



NOTA TÉCNICA DVS/15/2020

ORIENTAÇÕES SANITÁRIAS PARA O RETORNO DO FUNCIONAMENTO DO LARGO BOM GOURMET NO CONTEXTO DA COVID-19

O novo agente do coronavírus, descoberto em 31/12/19 após casos registrados na China. Provoca a doença chamada de coronavírus (COVID-19). A transmissão acontece de uma pessoa doente para outra ou por contato próximo por meio de: toque do aperto de mão; gotículas de saliva; espirro; tosse; catarro; objetos ou superfícies contaminadas, como celulares, mesas, maçanetas, brinquedos, teclados de computador ou outros objetos contaminados. Os sintomas mais comuns são: febre, tosse seca e dificuldade para respirar, os quais aparecem gradualmente e geralmente são leves, mas podem evoluir para quadros graves, principalmente em idosos ou pessoas com baixa imunidade.

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, comissárias, 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.

MEDIDAS A SEREM ADOTADAS PELOS FEIRANTES DO LARGO BOM GOURMET

1) Orientações para o atendimento local dos trailers:

- Os feirantes do Largo Bom Gourmet devem favorecer ao distanciamento social quando da oferta de seus serviços de alimentação;
- Deve-se dar preferência para o atendimento em modo delivery (entrega) ou take away (balcão para retirada), sempre que possível.
- A retirada de pedidos no local/estabelecimento pelo cliente é permitida, desde que não haja a formação de filas e aglomerações em nenhum horário de funcionamento.



- As mesas para o consumo local dos alimentos devem estar dispostas de maneira a preservar a **distância mínima de 2 metros entre si**, devendo ser demarcadas no piso com fitas coloridas, para facilitar a visualização pelos clientes. Deve ainda ser orientado que se sentem na mesma mesa somente pessoas de convívio próximo (que residam na mesma casa);
- Utilizar exclusivamente de utensílios descartáveis (talheres, pratos, copos, canudos etc), orientando o descarte correto dos mesmos após a refeição. No caso dos utensílios utilizados na manufatura dos alimentos, os mesmos devem ser higienizados com água e sabão ou detergente;
- Intensificar a higienização dos cardápios com álcool 70%;
- Não oferecer produtos para degustação;
- Aumentar a frequência de higienização de superfícies (mesas, cadeiras, maçanetas e balcões) do estabelecimento, bem como os procedimentos de higiene da cozinha. As mesas e cadeiras devem ser higienizadas antes e após sua utilização;
- Os responsáveis pelo estabelecimento devem fazer orientações aos funcionários sobre a correta higienização das instalações, equipamentos, utensílios e higiene pessoal (com comprovação documental, de acordo com a Resolução RDC nº 216/2004);
- Os funcionários devem ser orientados a intensificar a higienização das mãos e antebraços, principalmente antes e depois de manipularem alimentos, se tocarem o rosto, nariz, olhos e boca, após uso de sanitários e após tocar em dinheiro ou cartões de banco;
- Disponibilizar no caixa álcool 70% para higienização das mãos;
- Realizar recebimento preferencialmente por métodos eletrônicos (online, cartão), mantendo distância adequada, a fim de evitar o contato direto;
- Os saneantes utilizados devem estar devidamente regularizados junto a ANVISA e o modo de uso deve seguir as instruções descritas nos rótulos dos produtos;
- As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados na preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição devem ser lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização dos mesmos;
- O funcionário que apresentar febre e/ou sintomas respiratórios (tosse, congestão nasal, dificuldade para respirar, falta de ar, dor de garganta, dores no corpo, dor de cabeça) deve procurar a Unidade Básica de Saúde do seu bairro ou a Unidade de Pronto Atendimento Municipal e ainda ser orientado pelo responsável do estabelecimento quanto ao período de afastamento do trabalho.

ORIENTAÇÕES PARA OS MANIPULADORES DE ALIMENTOS:

- Realizar a higienização das mãos e antebraços com água corrente e sabonete líquido inodoro (por no mínimo 40 segundos), secar as mãos com toalhas de papel não reciclado; em seguida, proceder a antissepsia com álcool gel 70% (fricção por no mínimo 20 segundos);



- Todos os manipuladores e atendentes devem **obrigatoriamente** utilizarem máscaras descartáveis durante todo o período de atendimento.
- Todos os funcionários devem evitar falar excessivamente, rir, tocar o rosto, nariz, boca e olhos durante as atividades;
- Adotar procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos prontos para o consumo, por meio de utensílios ou luvas descartáveis, após antissepsia das mãos;
- Ao tossir ou espirrar cobrir o nariz e a boca com um lenço descartável, descartá-lo imediatamente e realizar higienização das mãos. Caso não tenha disponível um lenço descartável cobrir o nariz e boca com o braço flexionado;

ORIENTAÇÕES PARA OS CLIENTES:

- Todos os clientes devem obrigatoriamente utilizar máscaras descartáveis ao chegar no Largo Bom Gourmet e ao se dirigir ao trailer para atendimento, retirando-a somente para o consumo do alimento;
- Ao se dirigir ao trailer para atendimento, realizar a higienização das mãos com álcool gel 70% (por no mínimo 20 segundos), que deve estar disponível no balcão;
- Ao tossir ou espirrar cobrir o nariz e a boca com um lenço descartável, descartá-lo imediatamente e realizar higienização das mãos. Caso não tenha disponível um lenço descartável cobrir o nariz e boca com o braço flexionado;
- Não aceitar degustações e evitar sempre que possível o consumo de alimentos no local. Preferencialmente, levar os alimentos para consumir em casa.

ORIENTAÇÕES PARA OS SERVIÇOS DE DELIVERY:

- Entregadores com suspeitas de COVID-19 não devem desempenhar o serviço de entrega de alimentos, levando em consideração o respeito às medidas de isolamento social preconizadas pelo Ministério da Saúde;
- Entregadores e funcionários do caixa devem evitar falar excessivamente, rir, tocar os olhos, nariz e boca durante atendimento/entrega;
- O entregador que estiver com febre e/ou sintomas respiratórios, tosse, congestão nasal, dificuldade para respirar, falta de ar, dor de garganta, dores no corpo e dor de cabeça, deve consultar o serviço de saúde e se afastar do trabalho quando necessário;
- Higienizar as mãos com álcool gel 70% antes e após a entrega, visando evitar a sua contaminação e dos clientes;
- Evitar reaberturas desnecessárias dos compartimentos de entrega;
- Não apoiar compartimentos de entrega em pisos ou locais não higienizados;
- Reforçar a higienização interna e externa dos compartimentos após cada entrega;