

## **Nota técnica - VISA - 001/2020 - Orientações para serviços de alimentação na fase AMARELA do Plano São Paulo, de enfrentamento ao COVID-19**

Elaboração:

Bárbara Rodrigues  
Luanna Raito Rolim  
Lucas Giglioli Araujo  
Mirian da Silva Bueno  
Rosana Corsi de Andrade

Considerando os protocolos do Estado de São Paulo sobre o Plano de retomada das atividades econômicas frente ao coronavírus;

Considerando a mudança da fase laranja para a fase amarela do Plano São Paulo;

A Secretaria Municipal de Saúde através da Vigilância Sanitária elaborou esta Nota Técnica com orientações resumidas e de grande importância para os proprietários de serviços de alimentação. Esta norma terá validade a partir de Decreto Municipal colocando a cidade na fase AMARELA do Plano São Paulo.

### 1- Capacidade de atendimento para consumo no local:

- ✓ Nesta fase, os estabelecimentos podem utilizar 40% de sua capacidade total de pessoas sentadas para o consumo; sendo possível calcular esse número através  $n^\circ / m^2$  da área de consumação, ou pelo número de assentos disponíveis, atualmente, no estabelecimento.
- ✓ Para o cálculo por  $m^2$  deve-se multiplicar 0,36 por total de metros<sup>2</sup> da área de consumação, este resultado equivale aos 40% da capacidade estipulada no Plano São Paulo;
- ✓ Em caso do cálculo por assentos, deve-se multiplicar o total de assentos da área de consumação por 0,40, encontrando assim o número que equivale a 40% da capacidade do estabelecimento;
- ✓ Estes dados devem estar afixados na entrada do estabelecimento conforme modelo encontrado no site [www.amparo.sp.gov.br](http://www.amparo.sp.gov.br);

### 2- Distanciamento social:

- ✓ Fica obrigatório o distanciamento mínimo de 2,0 m entre mesas e 1,0 m entre pessoas;
- ✓ Os estabelecimentos poderão retirar as mesas indisponíveis ou interditá-las intercalando com as mesas utilizadas, cumprindo assim o distanciamento indicado;
- ✓ Todas as filas (caixa, banheiros, balcões) devem ter o chão demarcado com mínimo de 1,5m entre as pessoas;

### 3- Estrutura Física:

- ✓ A ventilação deve, preferencialmente, ser natural mantendo janelas abertas e ambientes arejados;
- ✓ Em caso de uso de ventiladores, os mesmos devem ser higienizados no mínimo 1 vez ao dia;
- ✓ Os aparelhos de ar-condicionado devem ser evitados, contudo, se utilizados devem estar com suas manutenções de limpeza em dia, conforme avaliação de empresa especializada;
- ✓ Barreiras físicas: balcões e caixas de pagamento devem ter barreiras de acrílico ou vidro, podendo, também, optar pela utilização de face shield sobre a máscara de proteção.

### 4- Processo de trabalho:

- ✓ Está proibido nesta fase o auto-atendimento (self-service);

- ✓ Os estabelecimentos poderão utilizar de serviços a la carte, empratados ( executivo, prato feito) ou dispor de um funcionário para servir ( estilo Bandeirão) com o devido distanciamento já definido acima;
- ✓ Fica proibido o uso de temperos, molhos, condimentos e palitos de dente sobre as mesas, devendo, preferencialmente, utilizar saches;
- ✓ Os talheres e guardanapos devem ser embalados individualmente, podendo também utilizar talheres descartáveis.

#### 5- Cuidados e higiene pessoal:

- ✓ Todos os colaboradores e proprietários devem utilizar mascaras de proteção em todos os ambientes do estabelecimento em todo período de funcionamento;
- ✓ As máscaras devem ser trocadas sempre que estiverem úmidas, com sujeira, danificadas, ou a cada 3 horas de uso;
- ✓ Os clientes devem permanecer de máscaras nas áreas em comum do estabelecimento ( banheiro, balcão, caixas) podendo as retirar nas mesas para alimentação;
- ✓ Todos os lavatórios devem ter fixado próximo à pia o procedimento de higiene das mãos;
- ✓ Os colaboradores devem ser estimulados a higienizar as mãos com água e sabão sempre que possível e na impossibilidade, o uso de álcool 70%;
- ✓ A cada troca de cliente o serviço deve higienizar mesas e cadeiras com utilização de álcool 70%;
- ✓ Todas as superfícies de uso de cliente e/ou colaboradores devem ser higienizadas periodicamente entre os atendimentos, preferencialmente com papel descartável;
- ✓ Os cardápios devem ser plastificados para fácil higienização ou em lousas, banners ou eletrônico;
- ✓ Banheiros e lavatórios devem ser higienizados antes da abertura do estabelecimento e a cada 3 horas, e quando houver necessidade;
- ✓ A entrada do estabelecimento deve dispor de um colaborador para o controle de entrada e saída de pessoas, monitoramento de filas, dispensação de álcool gel, e **verificação de temperatura dos clientes;**
- ✓ Para os colaboradores, os proprietários devem organizar uma planilha para o monitoramento diário das condições de saúde. Este documento deve conter data, nome completo, temperatura e presença ou não de sintomas respiratórios como: ( tosse, dor de garganta, falta de ar, coriza, ausência de paladar e odor);
- ✓ Esta planilha deve estar disponível para as autoridades sanitárias em caso de casos positivos ou surtos no local;
- ✓ Caso o profissional apresente qualquer sintoma acima citado ou temperatura acima de 37,5 °C, o mesmo deverá procurar um serviço de saúde imediatamente para avaliação;

Diante de todas estas determinações, a Vigilância Sanitária de Amparo sugere que os serviços de alimentação trabalhem com esquema de reservas e com limite de tempo de permanência no local, possibilitando assim melhor organização do serviço, giro rápido de clientes, e menor aglomerações em filas.

Aprovação

Eng<sup>o</sup> Maria Ap. Barbosa Viam  
Coordenadora de Vigilância Sanitária

Enf<sup>a</sup> Marina Leitão David  
Coordenadora de Vigilância em Saúde