

PACTO PELA RETOMADA ORGANIZADA NO PIAUÍ COVID-19 – PRO PIAUÍ

PROTOCOLO ESPECÍFICO Nº 021/2020

ORIENTAÇÕES PARA EMPREGADORES, TRABALHADORES E CLIENTES DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E BEBIDAS EM GERAL: MEDIDAS DE PREVENÇÃO E CONTROLE DA DISSEMINAÇÃO DO SARS-CoV-2 (COVID-19)

SETOR:

Serviços de Alimentação e Bebidas em Geral.

ATIVIDADES:

Serviços de Alimentação e Bebidas em Geral: Restaurantes a *la carte*, prato feito e buffet sem autosserviço; Restaurantes de autosserviço (*self service* com comida no quilo, *self service* em rodízio e preço único); Lanchonetes, Casas de Chá, Casas de Sucos, Cafeterias e Sorveterias; Bares e outros estabelecimentos especializados em servir bebidas.

PROTOCOLO GERAL:

Todas as atividades desta área devem seguir previamente o **Protocolo Geral de Recomendações Higienicossanitárias com Enfoque Ocupacional frente à Pandemia**.

Para complementar a segurança necessária siga as precauções específicas abaixo relacionadas.

PROTOCOLO ESPECÍFICO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E BEBIDAS EM GERAL:

Uma nova realidade se apresenta e para isso somos chamados à responsabilidade de nossas ações, a fim de evitarmos a propagação do vírus e a nossa contaminação. O protocolo aqui apresentado propõe medidas ao setor de **Serviços de Alimentação e Bebidas em Geral** e define algumas responsabilidades com vistas ao gerenciamento do risco, mas precisamos ter em mente que cabe a cada um realizar a sua parte e mais um pouco, para conseguirmos manter nosso ambiente de trabalho saudável. Se não mudarmos nosso pensamento, não olharmos o nosso dia a dia com responsabilidade, não nos tornarmos protagonistas dessa mudança, todos os esforços realizados podem ser em vão frente à COVID-19. Nesse sentido, seguem as medidas a serem adotadas:

1. O acesso a empresa/estabelecimento deve ser controlado, dispor de sinalização (marcação no piso, por exemplo) na entrada do restaurante e em pontos estratégicos para manter o distanciamento de 2 metros entre os clientes. No lado externo, caso tenha fila, providenciar proteção para sol e chuva;

2. Na entrada do ambiente disponibilizar pia/lavatório com água e sabão ou sabonete líquido, papel toalha e lixeira com tampa acionada com pedal e/ou disponibilizar álcool a 70% para higienização das mãos;

3. Recomenda-se disponibilizar tapete sanitizante pedilúvio, preferencialmente, na entrada de locais com grande circulação de pessoas. Nos restaurantes que possuam câmaras frias, disponibilizar tapete sanitizante pedilúvio na entrada da câmara também;

4. Orienta-se a inserir **ALERTAS VISUAIS** e/ou **SONOROS** e outros meios de comunicação na entrada dos serviços e em locais estratégicos, devendo:

✓ Os trabalhadores e clientes deverão ser orientados sobre a COVID-19, acerca do que é a doença, qual é o agente transmissor, modo de transmissão, sintomas e medidas de prevenção destinadas a evitar a disseminação da doença, que devem ser seguidas dentro e fora do ambiente de trabalho;

✓ Fixar e/ou disponibilizar informativos em locais visíveis (cartazes, placas, pôsteres, totens, etc.), assim como, emitir mensagens de textos ou sonoras (áudio) ou audiovisuais (vídeos), como também letreiros de led, etc.) acerca das medidas a serem adotadas pelos trabalhadores e clientes visando à sua proteção individual como:

- Higienização adequada das mãos com água e sabão/sabonete líquido e/ou álcool a 70%;
- Uso da máscara dentro do estabelecimento e ao fazer sua refeição;
- Orientar sobre os cuidados para que a roupa e/ou objetos do cliente não toque a comida do autosserviço, como no caso de blusas de mangas compridas largas, bolsas;
- Orientar o cliente a não manusear os cabelos com as luvas.

Atenção! Essas informações devem estar em linguagem acessível a todos os públicos, inclusive pessoas com deficiência (PcD);

5. No espaço de manipulação de alimentos, disponibilizar para os funcionários lavatórios exclusivos com água, papel toalha, sabão líquido, lixeiras com tampa e acionada com pedal;

6. Disponibilizar álcool a 70% em quantidade adequada ao ambiente e processos de trabalho, inclusive para garçons e ao *maitre*;

7. Os manipuladores não devem fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho das atividades (RDC ANVISA 216/04);

8. Os trabalhadores devem intensificar a atenção e o cuidado no cumprimento das boas práticas de manipulação de alimentos de acordo com a legislação em vigor (RDC ANVISA 216/04), realizando a lavagem do antebraço e fazendo uso de roupa privativa dessa atividade;

9. Orientar todos os trabalhadores quanto à maneira adequada de higienização das mãos, braços, rosto e outras partes do corpo que podem ser vias de acesso de agente biológico;

10. Caso utilize uniforme da empresa, não retornar para casa diariamente vestindo-o;

11. O estabelecimento deve fornecer saco plástico para a guarda e transporte da vestimenta no retorno a residência;

12. Os trabalhadores devem manter os cabelos presos, usar toucas e não utilizar bijuterias, joias, anéis, relógios e outros adereços;

13. Proibir a entrada de pessoas externas, como entregadores, no local de manipulação dos alimentos;

14. Garantir que, no caso da existência de turnos de trabalho, a limpeza e a desinfecção dos instrumentos e equipamentos de trabalho seja realizada, obrigatoriamente, no momento da troca de turno, sem prejuízo da repetição desse procedimento durante o turno;

15. Não permitir o compartilhamento de armários pelos trabalhadores para a guarda de pertences pessoais;

16. Providenciar barreira de proteção física (acrílico, acetato etc) no Caixa e na balança, no caso de autosserviço (*self service*);

17. Em relação ao comércio por **delivery**, o transporte de refeições prontas para o consumo imediato deverá ser realizado logo após o seu acondicionamento em equipamento de conservação a quente ou a frio e sob temperatura que não comprometa a qualidade higienicossanitária do produto. Devendo seguir as seguintes recomendações:

✓ Limpeza da caixa térmica com água e sabão líquido e sanitização com solução de água sanitária: 45 ml (03 colheres de sopa) de água sanitária para 01 litro de água;

✓ Higienização dos punhos da moto ou volante do carro com solução de água sanitária ou álcool a 70%;

✓ O entregador deve lavar as mãos com água e sabão ou sabonete líquido, secando com papel toalha antes de pegar a embalagem do alimento a ser transportado;

✓ O entregador deve portar álcool gel a 70% para utilizar entre uma entrega e outra;

✓ Orientar aos trabalhadores a executar a troca da máscara a cada 3 horas ou quando estiver úmida, devendo proceder à retirada correta (pegando pelas hastes sem tocar a parte frontal), acondicioná-la em um saco de papel ou saco plástico, fazendo sempre a higienização das mãos antes e após a retirada da máscara pelas hastes;

✓ Os restaurantes devem orientar os entregadores quanto aos hábitos de higiene adequados;

✓ O entregador deve se afastar do trabalho se estiver com qualquer um dos seguintes sintomas: sinais de síndromes gripais (coriza, tosse seca, dor de garganta), mialgia, diarreia, cefaleia, perda parcial ou total de olfato ou paladar;

✓ As empresas que optarem por atendimento exclusivamente por *delivery* devem obrigatoriamente informar seu endereço nos meios de divulgação (redes sociais, aplicativos, folders etc), possibilitando a transparência dos serviços prestados;

✓ As refeições devem ser acondicionadas em embalagens de entrega lacradas e de material adequado ao contato com alimentos e conforme legislação específica e a informação de que o consumo deverá ser imediato;

18. Dar preferência às vendas por telefone ou *on-line* nas modalidades de entrega por *delivery* (aplicativos ou entregadores próprios), entregas rápidas no balcão, *Drive Thru* (se possuir estrutura adequada e privativa), entre outros;

19. Os alimentos e bebidas para degustação deverão ser disponibilizado em embalagens de plástico ou papel individualizadas;

20. Eliminar lenços de tecido, galheteiros, saleiros, açucareiros ou qualquer outro alimento/tempero que seja acondicionado dessa forma, provendo sachês para uso individual, que devem ser fornecidos no momento da alimentação;

21. Cada mesa deve ter um depósito de álcool gel a 70%;

22. Não deixar pratos, copos e talheres expostos à mesa, os mesmos deverão ser disponibilizados somente no momento da refeição;

23. Pratos, copos e talheres devem ser armazenados em armário fechado;

24. Determinar funcionários para servirem a comida aos clientes diretamente na mesa, sendo que a comida deve ser transportada da cozinha para a mesa em recipientes fechados;

25. Nos restaurantes de **autosserviço** (*self service* com comida no quilo, *self service* em rodízio e preço único), os proprietários tem duas opções: disponibilizar trabalhadores para servi os pratos dos clientes ou disponibilizar par de luvas descartáveis plásticas a ser usado pelo cliente após lavar as mãos com água e sabonete líquido e/ou higienizar com álcool a 70%, para que ele próprio possa servir seu prato. Estes estabelecimentos devem adotar as seguintes medidas:

✓ O equipamento de exposição do alimento preparado na área de consumação deve dispor de barreiras de proteção que previnam a contaminação do mesmo em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor e de outras fontes, conforme RDC Nº 216/2004;

✓ Manter as comidas expostas a uma distância mínima (50 cm) ou usar uma barreira física do cliente, de modo que este não fique muito próximo do alimento a ser servido;

✓ Repassar a seguinte informação, verbalmente e por cartazes: *“Entre, lave as mãos, coloque as luvas, pegue seu prato, mantendo-se distanciamento recomendado, pela saúde de todos!”*;

✓ Caso opte pelo prato ser feito por funcionários do serviço de *buffet*. eles devem usar luvas descartáveis e realizar a higienização prévia das mãos;

✓ Deve-se demarcar o chão em frente ao *buffet* garantindo o distanciamento de 2 metros;

✓ Saladas podem ser pré-montadas em porções individuais, protegidas com filme plástico e devem ficar em expositores refrigerados;

✓ Proteínas e guarnições podem ser servidas, por trabalhador, em balcões aquecidos. Deve haver uma barreira física entre trabalhador e clientes;

✓ Bebidas devem ser servidas a mesa por garçom. Os clientes não podem manipular livremente freezers, geladeiras e *post mix*;

✓ Sobremesa em porções embaladas individualmente devem ficar em refrigeração e serem servidas pelo garçom;

✓ Oferecer talheres higienizados e embalados individualmente;

✓ Os funcionários responsáveis pelo *buffet* devem lavar as mãos com água e sabão líquido com frequência;

- ✓ Deve-se recomendar aos clientes a lavagem das mãos antes de entrarem na fila do buffet do *self service*;
- ✓ Deve-se disponibilizar álcool gel a 70% exclusivo para mesa buffet em quantidade suficiente para uso de funcionários e clientes;
- ✓ A fila deve ser organizada em sentido único. Não permitir o acesso à mesa do *buffet* pelos dois lados;
- ✓ Os clientes não poderão se aproximar do *buffet* sem o uso de máscaras;
- ✓ Trabalhadores devem evitar conversar com cliente próximo ao buffet do *self service*.

26. Caso possua elevadores, devem operar sempre com 1/3 de sua capacidade oficial. Se necessário, deve ser designado trabalhador utilizando máscara para organização da fila e entrada de pessoas, mantendo na fila a distância mínima de 2 metros entre os usuários. Disponibilizar dispensadores de álcool gel a 70% dentro do elevador;

27. Reorganizar o estabelecimento de modo a proporcionar uma distância mínima de 2 (dois) metros entre as mesas e uma distância de no mínimo 1 metro entre os clientes na mesma mesa, preferencialmente pessoas que coabitam na mesma residência;

28. Providenciar a limpeza das mesas e cadeiras com água e sabão diariamente. Realizar a desinfecção a cada saída de clientes com solução de água e hipoclorito de sódio de 0,1 a 0,5% ou com álcool a 70%;

29. Só permitir a entrada de clientes se estiverem utilizando máscaras. O cliente só deve retirar as máscaras no momento da refeição, sendo que as máscaras devem ser acondicionadas pelos clientes em sacos individuais e após o término da refeição recoloca-la imediatamente, sendo que o cuidado com a máscara é de responsabilidade de cada cidadão;

30. Disponibilizar cardápio somente por meio eletrônico. Cardápio físico somente se em material descartável;

31. Os clientes devem evitar manusear o telefone celular ou tocar no rosto, nariz, olhos e boca, assim como devem conversar o mínimo possível durante sua permanência no interior do estabelecimento;

32. Permitida música ao vivo e/ou som ambiente ou instrumental, mas que não haja dança a fim de se evitar aglomeração e a livre circulação de pessoas;

33. Providenciar, quando possível, em relação às medidas de infraestrutura, filtros de alta eficácia e garantir que a renovação/circulação de ar atenda às prescrições da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT), principalmente em escritórios e partes administrativas, abstendo-se de manter o local de trabalho sem renovação de ar;

34. Caso o estabelecimento possua parque ou “Espaço Kids” deve permanecer fechado até a avaliação gradativa do seu retorno, considerando o gerenciamento de risco epidemiológico e sanitário;

35. Nos processos de recebimento, guarda e estoque de mercadorias (entrada e saída de produtos), os trabalhadores devem proceder à correta higienização das mãos antes e após o manuseio das embalagens/pacotes;

36. O fluxo de entrada e saída dos utensílios sujos deve ser diferenciado do fluxo dos utensílios limpos;

37. Os utensílios devem ser ensaboados, deixados no sabão por 40 segundos e após retirar o sabão com água corrente, para que haja a inativação do vírus;

38. Cuidados redobrados na área de depósito de mercadoria, manter de preferência a ventilação natural, diminuir fluxo entre pessoas, realizar a limpeza e higienização regular, não colocar alimentos diretamente no chão, colocar alimentos sobre estrados/*pallets* permitindo a fácil limpeza e fazer a correta armazenagem dos produtos de acordo com as especificidades de cada um, mantendo a temperatura adequada;

39. Antes da produção deve-se ter o cuidado com a higienização com água e sabão ou álcool a 70% ou hipoclorito de sódio de 0,1 a 0,5% das embalagens e matérias-primas/ingredientes dos serviços de alimentação. **Higienizar frutas e verduras** adequadamente:

- Lave as verduras, frutas e hortaliças com água corrente em abundância, agite-as;
- Mergulhe-as por 15 minutos numa bacia plástica com uma mistura **na proporção de 1 colher (sopa) de água sanitária (hipoclorito de sódio de 2 a 2,5%) para cada litro de água;**
- Lave-as novamente com água de torneira para retirar a água sanitária.

40. Para desinfecção do ambiente, principalmente, de áreas de alto fluxo de trabalhadores e clientes (hall entradas, áreas de manipulação de alimentos, salões de atendimento, etc.) borrifar hipoclorito de 0,1 a 0,5% nas paredes na altura de 1,80 m;

41. Intensificar a higienização dos banheiros, especialmente, dos sanitários (usar hipoclorito de sódio a 1% após cada uso e ao dar descarga permaneça com a tampa do sanitário fechada);

42. A coleta e descarte do lixo deve ser feita com uso de máscara e luvas, o lixo deve ser acondicionado em duas sacolas, que só devem ser ocupadas até 2/3 de sua capacidade, disponibilizando no abrigo de resíduos até o recolhimento do lixo final;

43. A empresa/estabelecimento que tem até 19 funcionários, deverá seguir o Protocolo Geral e este Protocolo Específico, devendo o responsável e/ou proprietário realizar o treinamento da sua equipe e a efetivação do **PLANO SIMPLIFICADO DE CONTENÇÃO, PREVENÇÃO, MONITORAMENTO E CONTROLE DA TRANSMISSÃO DA COVID-19**, denominado como **PLANO SIMPLIFICADO DE SEGURANÇA SANITÁRIA E CONTENÇÃO DA COVID-19**, o qual deve ser preenchido no site PRO PIAUÍ, link para acesso: <http://propiaui.pi.gov.br>, apresentando as evidências (Por exemplo: lista de frequência, registro fotográfico, entre outras) em anexo, as quais devem ser pertinentes às medidas sanitárias do Protocolo Geral e às especificidades deste Protocolo;

44. A empresa/estabelecimento que possuir 20 ou mais trabalhadores deverá preencher o **PLANO DE CONTENÇÃO, PREVENÇÃO, MONITORAMENTO E CONTROLE DA TRANSMISSÃO DA COVID-19**, denominado como **PLANO AMPLIADO DE SEGURANÇA SANITÁRIA E CONTENÇÃO DA COVID-19**, no site PRO PIAUÍ, link <http://propiaui.pi.gov.br>, devendo anexar evidências (Por exemplo: lista de frequência, registro fotográfico, entre outras) das medidas de controle de cunho administrativo ou estrutural, para minimizar a exposição dos trabalhadores a riscos no ambiente laboral, próprios ou terceirizados, bem como a propagação dos casos para a população em geral. O referido plano poderá ser preenchido pelos mesmos profissionais responsáveis pelos programas de gerenciamento de riscos exigidos pelas normas regulamentares de segurança e saúde do trabalho, tendo a responsabilidade do gestor e do Serviço Especializado em

Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho – SESMT, nos termos da Norma Regulamentadora – NR 4. Quando a empresa dispuser de Comissão Interna de Prevenção de Acidentes – CIPA, nos termos da NR 5 e normas afins, a referida comissão deverá participar da execução, fiscalização e publicidade do Plano Ampliado de Segurança Sanitária e Contenção da COVID-19.

PROTOCOLO PUBLICADO:

DECRETO Nº 19.155, de 13 agosto de 2020

Aprova o Protocolo Específico com Medidas de Prevenção e Controle da Disseminação do SARS-CoV-2 (COVID-19) para os setores relativos aos Serviços de Alimentação e Bebidas em Geral e de Turismo e dá outras providências.

Diário Oficial do Estado – DOE - ANO LXXXIX - 131º DA REPÚBLICA, Teresina (PI),
Quinta-Feira, 13 de agosto de 2020, Nº 151 – Edição Suplementar, p.1-9.