



## Nota Recomendatória nº 02: Restaurantes e Lanchonetes

- Todos os funcionários e/ou colaboradores que apresentem sintomas FEBRE (mesmo que não aferida) + SINTOMAS RESPIRATÓRIOS (tosse ou falta de ar), devem encaminhar-se imediatamente ao serviço de saúde de sua referência e não comparecer ao trabalho no período de 14 dias após início dos sintomas;
- Disponibilizar a todos os funcionários e colaboradores acesso fácil a pias providas de água corrente, sabonete líquido, toalhas descartáveis, lixeiras com tampa acionada por pedal. Não usar toalhas de tecido para enxugar as mãos (utilizar papel toalha descartável);
- Devem ser afixados cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e anti-sepsia das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios;
- Reforçar as medidas de higienização das mãos, principalmente nos seguintes momentos:
  - ✓ Após manipular os alimentos, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário;
- Fornecimento regular de máscaras, toucas, aventais e calçado fechado aos trabalhadores que desempenham as atividades em que haja manipulação de gêneros alimentícios;
- O contato físico entre os cozinheiros deve ser o menor possível, os manipuladores não devem fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, comer, manipular dinheiro, telefone celular ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho das atividades;
- Intensificação do processo operacional de higienização de equipamentos, móveis e utensílios com produtos registrados nos órgãos Ministério da Saúde e álcool 70%;
- As operações de higienização devem ser realizadas por funcionários comprovadamente capacitados e com frequência que garanta a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento;
- A área de preparação do alimento deve ser higienizada quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho;
- O descarte dos resíduos deve atender ao disposto em legislação específica;
- Devem ser tomadas precauções para impedir a contaminação dos alimentos causada por produtos saneantes, pela suspensão de partículas e pela formação de aerossóis;
- Substâncias odorizantes e ou desodorantes em quaisquer das suas formas não devem ser utilizadas nas áreas de preparação e armazenamento dos alimentos;



- Os produtos saneantes utilizados devem estar regularizados pelo Ministério da Saúde. A diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos saneantes devem obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante;
- Os produtos saneantes devem ser identificados e guardados em local reservado para essa finalidade;
- Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização devem ser próprios para a atividade e estar conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade;
- Os utensílios utilizados na higienização de instalações devem ser distintos daqueles usados para higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento;
- Os funcionários responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias devem utilizar uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos;
- No salão a limpeza deve ser reforçada com a lavagem constante das mãos dos garçons e a disponibilização de álcool 70% (seja um produto registrado nos órgãos do Ministério da Saúde e acondicionados na embalagem original ou devem ser identificados com dados do rótulo) em todas as mesas;
- Intensificar a limpeza dos pisos e equipamentos com água e sabão ou produto próprio para limpeza;
- Realizar com maior regularidade a desinfecção friccionando com pano limpo embebido com álcool 70% (seja um produto registrado nos órgãos do Ministério da Saúde) por 20 segundos dos seguintes materiais:
  - ✓ Maçanetas, portas, bancadas e corrimões;
  - ✓ Cardápios e galheteiros;
  - ✓ As mesas e cadeiras para consumo de alimentos dos restaurantes antes e após a utilização;
  - ✓ Equipamentos de pagamento eletrônico (máquinas de cartão de crédito e débito) a cada pagamento;
- Os restaurantes só poderão funcionar na modalidade à lá carte, prato executivo e/ou delivery, ficando proibido funcionar na modalidade buffet ou self-service;
- Restaurantes e lanchonetes com consumo de alimentos no local devem providenciar o espaçamento mínimo 1,5 metros entre as pessoas (filas para pagamento) ou de 2 metros entre as mesas, com diminuição do número de cadeiras disponibilizadas aos usuários nos refeitórios, objetivando aumentar a distância entre os usuários durante as refeições;
- Orientar os garçons a manter uma distância segura do cliente durante o atendimento, sem contato físico e também conversando apenas o necessário, cuidando da dispersão de gotículas de saliva;
- Recomenda-se que os restaurantes evitem deixar pratos, talheres, guardanapos e copos expostos;
- Todos os clientes devem ser orientados quanto aos sintomas do COVID-19: FEBRE (mesmo que não aferida) + SINTOMAS RESPIRATÓRIOS



(tosse ou falta de ar). Em caso de presença desses sintomas buscar atendimento médico e evitar locais aglomerados. Essa orientação deverá ser feita de forma verbal e através de cartazes;

- Estimular os clientes a higienização frequente das mãos e orientar a evitar tocar olhos, nariz e boca e compartilhar objetos pessoais. Essa orientação deverá ser feita de forma verbal e através de cartazes;
- Para clientes disponibilizar álcool 70% (seja um produto registrado nos órgãos do Ministério da Saúde) na entrada do estabelecimento e no início das filas para servir no buffet;
- Para clientes disponibilizar acesso fácil a pias providas com água corrente, sabonete líquido, toalhas descartáveis, lixeiras com tampa acionada por pedal ou álcool 70% (seja um produto registrado nos órgãos do Ministério da Saúde e acondicionados na embalagem original ou devem ser identificados com dados do rótulo) em pontos estratégicos;
- Orientar e incentivar os clientes a evitar o manuseio de seus pertences pessoais, caso celular, chave de carro e acessórios femininos na bolsa, enquanto estiver na fila para servir o alimento e durante a refeição;
- Orientar e incentivar todos os clientes para o uso da etiqueta respiratória:
  - ✓ Utilizar lenço descartável para higiene nasal
  - ✓ Cobrir o nariz e a boca com lenços/papéis descartáveis quando tossir ou espirrar
  - ✓ O lenço utilizado deve ser descartado
  - ✓ Caso não haja lenço ou toalha de papel disponível, ao espirrar ou tossir é preferível cobrir nariz e a boca com a manga da camisa “espirrar no cotovelo” do que fazê-lo com as mãos, por meio das quais os vírus são facilmente transferidos para outras pessoas ou para o ambiente (telefone, maçanetas, computadores, etc).
- Orientar aos clientes o pagamento de contas: preferencialmente via cartão bancário;
- Na modalidade delivery os entregadores devem higienizar as mãos constantemente entre uma entrega e outra e no retorno ao estabelecimento. E também devem evitar contato físico ou conversas desnecessárias com os clientes e que limpem as mãos após receber o pagamento do cliente.
- Térmicas que guardam os alimentos no transporte precisam ser constantemente higienizadas com álcool 70% (seja um produto registrado nos órgãos do Ministério da Saúde);
- Manter todos os ambientes bem arejados;
- Serviços que possuam 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 e manter a qualidade interna do ar;
- Os espaços Kids devem permanecer fechados e sem acesso ao público;
- Todas as recomendações deste documento devem ser impressas e afixadas em local visível ao público;



Além das recomendações citadas acima todos os estabelecimentos devem seguir as orientações da RDC N° 216\_ ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária Resolução da Diretoria Colegiada nº. 216\_ Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação de\_15 de setembro de 2004.

Atenciosamente,

**Equipe Técnica Municipal de Enfrentamento ao COVID-19  
Campo Verde - MT**

06/04/2020