

# MANUAL

**Medidas de prevenção e controle da infecção por vírus respiratórios a serem adotadas pelos responsáveis pela comercialização de produtos alimentícios em restaurantes populares, restaurantes tipo *self-services*, cafés, bares, lanchonetes, *delivery* e *food trucks***



**1ª Edição**

**Rio de Janeiro - RJ  
Junho 2020**

Copyright © 2020

Todos os direitos reservados. É permitida a reprodução parcial ou total dessa obra, desde que citada a fonte e que não seja para venda ou qualquer fim comercial.

A responsabilidade pelos direitos autorais de textos e imagens dessa obra é da área técnica. A SUVISA, igualmente, não se responsabiliza pelas ideias contidas nessa publicação.

*Elaboração, distribuição e informações:*

Secretaria de Estado de Saúde do Rio de Janeiro - SES/RJ

**Alex Bousquet**

Subsecretaria de Vigilância em Saúde - SVS

**Cláudia Maria Braga de Mello**

Superintendência de Vigilância Sanitária - SUVISA

**Adna dos Santos Sá Spasojevic**

Rua México, 128 - Centro / Rio de Janeiro - RJ

Home page: [www.ses.rj.gov.br](http://www.ses.rj.gov.br)

*Redação:*

Coordenação de Vigilância e Fiscalização de Alimentos - CVFA

**Werner Moura Ewald**

Divisão de Vigilância de Indústrias de Alimentos e Congêneres - DVIAC

**Alessandra Georgia Carrazedo Torres e Técnicos**

Alessandra Mendonça Siqueira - Bióloga

Bianca Andrade Marun - Nutricionista

Cecília Soares de Carvalho - Méd. Vet.

Edna Ferreira Santa Marinha - Méd. Vet.

Edson Gomes Barreto - Farmacêutico

Ina Lucia Bahri de Oliveira Penna - Nutricionista

Jacqueline Toledo Hosken - Nutricionista

Jussara de Moura Salgado - Nutricionista

Renata Baranda de Oliveira Netto - Nutricionista

Márcia Regina Thamsten Coelho - Bióloga

Marco Antônio Machado de Azevedo - Farmacêutico

Maria de Fátima Core Soares - Nutricionista

Maria Lígia Araújo do Espírito Santo Caldas - Méd. Vet.

Maurilio Sales Machado - Farmacêutico

Monica Maria Peixoto Fonseca - Méd. Vet.

Sheila Fagundes Fasca - Nutricionista

Valéria Maria Grille da Silva - Méd. Vet.

Vanderli Marcelino de Oliveira - Químico

*Revisão Técnica:*

Subsecretaria de Vigilância em Saúde - SVS

**Cláudia Maria Braga de Mello**

Superintendência de Vigilância Sanitária - SUVISA

**Adna dos Santos Sá Spasojevic**

# Sumário

<b>INTRODUÇÃO</b>	<b>5</b>
<b>Colaboradores no ambiente de trabalho</b>	<b>6</b>
<b>Higienização das mãos</b>	<b>7</b>
<b>Equipamento de proteção individual (EPI)</b>	<b>7</b>
USO DE MÁSCARA	7
USO DE PROTETOR FACIAL ( <i>FACE SHIELD</i> )	8
USO DE LUVAS DESCARTÁVEIS	9
<b>Colaboradores fora do ambiente de trabalho</b>	<b>9</b>
<b>BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS</b>	<b>9</b>
Recebimento de mercadorias	9
Armazenamento de mercadorias	10
Pré-preparo e preparo de alimentos	10
<b>HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS</b>	<b>11</b>
<b>CUIDADOS COM OS AMBIENTES</b>	<b>13</b>
<b>CUIDADOS QUE OS CLIENTES DEVEM TER</b>	<b>14</b>
<b>PAGAMENTO</b>	<b>15</b>
<b>RESTAURANTES POPULARES</b>	<b>15</b>
<b>RESTAURANTES DO TIPO <i>SELF-SERVICE</i></b>	<b>17</b>
<b>OUTROS RESTAURANTES</b>	<b>18</b>
<b>CAFÉS, BARES E LANCHONETES</b>	<b>19</b>
<b>DELIVERY</b>	<b>20</b>
<b>FOOD TRUCKS</b>	<b>20</b>
<b>LISTA DE VERIFICAÇÃO</b>	<b>23</b>
<b>REFERÊNCIAS</b>	<b>24</b>
<b>ANEXO - LISTA DE VERIFICAÇÃO</b>	<b>25</b>

Toda a cadeia de alimentos, da produção até a entrega ao consumidor, é considerada uma atividade essencial durante a Emergência de Saúde Pública de Importância Internacional (ESPII) relacionada ao novo coronavírus (SARS-CoV-2), conforme prescreve o inciso XII, art. 3o, do Decreto nº 10.282 de 20 de março de 2020.

Tendo em vista a Resolução - RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), que “dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação”, a Superintendência de Vigilância Sanitária da Secretaria de Estado de Saúde do Rio de Janeiro (SVS/SES-RJ) fortalece os procedimentos a serem adotados pelas Vigilâncias Sanitárias Municipais, em virtude da ESPII relacionada ao novo coronavírus (SARS-CoV-2) e demais vírus respiratórios.

**Adna dos Santos Sá Spasojevic**

Superintendente de Vigilância Sanitária

Secretaria de Estado de Saúde do Rio de Janeiro  
(SES-RJ)

## INTRODUÇÃO

O Brasil e o mundo se deparam com o grande desafio imposto pelo novo coronavírus (SARS- Cov-2) de combate à doença Covid-19. A Vigilância Sanitária tem papel fundamental no enfrentamento da pandemia, devido à sua capacidade de promover ações capazes de eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde e de intervir nos problemas sanitários decorrentes do meio ambiente, da produção e circulação de bens e da prestação de serviços de interesse da saúde.

Fornecer informações corretas sobre o assunto e minimizar os riscos de contágio pelo novo coronavírus dentro dos estabelecimentos comerciais ou industriais de alimentos, garantindo que os alimentos cheguem com segurança ao consumidor, são desafios impostos por essa nova realidade.

Até o momento, não há evidências de que o novo coronavírus possa ser transmitido por alimentos e por meio do trato digestivo. A Autoridade Europeia de Segurança dos Alimentos (*European Food Safety Authority-EFSA*), ao avaliar este risco em outras epidemias causadas por vírus da mesma família do Sars-Cov-2, concluiu que não há transmissão por alimentos.

Entretanto, mesmo que os alimentos sejam considerados improváveis veículos de transmissão do Sars-Cov-2, considera-se fundamental o atendimento fiel às Boas Práticas de Fabricação e de Manipulação de Alimentos nesse momento, de forma a contribuir para diminuição da transmissão da Covid-19, tanto de pessoa para pessoa quanto de superfícies contaminadas para pessoas.

A Resolução RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004, da Anvisa, que “dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação”, diminui o risco de diversas enfermidades transmitidas pelos alimentos, pois tem como foco a higiene e a qualidade em toda a cadeia do processamento. O fortalecimento das boas práticas pode, adicionalmente, contribuir para diminuir a transmissão direta do Sars-Cov-2, no ambiente de produção, devido ao rigor adotado com as práticas de higiene.

Todos os setores da área de produção ou comércio de alimentos devem implementar esforços adicionais para, além da garantia do cumprimento das exigências já constantes na legislação sanitária de Boas Práticas, reforçar algumas condutas ou até implementar novos procedimentos, considerando a situação de saúde atual relacionada à Covid-19.

Neste manual, serão abordadas orientações para os responsáveis técnicos e funcionários, de restaurantes, cafés, bares, lanchonetes e alimentos comercializados sobre rodas quanto às medidas de prevenção da disseminação do novo coronavírus e demais vírus respiratórios.

Estas são as orientações mínimas que devem ser seguidas por todos os estabelecimentos comerciais deste segmento.

## **SAÚDE DO TRABALHADOR**

As medidas de segurança sanitária, representadas pelas Boas Práticas para Serviços de Alimentação regulamentadas pela Resolução RDC nº 216/2004 da Anvisa, devem ser cumpridas, assim como as recomendações presentes na legislação vigente.

É importante saber que o SARS-CoV-2 é muito sensível ao detergente ou sabão e à temperatura quente (45°C ou mais) e que seu tempo de permanência no ambiente depende da superfície.

- plástico - 5 dias
- alumínio - 8 horas
- inox - 48 horas
- luvas cirúrgicas - 8 horas
- vidro - 4 dias
- papel - 5 dias

## **Colaboradores no ambiente de trabalho**

Antes da retomada das atividades, é importante realizar contato prévio a fim de identificar se os colaboradores estão aptos ao retorno imediato ou se devem ser direcionados ao serviço de saúde;

- Os trabalhadores que estão em grupos de risco, como idosos (mais de 60 anos) ou portadores de condições crônicas, como diabetes, hipertensão, doenças cardiovasculares, pulmonares ou câncer, devem ser afastados das atividades, pois parecem desenvolver doenças graves com mais frequência do que outros.
- Colaboradores com síndrome gripal ou sintomas relacionados devem procurar o sistema de saúde para serem avaliados antes de iniciar suas funções.
- Os colaboradores não devem conversar, espirrar, tossir, cantar ou assoviar em cima dos alimentos, superfícies ou utensílios. A recomendação vale para o momento de preparo e na hora de servir. Caso essa situação ocorra, sempre proteger a boca de maneira adequada (papel toalha descartável ou antebraço).
- Não tocar em olhos, boca e nariz.
- Manter as unhas curtas, sem esmaltes, e não usar adornos que possam acumular sujeiras e micro-organismos, como anéis, aliança, pulseiras e relógio.
- Nos vestiários, devem ser tomados cuidados para evitar a contaminação cruzada do uniforme: não manter em contato os uniformes limpos e os sujos, bem como não deixar os sapatos em contato com os uniformes limpos.

- Nos banheiros e vestiários devem ser afixados cartazes explicativos sobre a adequada higienização das mãos.
- Fica proibido o uso de bebedouros, enquanto houver o risco de contaminação pelo SARS-Cov-2.

## Higienização das mãos

Higienizar as mãos frequentemente e nas seguintes situações:

- ao chegar ao trabalho
- após utilizar os sanitários
- após tossir, espirrar ou assoar o nariz
- após usar esfregões, panos ou materiais de limpeza
- após fumar
- após recolher lixo e resíduos
- após tocar em sacarias, caixas, garrafas e sapatos
- após tocar em alimentos não higienizados ou crus
- quando interromper um serviço e iniciar outro
- após manusear dinheiro
- antes de usar utensílios higienizados
- antes de colocar luvas descartáveis e após retirá-las

## Equipamento de proteção individual (EPI)

É importante que o colaborador utilize, durante o expediente, somente as máscaras ou protetores adotados pelo estabelecimento, garantindo que estão utilizando os materiais corretos e mais indicados para suas funções.

De acordo com a Norma Regulamentadora nº 6 (NR), subitem 6.6.1.h, que dispõe sobre uso de EPI, cabe ao empregador registrar o fornecimento de EPI ao trabalhador. Para isso, podem ser adotados livros, fichas ou sistema eletrônico.

### USO DE MÁSCARA

O uso de máscara na manipulação de alimentos não tem significado para a proteção do alimento contra o Novo Coronavírus, já que ele não é causador de Doença Transmitida por Alimento (DTA). No entanto, a máscara é importante para que os colaboradores, ao entrarem em contato com pessoas externas, como consumidores e entregadores de mercadorias, estejam protegidos e protejam a essas pessoas.

Além disso, nesse momento, o uso de máscaras é obrigatório.

- Podem ser utilizadas máscaras de fabricação caseira, conforme Nota Informativa Nº 23/2020-CGGAP/DESF/SAPS/MS.
- A troca de máscara deve ser realizada a cada 2 horas ou quando estiverem úmidas ou sujas.
- A máscara de tecido que já esteja úmida e/ou suja deve ser trocada por outra limpa e colocada em saco plástico para que depois, em casa, seja lavada com água e sabão e deixada de molho em uma solução de hipoclorito (feita com 1 colher de sopa de água sanitária em 1 litro de água) por, pelo menos, 10 minutos.
- Alguns cuidados são necessários para usar a máscara novamente, depois que ela estiver seca: assegurar-se de que a máscara está limpa e que cobre totalmente o nariz e a boca sem deixar espaços na lateral.
- Fazer a adequada higienização das mãos antes de colocá-la, ao tocar a parte frontal da máscara e sempre que retirar e recolocar a máscara; colocar e retirar as máscaras tocando apenas no elástico ou na extremidade de amarrar, não tocando na parte frontal.
- As máscaras limpas de reposição devem estar separadas das máscaras usadas, para que não haja contaminação cruzada. Máscaras usadas devem ser acondicionadas em sacos plásticos destinados exclusivamente a este fim, fechados e mantidos em local distante da manipulação de alimentos.

### **USO DE PROTETOR FACIAL (*FACE SHIELD*)**

O uso dos visores de proteção facial (*face shield*), juntamente com máscara, é indicado para os colaboradores em atendimento aos clientes, como garçons, trabalhadores que estejam porcionando e distribuindo alimentos, responsáveis pelas montagens de mesas, recepcionistas e operadores de caixa. Pode ser indicado também para os profissionais que têm contato direto com entregadores, prestadores de serviço externos, entregadores do serviço de *delivery*.

Os manipuladores de alimentos devem usar somente se o estabelecimento optar pelo seu uso, desde que sejam respeitadas todas as recomendações descritas neste documento, visto os riscos do uso inadequado, já apontados pelos órgãos reguladores da área de alimentos.

Se o estabelecimento optar pelo uso dos visores de proteção facial, ou *face shield*, deve disponibilizar álcool a 70% ou outro desinfetante de ação imediata, para que os funcionários possam higienizar os protetores com a frequência necessária durante o seu uso ou conforme especificação do fabricante.

## USO DE LUVAS DESCARTÁVEIS

As luvas descartáveis devem ser utilizadas:

- Para manipular alimentos cozidos e alimentos que serão consumidos crus (como saladas, frutas, carnes após cocção e legumes).
- Para receber o pagamento.

Ao retirar as luvas, alguns cuidados devem ser tomados: retirá-las de forma correta, a fim de não aumentar o risco de contaminação, e descartá-las logo após o uso em lixeiras com tampa de acionamento não manual.

## Colaboradores fora do ambiente de trabalho

O trajeto entre a casa e o local de trabalho é o momento de maior exposição dos colaboradores ao vírus. Portanto, é imprescindível que os colaboradores sejam orientados na adoção dos seguintes cuidados:

- Não realizar o trajeto casa - local de trabalho - casa de uniforme, a fim de evitar a contaminação dos colegas de trabalho e do ambiente.
- O uso do uniforme é restrito ao ambiente de trabalho.
- Lavar e trocar os uniformes diariamente.
- Transportar os uniformes para casa ou para o trabalho em sacos plásticos ou outra proteção adequada.
- Não tocar boca, nariz e olhos durante o trajeto.
- Higienizar as mãos sempre que sair e voltar ao local de trabalho ou entrar e sair do transporte público.
- Utilizar máscara de proteção.

## BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

### Recebimento de mercadorias

- Respeitar os critérios vigentes estabelecidos em legislação para aceitação ou devolução das mercadorias.
- Se for receber um prestador de serviço dentro da operação que terá contato com seus colaboradores, é importante que quem estiver realizando o recebimento seja orientado quanto ao distanciamento de, pelo menos, 1 metro deste e que eles também adotem esse distanciamento entre si.

- O colaborador que realiza o recebimento das mercadorias deve utilizar máscara para sua proteção (conforme modelo definido pelo estabelecimento, dentre as opções apresentadas neste documento), luvas e protetores para os olhos.

## Armazenamento de mercadorias

- Antes de iniciar os pedidos e reabastecer os restaurantes, é importante realizar uma verificação dos produtos que foram mantidos em estoque e checar validade (produtos vencidos devem ser descartados), integridade das embalagens e produtos e demais controles pertinentes.
- Antes de armazenar os produtos perecíveis nos equipamentos de conservação a frio, é importante que a temperatura desses equipamentos tenha sido estabilizada (seguir as recomendações instituídas nas legislações vigentes).
- Para garantir o correto funcionamento dos equipamentos, recomenda-se que estes sejam higienizados e ligados, pelo menos, 2 dias antes do seu uso.
- Retirar as embalagens secundárias e terciárias do fornecedor e realizar o descarte adequado antes de armazenar os produtos.
- Respeitar os prazos de validade, temperatura de armazenamento e demais critérios de legislações vigentes.
- Higienizar as embalagens de alimentos, quando possível, com água e sabão ou solução clorada e, quando não for possível, utilizar álcool a 70%, antes de realizar a armazenagem.

## Pré-preparo e preparo de alimentos

- Antes de iniciar o pré-preparo e preparo dos alimentos, os colaboradores devem sempre higienizar as mãos de modo correto e manter a frequência adequada, de acordo com a duração da etapa de pré-preparo.
- Seguir os critérios técnicos e estabelecidos em legislações vigentes para higienização de hortifrutis, superfícies, utensílios e equipamentos envolvidos no processo, com solução de hipoclorito ou outro sanitizante autorizado pela Anvisa.
- Seguir rigorosamente os critérios técnicos e especificados nas legislações vigentes para descongelamento, dessalgue, cocção, resfriamento e demais etapas da cadeia produtiva de alimentos.
- Recomenda-se o uso de luvas para manipular alimentos cozidos e alimentos que serão consumidos crus (como saladas, frutas, carnes após cocção e legumes).

- O tratamento térmico dos alimentos deve garantir que todas as suas partes atinjam a temperatura de, no mínimo, 70º C (setenta graus Celsius). Temperaturas inferiores podem ser utilizadas no tratamento térmico, desde que as combinações de tempo e temperatura sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.

## HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, MÓVEIS, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

O primeiro passo para a realização de um processo de higienização correto é cumprir o programa de limpeza implementado no estabelecimento, de forma que todos os equipamentos, utensílios, superfícies e instalações sejam higienizados antes do retorno das operações.

Recomenda-se que os estabelecimentos verifiquem a necessidade de aperfeiçoamento de suas rotinas, incluindo a revisão da frequência de limpeza.

Portanto, deve-se realizar um mapeamento dos objetos, superfícies e itens que recebem grande contato manual, seja pelos colaboradores ou pelos clientes, bem como itens compartilhados entre os funcionários (canetas, pranchetas, telefones e similares) e implementar uma rotina de desinfecção com álcool a 70% ou desinfetante equivalente;

É imprescindível intensificar a higienização das instalações dos sanitários usadas tanto pelos colaboradores quanto pelos clientes, incluindo pias, torneiras, peças sanitárias, válvula de descarga, suporte de papel higiênico/papel toalha e secadores de mãos. O funcionário responsável pela limpeza deve utilizar luva de borracha exclusiva, avental, calça comprida e sapato fechado (preferencialmente, utilizar uniforme diferenciado).

As superfícies em que há maior frequência de contato com as mãos, como fechaduras, maçanetas das portas, interruptores, corrimões, carrinhos, dispensadores de sabonete líquido ou álcool em gel, devem ser frequentemente higienizados.

Além das recomendações constantes na legislação sanitária referentes a cozinhas industriais, é importante incrementar a higienização de equipamentos, móveis e utensílios, principalmente os que entram em contato com os clientes, assim como os que estão presentes no restaurante propriamente dito, como máquinas de cartão, dispositivos utilizados para coleta de pedidos, *displays*, mesas, cadeiras, pratos, talheres, copos, bancadas de apoio, totens de autoatendimento, telas dos caixas *touch screen*, teclados, maçanetas, corrimão, bandejas, cardápios, porta-sachês, pegadores e itens compartilhados entre os funcionários, como canetas, pranchetas, telefones.

É importante que os borrifadores e dispensadores de álcool a 70% e/ou de outros desinfetantes sejam abastecidos de acordo com a demanda de uso do local, evitando que os

produtos fiquem por muito tempo, perdendo sua eficácia. Além disso, precisam ser previamente higienizados antes de serem abastecidos. Além disso, os borrifadores de álcool a 70% abastecidos **não devem** ser mantidos próximos a equipamentos e fontes geradoras de calor, pois podem ocasionar incêndios.

Todos os produtos de limpeza utilizados no estabelecimento, fracionados ou não, devem estar devidamente identificados, dentro do prazo de validade e seguindo as orientações dos fabricantes e da legislação vigente.

Para que um equipamento, utensílio ou superfície seja considerado higienizado, este deve passar pela etapa de limpeza para remoção de sujidades e posterior desinfecção com produto adequado e regularizado pela Anvisa e/ou Ministério da Saúde que deve ser utilizado somente para as finalidades indicadas pelos fabricantes, dentro do prazo de validade e acompanhados de Fichas de Informações de Segurança de Produtos Químicos (FISPQ).

Os utensílios devem ser lavados preferencialmente em máquinas de lavar louças com água quente (temperatura de lavagem entre 55 °C e 65 °C e temperatura da água de enxágue entre 80 °C e 90 °C) e, quando não houver, devem ser lavados com detergente específico para este uso e finalizados com o álcool a 70%.

Não devem ser utilizados panos têxteis, mas sim descartáveis, para a higienização de equipamentos e utensílios.

Os talheres oferecidos aos clientes devem ser descartáveis, caso não seja garantida a higienização e sanitização preconizada pela legislação.

Para a **limpeza**, podem ser utilizados detergentes, limpadores multiuso que são desengordurantes, limpa vidros (que são à base de álcool) e o próprio álcool em baixas concentrações (abaixo de 54°). Para **desinfecção** das superfícies, podem ser utilizados os seguintes produtos: solução de hipoclorito de sódio a 1%, água sanitária na diluição recomendada no rótulo, álcool a 70% líquido ou em gel e os próprios desinfetantes de uso geral (seguir a orientação do rótulo).

Para a limpeza e desinfecção dos ambientes, superfícies e veículos, utilize EPI como botas, luvas apropriadas, máscara e óculos de proteção.

## CUIDADOS COM OS AMBIENTES

Deve-se dar atenção especial aos ambientes de uso comum, a fim de garantir as medidas de combate à transmissão da Covid-19, matendo sempre um ambiente agradável ao cliente. Cabe ressaltar as seguintes medidas:

- Viabilizar o distanciamento entre os clientes no salão. Se necessário, remover algumas mesas e cadeiras. Na impossibilidade, separar as área do salão com alerta ao cliente, informando para não utilização.
- Pessoas que convivem fora do restaurante podem sentar-se juntas, desde que haja o distanciamento mínimo de 1,5 metro da mesa de outros clientes (desconhecidos).
- Nos sistemas que utilizam balcões de distribuição ou *buffets*, recomenda-se marcações no piso nos locais onde são formadas filas e nos caixas de pagamento, com distanciamento mínimo de 1,5 metros para orientar o posicionamento dos clientes.
- Caso seja possível, recomenda-se o uso de organizadores de fila direcionados aos clientes em fluxo obrigatório, permitindo o adequado distanciamento entre um cliente e outro.
- Essas recomendações também devem ser seguidas para estabelecimentos situados em praças de alimentação, para que haja o correto espaçamento nas filas.
- Evitar aglomerações nas áreas de espera. Quando possível, fazer reservas e avisar aos clientes por meio de aplicativo.
- O ambiente deve ter boa ventilação, mantendo portas e janelas abertas. Em caso de ambiente climatizado, garantir a manutenção de aparelhos de ar condicionado, conforme recomendações das legislações vigentes.
- Deve-se dar ênfase e visibilidade aos procedimentos de segurança adotados pelo restaurante, assim como às recomendações aos clientes. Utilizar cartazes e informações verbais: “Entre, lave as mãos, pegue seu prato, sirva-se e mantendo-se sempre em silêncio, pela saúde de todos.”
- Cardápios, quando existentes, devem ser produzidos em materiais de fácil limpeza, materiais descartáveis e/ou disponibilizados em meio virtual para acesso do cliente (materiais usados pelo cliente devem ser higienizados entre um atendimento e outro).
- Funcionários devem desinfetar mesas e cadeiras após cada uso e troca de clientes.
- Prover máscaras descartáveis para os clientes que não estiverem usando o EPI.
- Os espaços *kids* devem permanecer fechados e sem acesso ao público.
- Manter os ambientes arejados e, em caso de uso de aparelhos de ar condicionado, realizar a higiene de todos os componentes com frequência determinada pelos fabricantes.

- Sempre que possível, disponibilizar dispensadores de parede, mesa, totens ou similares abastecidos com álcool em gel a 70% em locais estratégicos para uso dos clientes durante permanência no estabelecimento.
- A lavagem de mãos deve ser incentivada, portanto, deve haver disponibilidade de lavatórios, no acesso ao *buffet*, dispondo de sabonete líquido e papel toalha descartável, não reciclado, para que os clientes possam higienizar as mãos antes de se servirem. Como alternativa, podem ser oferecidos dispensadores de álcool em gel. Totens com dispensadores de álcool em gel acionados por pedal também são uma ótima alternativa.
- Remover das mesas condimentos, enfeites, guardanapos e quaisquer outros itens que podem ser tocados por mais de um cliente.
- Os estabelecimentos devem orientar os clientes por meio de cartazes no salão e nos banheiros e também no site e/ou redes sociais:
  - O seu estabelecimento é comprometido com as boas práticas e com a segurança.
  - Consumidores devem fazer o pagamento preferencialmente com cartões ou por meio do celular, evitando a manipulação de notas e moedas.
  - Evitar o compartilhamento de talheres, copos e outros objetos à mesa (como o telefone celular).
  - Clientes com sintomas (febre, tosse) não devem ir ou permanecer no restaurante.
  - Instruções sobre a lavagem correta das mãos e sobre o uso do álcool em gel.
  - A utilização de máscara é obrigatória, portanto, as máscaras só devem ser retiradas no momento de comer.

## **CUIDADOS QUE OS CLIENTES DEVEM TER**

A fim de contribuir para evitar a transmissão da Covid-19, todos os clientes devem seguir as seguintes medidas:

- Higienizar as mãos com solução à base de álcool a 70% ou com água e sabão à entrada e à saída do estabelecimento (antes da refeição deve ser privilegiada a lavagem das mãos com água e sabão).
- Usar máscara industrial ou caseira, de forma correta.
- Respeitar a distância entre pessoas de, pelo menos, 1,5 metro (exceto coabitantes).
- Cumprir medidas de etiqueta respiratória.
- Evitar tocar em superfícies e objetos desnecessários.

- Dar preferência ao pagamento por meio que não implique contato físico entre o colaborador e o cliente (por exemplo, terminal de pagamento automático *contactless*).
- Não frequentar espaços públicos, caso apresente sinais ou sintomas de Covid-19.
- Tomar todos os cuidados ao fazer o pagamento.

## PAGAMENTO

- Utilizar comandas descartáveis ou eletrônicas.
- Operadores dos caixas devem utilizar máscaras e luvas. Não podem manipular alimentos.
- Instalar protetores de acrílico nos caixas.
- Desinfetar as máquinas de cartão após cada uso. Cobrir o equipamento com filme plástico, para facilitar a higienização após o uso,
- Incentivar o pagamento digital, sem contato físico, com celulares e relógios inteligentes, se não houver, implantar sistema para pagamento por débito ou crédito.
- Colocar um recipiente com álcool em gel a 70% no caixa para clientes

## RESPONSÁVEL TÉCNICO

O papel do responsável técnico ou responsável legal é garantir a implementação e a verificação das Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos e apoiar todos os processos envolvidos. Deve realizar os treinamentos e capacitação de todos os colaboradores, mantendo-os atualizados, bem como acompanhar sua eficácia. As ações de capacitação promovidas aos colaboradores devem ter comprovação e registro documental.

Deve dar suporte técnico, ao proprietário e aos colaboradores quanto às legislações pertinentes e estar apto a fornecer informações claras e confiáveis relacionadas às práticas adotadas pós-Covid-19.

## RESTAURANTES POPULARES

O consumo das refeições deve ser realizado preferencialmente fora das unidades dos restaurantes populares, devendo ser providenciada a retirada ou empilhamento de todas as cadeiras e mesas do salão de refeições.

As refeições devem ser fornecidas em embalagens descartáveis (quentinhas), com a capacidade mínima de 1.100 ml, minimizando o risco de contaminação que pode ser acarretado pela limpeza e higienização inadequada de louças e utensílios.

As empresas devem providenciar etiqueta ou carimbo para **que sejam coladas ou gravadas** na tampa das embalagens as informações acerca da validade da refeição fornecida. A etiqueta ou carimbo deve conter, pelo menos, a seguinte informação: ATENÇÃO: CONTÉM ALIMENTOS PERECÍVEIS! CONSUMIR EM NO MÁXIMO 02 (DUAS) HORAS.

Os alimentos devem ser mantidos em balcões térmicos, com o devido controle de tempo e temperatura, em observância às regulamentações sanitárias, e montadas de acordo com a as gramaturas estabelecidas no contrato firmado entre as partes.

Caso o responsável pelo restaurante adote a opção de consumo interno, a empresa deve garantir:

- a higienização contínua e adequada do local e dos móveis (mesas e cadeiras);
- o espaçamento adequado entre os usuários e entre as mesas;
- lixeira com tampa acionada por pedal para descarte de material descartável;
- uso de máscara e adequada higiene de todos os usuários.

A empresa deve afixar nas unidades cartazes e alertas visuais para orientação dos clientes sobre a higiene das mãos e etiqueta respiratória como prevenção da contaminação pelo novo coronavírus.

Para garantir ainda mais segurança, os tíquetes para controle de venda das refeições deverão ser descartáveis ou devem ser usadas outras medidas eficientes a serem definidas pelas empresas e comunicadas à responsável pelo restaurante.

Os funcionários que recebem os tíquetes devem usar luvas descartáveis, que devem ser descartadas logo após o uso em saco plástico devidamente fechado, em lixeira.

O responsável técnico pelo restaurante deve realizar orientação/capacitação específica para os funcionários quanto à pandemia e ampliar o monitoramento dos procedimentos de controle de qualidade dos alimentos, especialmente no que se refere a “tempo x temperatura” e, se necessário, aumentar a supervisão das atividades.

Para evitar aglomeração nas filas, as empresas devem tomar as medidas necessárias para garantir que os usuários mantenham, no mínimo, 1,5 metro de distância uns dos outros. A entrada de usuários/as nas unidades também deve ser controlada, respeitando a capacidade de cada restaurante e garantindo que o distanciamento entre os usuários respeite o limite mínimo de 1,5 metro.

Todas as unidades do Programa Restaurante Popular devem dispor das condições necessárias à realização dos procedimentos de higienização e assepsia das mãos, sendo obrigatória a disposição de lavatórios no salão de distribuição das refeições, devidamente dotados de água corrente, sabonete líquido antisséptico, papel toalha descartável e lixeira com tampa acionada por pedal, durante todo o funcionamento do restaurante.

As unidades que não dispuserem de lavatórios exclusivo para as mãos, instalados no salão de distribuição das refeições, em adequado estado de funcionamento, devem disponibilizar álcool a 70% para funcionários e usuários, devendo ser providenciada a instalação do lavatório, dentro do prazo máximo de 48 horas, sob pena de terem as atividades do restaurante suspensas, já que de acordo com a Resolução RDC 216/2004 da Anvisa e Portaria 326/97 do Ministério da Saúde é indispensável a presença do mesmo.

## **RESTAURANTES DO TIPO *SELF-SERVICE***

No sistema *self-service*, os próprios clientes servem seus pratos e, portanto, muitas pessoas tocam nos talheres de servimento, colocados em cada travessa de alimento no balcão de distribuição. Dessa forma, existe a possibilidade de contaminação das mãos dos clientes pelo SARS-Cov-2, quando se servem.

Portanto, esse tipo de serviço estará suspenso, provisoriamente, até que a pandemia esteja controlada, nos restaurantes de médio e grande porte, sendo permitida apenas nos de pequeno porte, pois é muito mais difícil garantir e controlar a higiene das mãos de todos clientes que vão ao estabelecimento do que a dos funcionários que recebem treinamento específico e são supervisionados constantemente.

- Estabelecimentos de pequeno porte: 1 a 29 funcionários.
- Estabelecimentos de médio porte: 30 a 59 funcionários.
- Estabelecimentos de grande porte: mais de 60 funcionários.

A primeira providência a ser tomada é a mudança do tipo de distribuição de alimentos desses estabelecimentos para refeições servidas, ou seja, todas as preparações, inclusive as proteínas e guarnições, devem ser servidas por funcionários do estabelecimento em balcões aquecidos.

Para esse tipo de serviço, os estabelecimentos devem adaptar seus balcões de distribuição da melhor maneira possível para favorecer a atividade, o fluxo de atendimento e a proteção dos alimentos, superfícies e clientes.

A fim de realizar essa mudança, algumas necessidades devem ser atendidas para atender à segurança do procedimento:

- Os talheres de servir devem ser trocados com frequência.
- A higiene das mãos dos colaboradores deve ser assegurada.
- Bandejas, pratos, talheres, guardanapos e copos devem ser protegidos e mantidos do lado interno do balcão, entregues aos clientes por funcionários.

- Saladas podem ser pré-montadas em porções individuais, protegidas com filme plástico para autosserviço em expositores refrigerados.
- Criar protetores de acrílico entre o pessoal de serviço e os clientes, nos balcões, na balança e no caixa.
- Bebidas industrializadas (latas, garrafas e outras embalagens) devem ser entregues ao clientes pelos funcionários.
- Sobremesas devem ser entregues em porções embaladas, expostas em refrigeradores abertos.
- Disponibilizar álcool a 70% antes da pesagem do prato, se for o caso.
- Temperos deve ser oferecidos em sachês e entregues aos clientes pelos funcionários.
- Balcões centrais (atendimento por ambos os lados) não devem ser utilizados. Quando existentes, devem ser utilizados somente em um dos lados. Utilizar o outro lado para implantar pratos servidos.
- Os funcionários de serviço no *buffet* e no restaurante devem usar luvas e máscaras ou protetores faciais tipo visor (*face shield*).
- Restaurantes pequenos ou com balcão encostado na parede, o que impossibilita a implantação de pratos servidos, podem oferecer pratos já montados com duas ou três opções.
- Treinar os funcionários e padronizar o uso de máscaras.
- Criar cartazes para comunicação com os clientes: informar procedimentos que o restaurante está seguindo e orientar as boas práticas de higiene para os clientes.
- Os clientes devem usar máscara ao entrar no estabelecimento e devem retirá-las apenas no momento da refeição, colocando-a novamente após o término.

Tenha em mente que o objetivo dessas recomendações, além de criar um ambiente mais seguro, é também o de promover a percepção de segurança para os clientes.

## OUTROS RESTAURANTES

Os restaurantes somente poderão atender na modalidade *à la carte* ou prato executivo/prato feito se a montagem dos pratos for realizada por funcionário do estabelecimento, conforme solicitação do cliente.

Nesses serviços, os alimentos já vem servidos para os clientes nos próprios pratos (prato feito) ou em outros utensílios que serão dispostos sobre a mesa do cliente para que depois sejam servidos em seus pratos (*à la carte*).

- A higiene das mãos dos colaboradores também deve ser assegurada.

- Talheres, guardanapos, copos, temperos e outros itens devem ser colocados na mesa apenas no momento da chegada do cliente.
- Toalhas de mesa devem ser trocadas a cada uso, não podem ser aproveitadas de um atendimento para o outro.
- Distância mínima de 1,5 metro entre clientes.
- Não é permitida a entrada de entregadores e outros trabalhadores externos no local de manipulação dos alimentos.
- Os clientes devem usar máscara ao entrar no estabelecimento e devem retirá-la apenas no momento da refeição, colocando-a novamente após o término.
- Utilizar, preferencialmente, máquina de lavar pratos, louças de serviço, talheres e copos para garantir a correta higienização e temperatura adequada de enxágue (temperatura de lavagem entre 55°C e 65°C e temperatura da água de enxágue entre 80°C e 90°C).
- Pode ser organizado um horário para atendimento exclusivo de idosos.
- Atenção especial deve ser dada ao recolhimento dos pratos e talheres usados ou sujos. Usar uma bandeja para transportar os utensílios sujos. Cuidado para não encostar, no uniforme, os utensílios sujos recolhidos das mesas.

## **CAFÉS, BARES E LANCHONETES**

Aumentar a frequência de higienização com álcool a 70% das superfícies de contato compartilhadas, como mesas, balcões, suporte de guardanapos, canudos, cardápios, cadeiras e outros itens.

Disponibilizar recipientes com álcool a 70% para o público, na entrada do estabelecimento, e em alguns lugares estratégicos, como perto do caixa e na porta do banheiro.

Limpar as mesas, cadeiras, balcões e bancos com álcool a 70% para garantir que as superfícies sejam realmente desinfetadas. Fazer isso sempre antes e depois dos clientes sentarem.

Para evitar que os produtos sejam contaminados, é aconselhável protegê-los.

É aconselhável deixar um funcionário responsável por manusear os alimentos e entregar aos clientes. Todos os produtos devem ficar na área interna do balcão e o cliente deve solicitar o item que deseja.

Caso tenha mesas e cadeiras, deve-se atentar para o distanciamento de 1,5 metro entre as mesas.

## **DELIVERY**

Entregadores que façam parte do quadro de colaboradores do estabelecimento devem ser incluídos nos programas de capacitação. No caso de entregadores pertencentes às plataformas de *delivery* ou de empresas terceirizadas, as responsabilidades irão caber à terceira.

É obrigatório o uso de máscara para realizar as entregas aos clientes. Caso não estejam de máscara, o estabelecimento deverá fornecê-la.

As embalagens devem estar protegidas e devidamente armazenadas até o seu uso.

Recomenda-se sempre o uso de embalagem externa (secundária) para proteção extra do invólucro principal que conterá o alimento.

As embalagens dos alimentos pedidos devem ser lacradas para que não haja risco de violação e contaminação.

Os entregadores devem manter distância mínima de 1 metro do cliente no momento da entrega e a mesma distância dos colaboradores do estabelecimento ou de outros entregadores no local de espera de atendimento. Se possível, é aconselhável destinar local próprio e demarcado para evitar aglomerações.

As embalagens de transporte nunca devem ser colocadas diretamente no chão em nenhum momento, devido aos riscos de contaminação.

Os entregadores devem ter dispensadores de álcool em gel a 70% abastecidos para que possam higienizar as mãos, as máquinas de cartões e bolsas de transporte. Caso não tenham, o estabelecimento deverá fornecer.

Em caso de troco em dinheiro, recomendamos que a devolução seja feita em saco plástico para não haver contato com as mãos.

## **FOOD TRUCKS**

Os *food trucks* têm ganhado cada vez mais espaço no Brasil e no mundo no mercado dos serviços de alimentação, não só pela praticidade do rápido preparo e fornecimento de comida de boa qualidade a preço justo, mas também por ser uma alternativa aos restaurantes, com um custo de investimento menor e de característica itinerante, podendo se movimentar de acordo com a procura dos clientes.

Por se tratar de local que manipula alimentos, devem seguir as normas sanitárias RDC 216/2004 e a RDC 49/ 2013 da Anvisa.

Os alimentos que já vierem pré-preparados, ou seja, que não são manipulados no local, devem ser feitos em áreas que obedeçam à RDC 216/2004 da Anvisa e devem ser embalados, com identificação da data de produção e de validade e obedecer aos critérios de tempo x temperatura.

No caso particular de *food trucks*, a fim de garantir um maior nível de segurança, por se tratar de uma “Unidade de Alimentação Itinerante” e que, portanto, não tem toda infraestrutura prevista na legislação sanitária, os colaboradores devem utilizar luvas descartáveis sempre que houver necessidade de entrar em contato direto com os alimentos. As luvas só devem ser colocadas imediatamente antes do manuseio dos alimentos, com as mãos previamente higienizadas. As luvas nunca devem ser utilizadas para outras atividades que não as de manipulação de alimentos.

Considerando as restrições de água corrente nesses ambientes, recomenda-se estabelecer uma rotina de higienização das mãos com álcool a 70%, sem perfume, a cada 15 minutos e em cada 4 aplicações de álcool, realizar uma lavagem de mãos em água corrente para retirar o biofilme.

Nesse momento de controle da disseminação do SARS-Cov-2, os cuidados incluem as Boas Práticas de Manipulação e cuidados com a higienização das mãos, uso de máscara, distanciamento dentro dos *trucks*, controle do distanciamento entre os clientes nas filas de forma a evitar aglomerações e cuidados de higiene no momento de efetuar os pagamentos.

#### Recomendações:

- Limitar o número de funcionários dentro do *food truck*. Eles devem manter um distanciamento mínimo de 1 metro.
- Atribuir a cada funcionário uma estação de trabalho e tarefas específicas.
- Antes de iniciar o pré-preparo e preparo dos alimentos, os colaboradores devem sempre higienizar as mãos de modo correto e manter a frequência adequada, de acordo com a duração da etapa do pré-preparo.
- Seguir os critérios técnicos e estabelecidos em legislações vigentes para higienização de hortifrutis, superfícies, utensílios e equipamentos envolvidos no processo, com solução de hipoclorito ou outro sanitizante autorizado pela Anvisa.
- O tratamento térmico dos alimentos deve garantir que todas as suas partes atinjam a temperatura de, no mínimo, 70 °C. Temperaturas inferiores podem ser utilizadas no tratamento térmico, desde que as combinações de tempo e temperatura sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.
- Realizar higienização frequente, com álcool a 70% ou desinfetante equivalente, dos objetos, superfícies e itens que recebem grande contato manual, seja pelos colaboradores ou pelos clientes.

- Disponibilizar aos clientes álcool a 70% para uso após a entrega do pedido e antes de realizarem as refeições.
- Os borrifadores e dispensadores de álcool a 70%, quando fracionados, devem ser abastecidos de acordo com a demanda de uso do local, evitando que os produtos fiquem por muito tempo nas embalagens, podendo perder sua eficácia.
- Os borrifadores devem ser higienizados antes de abastecidos. Além disso, os borrifadores de álcool a 70% abastecidos **não devem** ser mantidos próximos a equipamentos e fontes geradoras de calor, pois podem ocasionar incêndios.
- Todos os alimentos devem ser servidos em utensílios descartáveis e garfos, facas e colheres devem estar embalados individualmente.
- Não devem ser utilizados panos têxteis, mas sim descartáveis, para a higienização de equipamentos e utensílios.
- Para a **limpeza**, podem ser utilizados detergentes, limpadores multiuso que são desengordurantes, limpa vidros (que são à base de álcool) e o próprio álcool em baixas concentrações (abaixo de 54°). Para a **desinfecção** das superfícies, podem ser utilizados os seguintes produtos: solução de hipoclorito de sódio a 1%, água sanitária na diluição recomendada no rótulo, álcool a 70% líquido ou em gel e os próprios desinfetantes de uso geral (seguir a orientação do rótulo).
- Para a limpeza e desinfecção dos ambientes, superfícies e veículos, utilizar EPI: botas, luvas apropriadas, máscara e óculos de proteção.
- Deve-se dar atenção especial aos ambientes de uso comum, a fim de garantir as medidas de combate à transmissão da Covid-19, mantendo um pequeno número de mesas e obedecendo o distanciamento mínimo de 1,5 metro, a fim de diminuir o número de pessoas nos locais onde são realizadas as feiras de *food trucks*.
- Instalar barreiras de vidro acrílico nos balcões de retirada, onde os funcionários possam ter contato próximo com clientes.
- Implementar medidas para proteger os alimentos servidos, embalagens e talheres.
- Se for possível, usar organizadores de fila direcionados aos clientes em fluxo obrigatório, permitindo o adequado distanciamento entre um cliente e outro.
- Evitar aglomerações nas áreas de espera. Quando possível, fazer reservas e avisar aos clientes por meio de aplicativo ou telefone.
- Cardápios, quando existentes, devem ser produzidos em materiais de fácil limpeza, descartáveis e/ ou disponibilizados em meio virtual para acesso do cliente (materiais usados pelo cliente devem ser higienizados entre um atendimento e outro).
- Os condimentos em sachês e guardanapos devem ser fornecidos individualmente a cada cliente.

- Oriente os consumidores a pagar, preferencialmente, com cartões ou por meio de 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).
- A utilização de máscara é obrigatória, portanto, as mesmas só devem ser retiradas no momento de comer.
- Operadores dos caixas devem utilizar máscaras e luvas e não podem manipular alimentos.
- Desinfetar as máquinas de cartão após cada uso.
- Os veículos ou equipamentos devem ter abastecimento próprio de água potável compatível com a demanda de comercialização a ser realizada.
- Os resíduos sólidos e líquidos, inclusive óleo vegetal utilizado, devem ser coletados e armazenados para posterior descarte de acordo com a legislação em vigor, sendo vedado o descarte na rede pluvial ou outro local inadequado.

## LISTA DE VERIFICAÇÃO

Com base na Resolução RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004 da Anvisa, foi elaborada uma lista de verificação com itens de riscos sanitários diretamente envolvidos nas etapas de manipulação de alimentos. Esta ferramenta facilita a percepção do risco pelo responsável técnico do estabelecimento, por meio do preenchimento da mesma e da posterior verificação de sua pontuação.

A lista de verificação serve para qualquer estabelecimento que manipule alimentos e está disponível no anexo deste documento como sugestão de autoavaliação, para que o estabelecimento possa tomar todas as medidas corretivas.

## REFERÊNCIAS

BRASIL. Ministério da Saúde, ANVISA, RESOLUÇÃO-RDC Nº 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004, Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

BRASIL. Ministério da Saúde, ANVISA, RESOLUÇÃO-RDC Nº 49, DE 31 DE OUTUBRO DE 2013. Inclusão Produtiva com Segurança Alimentar. NORMA COMENTADA.

Associação Nacional de Restaurantes, Guia de Protocolo de Procedimentos de Boas Práticas nas Operações para RESTAURANTES, BARES E LANCHONETES, Pós-Covid-19, 2020.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Gripe (influenza): causas, sintomas, tratamento, diagnóstico e prevenção. 2020.

Disponível em: <https://saude.gov.br/saude-de-a-z/gripe> . Acesso em: 26 maio 2020.

EUA. U.S. FOOD & DRUG ADMINISTRATION. . Best Practices for Retail Food Stores, Restaurants, and Food Pick-Up/Delivery Services During the COVID-19 Pandemic. 2020. FDA. Disponível em: <https://www.fda.gov/food/food-safety-during-emergencies/best-practices-retail-food-stores-restaurants-and-food-pick-updelivery-services-during-covid-19>. Acesso em: 27 maio 2020.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE. COVID-19 and food safety: guidance for food businesses: interim guidance. Disponível em: [https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/331705/WHO-2019-nCoV-Food\\_Safety-2020.1-eng.pdf](https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/331705/WHO-2019-nCoV-Food_Safety-2020.1-eng.pdf). Acesso em: 01 jun. 2020.

Portaria CVS-5 do Centro de Vigilância Sanitária da Secretaria de Estado da Saúde de São Paulo.

NOTA TÉCNICA Nº 18/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA Covid-19 e as Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos.

NSF/ANSI 2 – 2019 Protetores Salivares da International Standard e American National Standard.

Toronto Public Health. Covid-19 Fact Sheet Mobile Food Premises. Jun.2020 [https://www.toronto.ca/wp-content/uploads/2020/06/9580-COVID-19\\_Fact-Sheet\\_Mobile-Food-Premises.pdf](https://www.toronto.ca/wp-content/uploads/2020/06/9580-COVID-19_Fact-Sheet_Mobile-Food-Premises.pdf) &gt; lido em 04/06/2020

## ANEXO - LISTA DE VERIFICAÇÃO

LISTA DE VERIFICAÇÃO DE RISCO SANITÁRIO DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO	
IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA	
1. Razão Social:	
2. Nome fantasia:	
3. Alvará/Licença Sanitária:	
4. Inscrição Estadual / Municipal:	
5. CNPJ/CPF:	
6. Fone:	
7. E-Mail:	
8. Endereço (Rua/Av.):	
9. Complemento:	
10. Bairro:	
11. Município:	
12. UF:	
13. CEP:	
15. Classificação Nacional da Atividade Econômica (CNAE):	
	( ) RESTAURANTES E SIMILARES
	( ) BARES E OUTROS ESTABELECIMENTOS ESPECIALIZADOS EM SERVIR BEBIDAS
	( ) LANCHONETES, CASAS DE CHÁ, DE SUCOS E SIMILARES
	( ) SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO EM VEÍCULOS
	( ) QUIOSQUES
16. Número de refeições servidas diariamente:	
	( ) até 100 ( ) 101 a 300 ( ) 301 a 1000 ( ) 1001 a 2500 ( ) acima de 2500
17. Pessoal ocupado (número de pessoas envolvidas nesta atividade econômica/ nº funcionários):	
	( ) de 1 a 4 ( ) 5 a 9 ( ) 10 a 19 ( ) 20 ou mais
18. Tem responsável pelas Boas Práticas? ( ) sim ( ) não	
Formação Acadêmica:	
	( ) Curso de Capacitação
	( ) Nível Técnico. Qual?
	( ) Nível Superior. Qual?
19. Responsável Legal/Proprietário do Estabelecimento:	
20. Possui Alvará Sanitário? ( ) sim ( ) não	
	( ) Em processo de regularização
	( ) Não se aplica

AVALIAÇÃO						
1. ABASTECIMENTO DE ÁGUA	AD	IN	NA	Risco	Tipo do Item	Pontuação
1.1 Utiliza-se exclusivamente água potável para manipulação de alimentos (água de abastecimento público ou solução alternativa com potabilidade atestada semestralmente por meio de laudos laboratoriais).					Interdição	
1.2 Instalações abastecidas de água corrente.					Interdição	
1.3 Instalações dispõem de conexões com rede de esgoto, fossa séptica ou alternativa autorizada pela VISA Municipal.					Interdição	
1.4 Reservatório em adequado estado de higiene.				M	Pontuado	4
1.5 Reservatório devidamente tampado e conservado (livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos, dentre outros defeitos).				M	Pontuado	3
1.6 Reservatório de água higienizado em intervalo máximo de seis meses, sendo mantidos registros da operação.				M	Pontuado	6
1.7 Material que reveste internamente o reservatório de água não compromete a qualidade da água.				B	Pontuado	1
2. ESTRUTURA	AD	IN	NA	Risco	Tipo do Item	Pontuação
2.1 Instalações sanitárias possuem lavatórios de mãos e os produtos destinados à higiene pessoal (papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico, coletores com tampa e acionados sem contato manual e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos).				A	Pontuado	16
2.2 Existe separação entre as diferentes atividades por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada.				M	Pontuado	20
3. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS	AD	IN	NA	Risco	Tipo do Item	Pontuação
3.1 Instalações, equipamentos, móveis e utensílios mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas.				A	Pontuado	30
3.2 Frequência adequada de higienização dos equipamentos, móveis e utensílios.				A	Pontuado	30
3.3 Utensílios utilizados na higienização de instalações distintos daqueles usados para higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento.				A	Pontuado	21
3.4 Diluição, tempo de contato e modo de uso ou aplicação dos produtos saneantes obedece às instruções recomendadas pelo fabricante.				M	Pontuado	12
3.5 Produtos saneantes regularizados pelo Ministério da Saúde.				M	Pontuado	8

3.6 Áreas de preparação higienizadas quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho.				M	Pontuado	10
<b>4. CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS</b>	<b>AD</b>	<b>IN</b>	<b>NA</b>	<b>Risco</b>	<b>Tipo do Item</b>	<b>Pontuação</b>
4.1 Controle de vetores e pragas urbanas executado por empresa especializada devidamente regularizada.				B	Pontuado	1
4.2 Existência de um conjunto de ações eficazes e contínuas com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e/ou proliferação de vetores e pragas urbanas.				B	Pontuado	2
4.3 Edificações, instalações, equipamentos, móveis e utensílios livres da presença de animais, incluindo vetores e pragas urbanas.				B	Pontuado	2
<b>5. MANIPULADORES</b>	<b>AD</b>	<b>IN</b>	<b>NA</b>	<b>Risco</b>	<b>Tipo do Item</b>	<b>Pontuação</b>
5.1 Os manipuladores são afastados da preparação de alimentos quando apresentam lesões e/ou sintomas de enfermidades.				A	Pontuado	16
5.2 Lavam cuidadosamente as mãos ao chegar ao trabalho, antes e após manipular o alimento, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário.				A	Pontuado	29
5.3 Não fumam e falam quando desnecessário, cantam, assobiam, espirram, cospem, tosem, comem, manipulam dinheiro ou praticam outros atos que possam contaminar o alimento durante o desempenho das atividades.				M	Pontuado	5
<b>6. MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTES E EMBALAGENS</b>	<b>AD</b>	<b>IN</b>	<b>NA</b>	<b>Risco</b>	<b>Tipo do Item</b>	<b>Pontuação</b>
6.1 Submetidos à inspeção e aprovação na recepção.				M	Pontuado	11
6.2 Matérias-primas, ingredientes e embalagens utilizados para preparação em condições higiênico-sanitárias adequadas.				M	Pontuado	21
6.3 Embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes íntegras.				M	Pontuado	11
6.4 Utilização das matérias-primas e ingredientes respeita o prazo de validade ou se observa a ordem de entrada.				M	Pontuado	10
6.5 Matérias-primas fracionadas adequadamente acondicionadas e identificadas com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após abertura ou retirada da embalagem original.				M	Pontuado	17
6.6 Temperatura das matérias-primas e ingredientes perecíveis verificada na recepção e no armazenamento.				M	Pontuado	15
6.7 Gelo utilizado em alimentos fabricado a partir de água potável e mantido em condição higiênico-sanitária.				A	Pontuado	10

<b>7. PREPARAÇÃO DO ALIMENTO</b>	<b>AD</b>	<b>IN</b>	<b>NA</b>	<b>Risco</b>	<b>Tipo do Item</b>	<b>Pontuação</b>
7.1 Lavatórios da área de preparação dotados dos produtos destinados à higiene das mãos (sabonete líquido inodoro antisséptico ou produto antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos).				A	Pontuado	22
7.2 Durante o preparo, aqueles que manipulam alimentos crus realizam a lavagem e a antissepsia das mãos antes de manusear alimentos preparados.				A	Pontuado	27
7.3 Produtos perecíveis expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para preparação do alimento.				A	Pontuado	24
7.4 Descongelamento conduzido conforme orientação do fabricante e utilizando uma das seguintes técnicas: refrigeração à temperatura inferior a 5 °C ou em forno de micro-ondas quando o alimento for submetido imediatamente à cocção.				A	Pontuado	35
7.5 Alimentos submetidos ao descongelamento mantidos sob refrigeração se não forem imediatamente utilizados e não se recongela.				A	Pontuado	32
7.6 Tratamento térmico garante que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 70 °C, ou outra combinação de tempo e temperatura desde que assegure a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.				A	Pontuado	44
7.7 Avalia-se a eficácia do tratamento térmico.				M	Pontuado	11
7.8 Possuem termômetro comprovadamente calibrado para a aferição da temperatura dos alimentos.				M	Pontuado	15
7.9 Após o resfriamento, alimento preparado conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5 °C, ou congelado à temperatura igual ou inferior a -18 °C.				A	Pontuado	55
7.10 Alimentos consumidos crus, quando aplicável, submetidos a processo de higienização com produtos regularizados e aplicados de forma a evitar a presença de resíduos.				A	Pontuado	50
7.11 Evita-se o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semi-prontos e prontos para o consumo.				A	Pontuado	42
7.12 Temperatura do alimento preparado no resfriamento reduzida de 60 °C a 10 °C em até 2 horas.				A	Pontuado	1
<b>8. ARMAZENAMENTO, TRANSPORTE E EXPOSIÇÃO DO ALIMENTO PREPARADO</b>	<b>AD</b>	<b>IN</b>	<b>NA</b>	<b>Risco</b>	<b>Tipo do Item</b>	<b>Pontuação</b>
8.1 Alimento preparado armazenado sob refrigeração ou congelamento identificado com no mínimo as seguintes informações: designação, data de preparo e prazo de validade.				M	Pontuado	17

8.2 Prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração é de 5 dias, caso a temperatura de conservação seja igual ou inferior a 4 °C. Quando forem utilizadas temperaturas superiores a 4 °C e inferiores a 5 °C, o prazo máximo de consumo é reduzido.				A	Pontuado	39
8.3 Na exposição, manipuladores adotam procedimentos que minimizam o risco de contaminação dos alimentos preparados, por meio da antisepsia das mãos e pelo uso de utensílios ou luvas descartáveis (quando aplicável).				A	Pontuado	30
8.4 Alimento preparado e conservado sob refrigeração mantido à temperatura igual a 5 °C ou inferior.				A	Pontuado	54
8.5 Alimentos preparados mantidos à temperatura superior a 60°C.				A	Pontuado	56
8.6 Temperatura dos equipamentos de exposição regularmente monitorada.				M	Pontuado	20
8.7 Alimentos preparados, mantidos na área de armazenamento ou aguardando o transporte, identificados (designação do produto, data de preparo e o prazo de validade) e protegidos contra contaminantes.				M	Pontuado	11
8.8 Armazenamento e transporte ocorrem em condições de tempo e temperatura que não comprometem a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.				A	Pontuado	51
8.9 Alimentos conservados a quente mantidos a temperatura superior a 60 °C e o tempo ao longo da cadeia de preparo até exposição não excede a 6 horas.				A	Pontuado	53
<b>9. RESPONSABILIDADE, DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO</b>	<b>AD</b>	<b>IN</b>	<b>NA</b>	<b>Risco</b>	<b>Tipo do Item</b>	<b>Pontuação</b>
9.1 Possui um responsável pelas atividades de manipulação de alimentos (responsável técnico, proprietário ou funcionário designado) comprovadamente capacitado.					Excelência	
9.2 Possui implementado o Manual de Boas Práticas e os Procedimentos Operacionais Padronizados.					Excelência	

**LEGENDA:**

<b>AVALIAÇÃO</b>	<b>RISCO</b>
AD – Adequado	A - ALTO
IN – Inadequado	M - MÉDIO
NA – Não Aplicável	B - BAIXO

**CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO,  
PONTUAÇÃO E CONDIÇÕES NECESSÁRIAS**

<b>CLASSIFICAÇÃO</b>	<b>PONTUAÇÃO</b>	<b>CONDIÇÃO NECESSÁRIA</b>
Grupo 1 Qualidade Sanitária – <b>ÓTIMA</b> <b>Medida sugerida: Reinspeção após 2 anos</b>	0	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Não são observadas falhas críticas</li> <li>• Cumprimento dos itens (1.1; 1.2 e 1.3) que levariam à interdição</li> <li>• Cumprimento dos itens de excelência (9.1 e 9.2).</li> </ul>
Grupo 2 Qualidade Sanitária – <b>MUITO BOA</b> <b>Medida sugerida: Reinspeção após 1 ano com recomendações de melhorias</b>	Maior que 0 e menor que 13	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Observado uma ou mais falhas críticas nos itens de baixo impacto</li> <li>• Cumprimento dos itens (1.1; 1.2 e 1.3) que levariam à interdição</li> <li>• Cumprimento do item classificatório 9.1.</li> </ul>
Grupo 3 Qualidade Sanitária – <b>BOA</b> <b>Medida sugerida: Reinspeção após 3 meses com intimação</b>	Igual ou maior que 13 e menor que 503	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Observado uma ou mais falhas críticas nos itens de médio impacto</li> <li>• Cumprimento dos itens (1.1; 1.2 e 1.3) que levariam à interdição</li> </ul>
Grupo 4 Qualidade Sanitária – <b>ACEITÁVEL</b> <b>Medida sugerida: Reinspeção após 1 mês com intimação</b>	Igual ou maior que 503 e menor que 912	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Observado uma ou mais falhas críticas nos itens de alto impacto</li> <li>• Cumprimento dos itens (1.1; 1.2 e 1.3) que levariam à interdição.</li> </ul>
Grupo 5 Qualidade Sanitária – <b>INACEITÁVEL</b> <b>Medida sugerida: Interdição</b>	Igual ou maior que 912	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Observado falhas críticas com índice de impacto alto, e/ou descumprimento dos itens (1.1; 1.2 e 1.3) que levariam à interdição</li> </ul>
<p><b>INSTRUÇÕES DE USO DA LISTA DE VERIFICAÇÃO</b></p> <p>1) Preencher a identificação da empresa;</p> <p>2) Avaliar o atendimento aos itens de risco sanitário como: adequado, inadequado ou não aplicável;</p> <p>3) Observar os itens de Interdição e os itens de Excelência;</p> <p>4) Realizar a soma dos pontos de todos os itens inadequados;</p> <p>5) Classificar o estabelecimento em um dos 5 grupos, de acordo com o somatório dos pontos inadequados.</p>		