolos Setoriais devem ser implantados conforme as orientações disponíveis em <https://www.saopaulo.sp.gov.br/coronavirus/planosp>, e ainda, a importância de acompanhar as publicações oficiais dos órgãos municipais de vigilância sanitária para adequação de cada serviço no âmbito local.

1. Organização/Distanciamento Social

- 1.1. Imprimir cartaz com as orientações sobre o Covid 19 e disponibilizar em local visível;
- 1.2. Fornecer, em local próximo à entrada/ início da fila do self service, álcool gel a 70% para clientes;
- 1.3. Organizar a entrada de pessoas para que não haja aglomeração, mantendo a distância mínima de 1,5 metro em todos os ambientes, internos e externos, ressalvadas as exceções em razão da especificidade da atividade ou para pessoas que dependam de acompanhamento ou cuidados especiais, tais como crianças de até 12 anos, idosos e pessoas com deficiência;
- 1.4. Organizar as filas de espera utilizando senhas, preferencialmente digitais, via celular ou outro meio digital, ou ainda, providenciar espaços alternativos destinados à espera dos clientes;
- 1.5. Alterar a disposição das mesas e cadeiras para garantir o distanciamento mínimo e reduzir o número de pessoas por mesa;
- 1.6. Adequação para uso de cardápios que não necessitem de manuseio ou cardápios que possam ser higienizados (e.g. menu board, cardápio digital com QR code, cardápio plástico de reutilização ou de papel descartável);
- 1.7. Estabelecimentos que trabalhem com sistema de self service devem estabelecer funcionários específicos para servir os clientes ou disponibilizar luvas descartáveis de plástico para que os clientes se sirvam;
- 1.8. Disponibilizar talheres devidamente acondicionados aos clientes, além de manter os pratos, copos e demais utensílios protegidos;
- 1.9. Guardanapos de papel devem ser oferecidos ao cliente em dispensers protegidos ou embalados;
- 1.10. Disponibilizar temperos e condimentos em sachês ou em porções individualizadas diretamente da cozinha a cada cliente;
- 1.11. Não disponibilizar alimentos para degustação;
- 1.12. Organizar o fluxo do estabelecimento para que comida pronta não cruze com pratos usados e retirada de lixo;
- 1.13. Sempre que possível, as transações de pagamento devem ser realizadas por funcionário específico, que não manipule alimentos, objetos e utensílios relacionados a alimentação/ refeição.
Estimular para que sejam feitas preferencialmente via cartão ou outro meio eletrônico. Quando o pagamento for realizado em dinheiro, o funcionário deve higienizar as mãos após guardá-lo em local adequado.

2. Funcionários

2.1. Fornecer informações aos trabalhadores sobre as principais medidas de prevenção a infecção pelo novo coronavírus conforme vem sendo divulgado pelos órgãos oficiais de saúde e fornecer material informativo sobre o assunto. Disponível no link: <http://saopaulo.sp.gov.br/coronavirus/>;

2.2. Antes da abertura do estabelecimento, reunir a equipe de funcionários para identificar as medidas de segurança a serem adotadas;

2.3. Orientar os funcionários que a higienização das mãos com água e sabão é uma das estratégias mais efetivas para reduzir o risco de transmissão e de contaminação pelo novo coronavírus. As mãos devem ser lavadas com frequência e sempre que:

ao chegar ao trabalho;

antes e após a colocação da máscara;

utilizar os sanitários;

tossir, espirrar ou assoar o nariz;

fumar; usar esfregões, panos ou materiais de limpeza;

recolher lixo e outros resíduos;

tocar em sacarias, caixas, garrafas e sapatos;
tocar em alimentos não higienizados ou crus;
houver interrupção do serviço e iniciar um outro;
pegar em dinheiro.

2.4. Orientar os funcionários para evitar falar excessivamente, rir, tossir, espirrar, bocejar, tocar nos olhos, nariz e boca durante atendimento e manipulação de alimentos;

2.5. Evitar o compartilhamento de objetos pessoais de trabalho, tais como canetas, lápis, copos, vasilhas e outros objetos. Estimular o uso de recipientes individuais para o consumo de água, evitando o contato direto da boca com as torneiras dos bebedouros;

2.6. Uniformes, equipamentos de proteção e máscaras não devem ser compartilhados;

2.7. Lavar e trocar os uniformes diariamente e levá-los ao local de trabalho protegidos em saco plástico ou outra proteção adequada. Usá-los somente nas dependências da empresa;

2.8. Nos vestiários, devem ser tomados os cuidados para evitar a contaminação cruzada: guardar em local adequado os uniformes limpos; definir local específico para uniformes sujos; os sapatos não devem ter contato com os uniformes;

2.09. Manter atenção redobrada no contato entre motoristas de fornecedores e funcionários durante o recebimento de mercadorias, garantindo o afastamento;

2.10. Ter procedimento para atividades desenvolvidas pelos entregadores no delivery. No caso de entregadores pertencentes ao quadro do estabelecimento, este é responsável pelo fornecimento das máscaras e demais produtos de higienização, como álcool em gel 70%, para que os funcionários possam higienizar as mãos, as máquinas de cartões e bags de transporte. No caso de entregadores pertencentes às plataformas de delivery ou empresas terceirizadas, estas são responsáveis pelo fornecimento de materiais e produtos e capacitação de seus funcionários;

2.11. Afastar funcionários que apresentem febre e/ou sintomas respiratórios (tosse seca, dor de garganta, mialgia, cefaleia e prostração, dificuldade para respirar e batimento das asas nasais) os quais devem retornar somente após o término dos sintomas;

3. Instalações

3.1. Disponibilizar a todos os funcionários e clientes, local acessível para lavagem das mãos com água corrente, sabão e papel toalha, e fornecer, como alternativa complementar, solução de higienização de mãos a base de álcool em gel 70%;

3.2. Em locais fechados, todos os ambientes devem ter cartazes com as principais medidas e recomendações, ou devem ser distribuídos folder digitais;

3.3. Manter todas as áreas ventiladas, inclusive refeitórios e locais de descanso. Quando possível, evitar o uso de ar condicionado. Caso seja a única opção de ventilação, instalar e manter filtros e dutos limpos, além de realizar a manutenção e limpeza semanais do sistema de ar condicionado por meio de Plano de Manutenção, Operação e Controle.

3.4. Contratar profissional capacitado para avaliar a necessidade de limpeza do sistema de exaustão, especialmente nos casos em que o estabelecimento permaneceu fechado;

4. Higienização

4.1. Orientar os clientes quanto à lavagem das mãos e utilização de álcool em gel 70% antes de consumirem a refeição, seja de forma escrita ou oral.

4.2. Cumprir o Programa de Limpeza implementado no estabelecimento, de forma que todos os equipamentos, utensílios, superfícies e instalações sejam higienizados com frequência;

4.3. Realizar a higienização adequada dos apoios de carrinhos e cestas de supermercados;

4.4. Funcionários devem higienizar as mesas e cadeiras após cada uso e troca de cliente;

4.5. Higienizar balcões, bancadas, esteiras, caixas registradoras, calculadoras, máquinas de cartão, telefones fixos/móveis e outros itens de uso comum, com produtos saneantes notificados/registrados junto ao órgão competente. O modo de uso dos produtos saneantes deve obedecer às instruções recomendadas pelos fabricantes;

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

5. Transporte de Alimentos

5.1. O transporte de refeições prontas para consumo deve ser realizado em veículos fechados ou compartimentos fechados e próprios para este fim. As refeições prontas para consumo devem ser acondicionadas em recipientes de material sanitário ou embalagens próprias para alimentos devidamente identificados com o nome e o endereço do estabelecimento produtor, a data de preparo e o prazo de validade;

5.2. Os veículos para transporte de alimentos devem apresentar-se em bom estado de conservação, limpos, organizados e livres de animais sinantrópicos, produtos tóxicos, substâncias e objetos estranhos à atividade, além de garantir a integridade e a qualidade dos produtos;

5.3. Os compartimentos de entrega devem ser higienizados interna e externamente com frequência. Devem ser evitadas aberturas desnecessárias e não devem ser deixados sobre o piso ou locais não higienizados.

6. Máscaras de Proteção Respiratória de Uso não Profissional 6.1. As máscaras de proteção respiratória de uso não profissional devem estar de acordo com as orientações do Ministério da Saúde (Nota Informativa no. 3/2020), da Anvisa (Orientações Gerais - Máscaras faciais de uso não profissional, de 03-04-2020 e Nota Técnica (NT) 47/2020 - atualiza a NT 23/2020 e orienta o setor sobre o uso de luvas e máscaras nos estabelecimentos) e com o "Guia ABNT PR 1002:2020 Máscaras de proteção respiratória de uso não profissional";

6.2. Os manipuladores de alimentos devem utilizar máscara de proteção respiratória de uso não profissional durante toda a jornada de trabalho;

- 6.3. As máscaras devem ser trocadas sempre que estiverem úmidas, com sujeira aparente, danificadas, se houver dificuldade para respira ou a cada 3 horas;
- 6.4. As máscaras confeccionadas com TNT podem ser danificadas durante o processo de higienização e por isso nunca devem ser reutilizadas. Estas máscaras devem ser descartadas sempre que umedecidas ou danificadas e/ou após no máximo 3 horas de uso;
- 6.5. As máscaras confeccionadas em tecidos (algodão ou mistos) podem ser reutilizadas, mas, para tanto, devem ser higienizadas diariamente, incluindo uma etapa inicial de desinfecção seguida de enxágue para retirar o excesso do agente desinfetante, para então ser lavada com água corrente e sabão neutro.
- 6.5.1. A desinfecção pode ser feita ao deixar de molho por pelo menos 20 minutos em solução de água sanitária (prepare uma solução diluindo duas colheres de sopa do produto com concentração entre 2 e 2,5% para cada litro de água ou conforme orientação do fabricante no rótulo) ou outro produto saneante desenvolvido para essa finalidade (ler instruções nos rótulos);
- 6.5.2. Evite torcer a máscara com força e deixe-a secar naturalmente;
- 6.5.3. Caso seja utilizada máquina de lavar roupas, pode-se programar o ciclo completo de lavagem (lavagem, enxague, secagem) de pelo menos 30 minutos com uma temperatura de lavagem de 60°C. A máscara deve ser lavada separadamente de outras roupas e para garantir a fricção mecânica do processo, completar a carga com tecidos velhos e inutilizados (como lençóis e toalhas). Não é recomendado o uso de amaciantes;
- 6.5.4. Cada funcionário deve ter quantidade suficiente de máscaras para cada dia da semana, e ainda, se possível, adotar um sistema de cores para cada período de utilização ou marcações na própria máscara que permitam identificar se houve a troca.
- 6.6. As máscaras de proteção respiratória de uso não profissional devem ser descartadas em lixeira com embalagem plástica, de preferência com tampa e não operadas manualmente;
- 6.7. As máscaras de proteção respiratória de uso não profissional devem ser de uso individual, bem ajustadas ao rosto e cobrir totalmente a boca e o nariz do trabalhador sem deixar espaços laterais;
- 6.8. Os manipuladores de alimento devem ser orientados sobre a importância de evitar tocar o tecido da máscara e que, caso isso ocorra, devem lavar as mãos com água e sabão imediatamente.
- 6.9. Os manipuladores de alimento podem utilizar máscara de proteção facial de polímero (viseira ou face shield) durante o preparo, transporte e reposição de alimentos nos balcões e vitrines refrigeradas ou de exposição de produtos como medida adicional de proteção, ou seja, em complementação ao uso de máscaras de proteção respiratória de uso não profissional .
- 6.9.1. Os trabalhadores devem ser capacitados quanto a forma de manipular e remover este equipamento de forma a não tocar suas superfícies interna e externa nessas ocasiões;
- 6.9.2. As superfícies interna e externa do equipamento devem ser higienizadas no mínimo a cada 60 minutos com álcool a 70%, hipoclorito de sódio ou outro desinfetante aprovado pela Anvisa para este fim durante sua utilização;
- 6.9.3. Não devem usar este equipamento os manipuladores de alimento que exercem atividades junto a fogão, forno, SES fritadeira, steamer, chapa ou qualquer equipamento gerador de calor, vapor ou fogo. (CVS 20/2020- GT Alimentos/DITEP)

(Republicado por ter saído com incorreções)