



Secretaria
de Estado
da Saúde



Superintendência de Vigilância em Saúde
Gerência de Vigilância Sanitária de Produtos e Serviços de Saúde
Coordenação Estadual de Segurança do Paciente e Controle de Infecção em Serviços de Saúde

NOTA INFORMATIVA Nº 02/2020 - MEDIDAS DE PREVENÇÃO E CONTROLE DA COVID-19 EM SERVIÇOS DE RESTAURANTES E CONGÊNERES

Emitida em: 19/03/2020

1ª Atualização: 30/06/2020

O QUE É CORONAVÍRUS?

Coronavírus é uma família de vírus que causa infecções respiratórias. O novo coronavírus, denominado de SARs-CoV-2, foi descoberto em 07 de janeiro de 2020 após casos registrados na China desde o mês de novembro de 2019 e provoca a doença denominada COVID-19.

A transmissão do novo coronavírus, (SARS-CoV-2), causador da COVID-19, ocorre por meio da propagação de pessoa para pessoa, por meio de gotículas respiratórias produzidas quando uma pessoa infectada tosse ou espirra, podendo atingir a boca ou o nariz das pessoas próximas ou possivelmente entrar nos pulmões ao respirar e por meio da propagação por contato com superfícies ou objetos contaminados.

DO FUNCIONAMENTO:

De acordo com o Decreto nº. 9685, de 29 de junho de 2020, do Governador do Estado de Goiás, que dispõe sobre a decretação de situação de emergência na saúde pública do Estado de Goiás, “Art. 2º, para o enfrentamento da emergência em saúde decorrente do coronavírus, adota-se o sistema de revezamento das atividades econômicas organizadas para a produção ou a circulação de bens ou de serviços, iniciando-se com 14 (quatorze) dias de suspensão seguidos por 14 (quatorze) dias de funcionamento, sucessivamente”. Os restaurantes no período em que autorizados a funcionar, deverão respeitar o limite de 50% (cinquenta por cento) da capacidade de



Secretaria
de Estado
da Saúde



Superintendência de Vigilância em Saúde
Gerência de Vigilância Sanitária de Produtos e Serviços de Saúde
Coordenação Estadual de Segurança do Paciente e Controle de Infecção em Serviços de Saúde

acomodação e adotar as medidas de prevenção e controle do novo coronavírus. Os restaurantes e lanchonetes instalados em postos de combustíveis, situados às margens de rodovias, são considerados essenciais e não se incluem no revezamento de atividades previsto no decreto, porém deverão cumprir com as medidas de prevenção e controle definidas em protocolos e nesta nota informativa.

MEDIDAS DE PREVENÇÃO E CONTROLE DO NOVO CORONAVÍRUS

- Orientar e solicitar que **todos os funcionários e clientes** façam uso de máscara de proteção facial;
- Disponibilizar locais para a lavagem adequada das mãos: pia, água, sabão líquido, papel toalha e seu suporte e lixeiras com tampa e acionamento por pedal. O sabão em barra não é indicado, pois pode acumular bactérias e vírus com o uso coletivo;
- Disponibilizar preparações alcoólicas a 70% para higienização das mãos, principalmente nos pontos de maior circulação de funcionários e clientes (recepção, balcões, corredores de acessos, junto aos pontos de entrada e saída);
- Os estabelecimentos devem limitar e programar/agendar o atendimento do seu público, de maneira a evitar aglomerações no local, mantendo a distância mínima de um metro (com uso de proteção facial), tanto entre os clientes, quanto entre esses e os funcionários. O atendimento pode ser baseado, por exemplo, em reservas de assentos, controle do fluxo de entrada e saída;
- Para facilitar o distanciamento em filas para atendimento, recomenda-se que os estabelecimentos façam demarcações no piso para garantir a separação entre as pessoas que aguardam atendimento. O uso de barreiras, como faixas, entre o caixa e o cliente a ser atendido também pode colaborar para manter o distanciamento entre os funcionários e os clientes;
- Organizar a disposição das mesas e cadeiras para que seja mantida a distância segura de 1 (um) metro entre as pessoas. Como alternativa podem ser retiradas algumas



Secretaria
de Estado
da Saúde



**Superintendência de Vigilância em Saúde
Gerência de Vigilância Sanitária de Produtos e Serviços de Saúde
Coordenação Estadual de Segurança do Paciente e Controle de Infecção em Serviços de Saúde**

mesas, fazer interdição de mesas de forma intercalada, a fim de manter o distanciamento recomendado;

- Os estabelecimentos devem dar preferência à oferta de alimentos *a la carte* e evitar, sempre que possível, a oferta em serviços de auto atendimento (*self-service*), como bufê e estações de bebida, visando minimizar o risco de contaminação entre as pessoas devido ao compartilhamento de utensílios e superfícies e a contaminação dos alimentos;
- Os serviços de alimentação que permanecerem com o serviço de bufê deverão implementar melhorias que minimizem a disseminação do vírus, tais como: cobrir o expositor de alimentos com protetores salivares elaborados, com material de fácil limpeza, como vidro ou acrílico, com fechamento frontal e lateral, dispor de um colaborador para servir a refeição aos clientes, visando diminuir a manipulação de utensílios, como pegadores, por diversas pessoas;
- Fazer uso de cardápios que não necessitem de manuseio, por exemplo, descartáveis ou cardápios que possam ser higienizados, (*menu board*, cardápio digital com *QR code*, cardápios plastificados);
- Afixar orientações claras e visíveis aos clientes, sobre as boas práticas respiratórias, higienização das mãos com água e sabão ou preparação alcoólica a 70%, incluindo a recomendação de não falar enquanto se serve, evitando a contaminação dos alimentos;
- Disponibilizar aos clientes, talheres e guardanapos devidamente protegidos/embalados ou talheres descartáveis;
- Dar preferência ao uso de temperos, molhos, condimentos e especiarias em embalagens individualizadas (sachês) ou em porções individualizadas, diretamente da cozinha a cada cliente;
- Manter os ambientes arejados por ventilação natural (portas e janelas abertas) sempre que possível;
- Em ambientes climatizados, manter limpos os componentes do sistema de climatização (bandejas, serpentinas, umidificadores, ventiladores e dutos) de forma a



Secretaria
de Estado
da Saúde



**Superintendência de Vigilância em Saúde
Gerência de Vigilância Sanitária de Produtos e Serviços de Saúde
Coordenação Estadual de Segurança do Paciente e Controle de Infecção em Serviços de Saúde**

evitar a difusão ou multiplicação de agentes nocivos à saúde humana e manter a qualidade interna do ar;

- Desativar o uso de bebedouros de pressão, bombas e bebedouros de galões de água mineral;
- Fornecer materiais e equipamentos suficientes para que não seja necessário o compartilhamento dos mesmos;
- Os pagamentos deverão, preferencialmente, ser realizados por métodos eletrônicos (aplicativos, cartão etc.), permitindo distância entre entregador/funcionário do caixa e clientes, a fim de evitar contato direto;
- As máquinas de cartão, e outras de uso comum, devem ser higienizadas com álcool 70% ou outro desinfetante compatível, após cada uso;
- Em caso de troco em dinheiro, recomendamos que a devolução seja feita em saco plástico para não haver contato do dinheiro com as mãos;
- Os funcionários deverão lavar e trocar os uniformes diariamente e levá-los ao local de trabalho protegidos em saco plástico ou outra proteção adequada. Usá-los somente nas dependências da empresa, observando as indicações das autoridades da saúde e sanitárias;
- Orientar os clientes e funcionários a adoção de **etiqueta respiratória**:
 - Se tossir ou espirrar, cobrir o nariz e a boca com cotovelo flexionado ou lenço de papel (descartar imediatamente após o uso e realizar a higiene das mãos com água e sabonete líquido ou preparação alcoólica a 70%, secar as mãos com toalha de papel descartável);
 - Evitar tocar mucosas de olhos, nariz e boca.

RECOMENDAÇÕES NA MANIPULAÇÃO/PREPARO DE ALIMENTOS

- Devem ser seguidos todos os requisitos de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos conforme Resolução RDC nº. 216/2004/Anvisa;



Secretaria
de Estado
da Saúde



Superintendência de Vigilância em Saúde
Gerência de Vigilância Sanitária de Produtos e Serviços de Saúde
Coordenação Estadual de Segurança do Paciente e Controle de Infecção em Serviços de Saúde

- Implantar rotinas de higienização das matérias primas recebidas, como lavagem e desinfecção de suas embalagens;
- A rotina de limpeza e desinfecção definida pela empresa deve ser seguida rigorosamente, lembrando que as superfícies, equipamentos e utensílios que entrem em contato direto com o alimento devem ser frequentemente higienizados;
- Deve-se assegurar em toda a linha produtiva a presença de instalações adequadas e convenientemente localizadas para a lavagem frequente das mãos. Essas instalações devem dispor de água e de produtos adequados para esse procedimento (sabonete líquido e, quando usado, preparação alcoólica a 70%);
- A secagem das mãos deve ser feita por meio de papel não reciclado ou outros métodos higiênicos, não sendo permitido o uso de toalhas de tecido. Deve se garantir a presença de lixeiras que não necessitem de acionamento manual;
- Não fazer uso de equipamentos para secagem das mãos automáticos por fluxo de ar, para que não haja dispersão de partículas e aerossóis;
- Recomenda-se reforçar os treinamentos sobre a limpeza e desinfecção das mãos, além de garantir a presença de cartazes de orientação aos funcionários sobre a correta lavagem das mãos e demais hábitos de higiene, afixados em locais apropriados.

HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS

- Todos os trabalhadores devem realizar a lavagem frequente e cuidadosa das mãos, sempre que houver qualquer interrupção da atividade de manipulação/ fabricação do alimento, principalmente:
 - antes de começar o trabalho;
 - depois de tossir, espirrar;
 - após tocar os olhos, boca, nariz;
 - antes e depois de preparar alimentos crus, como carne, vegetais e frutas;
 - antes de manusear alimentos cozidos ou prontos para o consumo;



Secretaria
de Estado
da Saúde



**Superintendência de Vigilância em Saúde
Gerência de Vigilância Sanitária de Produtos e Serviços de Saúde
Coordenação Estadual de Segurança do Paciente e Controle de Infecção em Serviços de Saúde**

- depois de manusear objetos alheios ao processo produtivo, como: celular, *tablets*, dinheiro, lixo, chaves, maçanetas, entre outros objetos;
 - após tarefas de limpeza;
 - após ir ao sanitário;
 - antes de comer;
 - após comer, beber; e
 - retornar dos intervalos.
- O uso de luvas descartáveis não é uma exigência na legislação sanitária vigente na preparação de alimentos. Portanto só deve ser usada para proteção da saúde do manipulador, por exemplo; quando em contato com materiais que possam irritar a pele;
 - O uso de luvas não substitui a lavagem das mãos;
 - Os funcionários não devem usar adornos que possam acumular sujeiras ou dificultar o processo de higienização das mãos, como anéis, relógios e pulseiras;
 - Não devem apresentar unhas grandes ou pintadas.

RECOMENDAÇÕES SOBRE OS CUIDADOS DURANTE OS PROCEDIMENTOS DE LIMPEZA E DESINFECÇÃO

- Estabelecer rotina frequente de limpeza e desinfecção dos ambientes e das superfícies dos objetos, com detergente neutro (quando o material da superfície permitir), seguida de desinfecção com álcool 70% ou outro desinfetante, a depender do tipo de material (Intensificar a limpeza das áreas comuns, no mínimo uma vez por período);
- Desinfetar com álcool 70% ou outro desinfetante compatível (friccionando por cerca de 20 segundos), os locais frequentemente tocados como: balcões de atendimento, poltronas/cadeiras, maçanetas, corrimões, interruptores, janelas, telefone, teclado do computador e demais artigos e equipamentos que possam ser de uso compartilhado e/ou coletivo (estes devem ser desinfetados várias vezes ao dia);



Secretaria
de Estado
da Saúde



**Superintendência de Vigilância em Saúde
Gerência de Vigilância Sanitária de Produtos e Serviços de Saúde
Coordenação Estadual de Segurança do Paciente e Controle de Infecção em Serviços de Saúde**

- Higienizar as mesas e cadeiras com sanitizante (por exemplo, álcool a 70% ou outro desinfetante compatível) sempre após o término de cada atendimento ou refeição (podendo ser cobertas com plástico para facilitar essa higienização). Caso a toalha de mesa não possa ser higienizada, deverá ser trocada a cada uso;
- Caso disponha de máquinas lava-louça, utilizar a temperatura indicada e os detergentes e desinfetantes apropriados;
- A rotina de limpeza e desinfecção definida pela empresa deve ser seguida rigorosamente, lembrando que as superfícies, equipamentos e utensílios que entram em contato direto com o alimento devem ser frequentemente higienizados;
- Durante os procedimentos de limpeza e desinfecção deve ser adotada a varredura úmida dos ambientes. Não devem ser usados materiais e equipamentos que podem veicular o ar, por exemplo, vassouras, esfregões secos, nebulizadores, termonebulizadores e frascos de spray com propelente, para que não haja dispersão de partículas e aerossóis;
- Realizar a limpeza e desinfecção das superfícies de cima para baixo e no sentido das áreas mais limpas para as mais sujas;
- Os panos devem ser exclusivos para uso em cada ambiente. Panos usados na limpeza de banheiros não devem ser usados na limpeza de outros locais, e devem estar sempre limpos e alvejados;
- Disponibilizar dispositivos de descarte adequado (preferencialmente lixeira com tampa e acionamento a pedal);
- Treinar as equipes de limpeza e desinfecção antes de realizar os procedimentos. O treinamento deve incluir os riscos dos produtos químicos utilizados, quais equipamentos de proteção individual - EPI's devem ser usados para sua proteção e segurança, (luvas, máscaras, aventais ou uniformes, botas de borracha de cano longo), bem como a maneira de vestir, utilizar, retirar e descartar corretamente os mesmos;
- Os funcionários devem ser orientados, quanto aos cuidados durante a retirada dos EPI's, de maneira a evitar sua contaminação e a importância de sempre realizar a



Secretaria
de Estado
da Saúde



**Superintendência de Vigilância em Saúde
Gerência de Vigilância Sanitária de Produtos e Serviços de Saúde
Coordenação Estadual de Segurança do Paciente e Controle de Infecção em Serviços de Saúde**

higienização das mãos com água e sabonete líquido, caso não seja possível, usar preparação alcóolica a 70%, após a retirada dos EPI's;

- A equipe de limpeza deve relatar imediatamente ao supervisor, qualquer dano no EPI (por exemplo, furos ou rasgo nas luvas) ou exposição potencial;
- Somente devem ser utilizados produtos regularizados na Anvisa ou no Ibama, observado o seu prazo de validade;
- Seguir as instruções do fabricante para todos os produtos de desinfecção (por exemplo, concentração, método de aplicação e tempo de contato, diluição recomendada etc.), constantes no rótulo (ou bula) do produto;
- Nunca misturar os produtos, utilize somente um produto para o procedimento de desinfecção;
- Produtos que podem ser utilizados para a desinfecção de ambientes e superfícies:
 1. Álcool 70%;
 2. Hipoclorito de sódio, na concentração 0.5%;
 3. Alvejantes contendo hipoclorito (de sódio, de cálcio). Solução de água sanitária a concentração de hipoclorito é maior (2,0% e 2,5%);
 4. Peróxido de hidrogênio 0.5%;
 5. Ácido peracético 0,5%;
 6. Quaternários de amônio, por exemplo, o Cloreto de Benzalcônio 0.05%;
 7. Desinfetantes com ação virucida.
- A solução de água sanitária e os alvejantes comuns podem ser utilizados diluídos para desinfetar pisos e outras superfícies (tempo de contato de 10 minutos). Lembre-se de que estes produtos podem deixar manchas em alguns materiais;
- Os equipamentos apropriados para aplicação dos produtos desinfetantes, conforme suas características, constam dos rótulos dos produtos devidamente aprovados pela Anvisa ou Ibama, sendo necessário observar as informações constantes do rótulo, bula e/ou Ficha de Segurança (FISPQ).



Secretaria
de Estado
da Saúde



Superintendência de Vigilância em Saúde
Gerência de Vigilância Sanitária de Produtos e Serviços de Saúde
Coordenação Estadual de Segurança do Paciente e Controle de Infecção em Serviços de Saúde

Recomenda-se: Que a diluição de água sanitária seja usada imediatamente após a diluição, pois a solução é desativada pela luz, água sanitária: diluir 1 copo (250 ml) de água sanitária / 1L água e o alvejante comum: 1 copo (200 ml) de alvejante / 1L água.

SERVIÇOS DE DELIVERY

- Os entregadores devem ser orientados quanto às medidas de prevenção e controle da COVID-19, e obrigatoriedade de uso de proteção facial para realizar as entregas aos clientes. No caso de entregadores pertencentes ao quadro de funcionários do estabelecimento, as máscaras deverão ser fornecidas pelos próprios estabelecimentos;
- Os entregadores devem manter distância mínima de 1 metro do cliente no momento da entrega e a mesma distância dos funcionários do estabelecimento ou de outros entregadores no local de espera de atendimento. Caso possível, é aconselhável destinar local próprio e demarcado para evitar aglomerações;
- As embalagens de transporte (térmicas popularmente conhecidas como bags) nunca devem ser colocadas diretamente no chão em nenhum momento, devido aos riscos de contaminação;
- Garantir que entregadores façam higienização correta das mãos, disponibilizando acesso a dispensadores de preparação alcoólica a 70% ou pia com água, sabonete líquido e papel toalha;
- Orientar os entregadores quanto à higienização das máquinas de cartões e bags de transporte, após cada entrega, com álcool a 70% ou outro produto desinfetante compatível;
- Em caso de troco em dinheiro, recomendamos que a devolução seja feita em saco plástico para não haver contato com as mãos;
- Recomenda-se sempre o uso de embalagem externa (secundária) para proteção extra do invólucro principal que conterá o alimento.



Secretaria
de Estado
da Saúde



Superintendência de Vigilância em Saúde
Gerência de Vigilância Sanitária de Produtos e Serviços de Saúde
Coordenação Estadual de Segurança do Paciente e Controle de Infecção em Serviços de Saúde

RECOMENDAÇÕES SOBRE A SAÚDE DO TRABALHADOR

- Adotar, quando o exercício da função pelos funcionários permitir, trabalho remoto, sistemas de escalas, revezamento de turnos e alterações de jornadas de trabalho, para reduzir fluxos, contatos e aglomerações de trabalhadores e clientes;
- O trabalhador que faça uso do transporte público coletivo, para se deslocar até o local de trabalho, deve ser orientado quanto a utilização de máscara de proteção facial e troca desta proteção quando chegar ao local de trabalho, bem como a realizar a higienização das mãos sempre que deixar o transporte coletivo;
- Adotar recomendações atuais de isolamento domiciliar, sempre que possível, para os trabalhadores com 60 (sessenta) ou mais anos de idade, trabalhadores com histórico de doenças respiratórias, crônicas, oncológicas, degenerativas e trabalhadoras grávidas;
- Garantir que suas políticas de licença médica sejam flexíveis e consistentes com as diretrizes de saúde pública e que os funcionários estejam cientes dessas políticas;
- Os funcionários que apresentarem sintomas respiratórios (febre, tosse, produção de escarro, dificuldade para respirar, dor de garganta), devem ser orientados a procurar atendimento médico para avaliação e investigação diagnóstica e serem afastados do trabalho por 14 dias;
- O retorno ao trabalho deve ocorrer quando não apresentarem mais sinais de febre e outros sintomas por pelo menos 24 horas, sem o uso de medicamentos para redução da febre ou outros medicamentos que alteram os sintomas (por exemplo, supressores da tosse);
- Os empregadores deverão disponibilizar proteção facial para seus funcionários, e fornecer orientações quanto ao seu uso, descarte e substituição sempre que estiver úmida ou suja, não ultrapassando o tempo de uso por mais de 2-3 horas, e higienização das mãos antes e após o seu uso, e, inclusive, limitações de sua proteção contra o coronavírus. O uso incorreto da máscara pode prejudicar sua eficácia na redução de risco de transmissão da COVID-19;



Secretaria
de Estado
da Saúde



**Superintendência de Vigilância em Saúde
Gerência de Vigilância Sanitária de Produtos e Serviços de Saúde
Coordenação Estadual de Segurança do Paciente e Controle de Infecção em Serviços de Saúde**

- Alguns cuidados devem ser observados antes, durante e após o uso da proteção facial. A seguir estão listados alguns itens a serem observados:
 - as máscaras devem ser fornecidas aos trabalhadores no início de cada jornada de trabalho e trocadas, sempre que necessário;
 - as máscaras devem estar limpas, íntegras (sem rupturas, rasgos ou furos), com bom ajuste e tamanho suficiente para proteger plenamente o nariz e a boca;
 - o uso de máscaras não pode ser compartilhado em hipótese nenhuma;
 - as máscaras devem ser usadas de maneira a cobrir integralmente a boca e o nariz, e não devem ser usadas com nariz descoberto, por exemplo.
- As máscaras não devem ser retiradas para falar e nem deslocadas para o queixo, pescoço, nariz, topo da cabeça etc. Caso precise retirá-la momentaneamente para atividades inevitáveis, como beber água, seguir as orientações abaixo listadas.
 - evitar tocar a máscara e, quando o fizer por equívoco, higienizar as mãos em seguida;
 - remover a máscara cuidadosamente pela parte de trás, presa às orelhas ou cabeça, de forma a evitar tocar o tecido na parte frontal, onde há alta concentração de gotículas expelidas pela boca e nariz;
 - proceder com a correta lavagem das mãos sempre antes de colocar e após retirar a máscara;
 - trocar a máscara sempre que estiver úmida ou suja, não ultrapassando o tempo de uso por mais de 2-3 horas.
- Os funcionários podem utilizar proteção facial adicional tipo visor, *face shield*, protegendo o trabalhador e funcionando como protetor salivar na manipulação dos alimentos;
- As máscaras usadas (reutilizáveis) devem ser colocadas em sacos plásticos e fechados, de modo a não contaminar demais pertences dos trabalhadores ou ambientes e equipamentos de trabalho.

O uso de máscaras deve seguir integralmente as orientações sobre o tipo, a confecção, o uso, a troca e a higienização. Caso contrário, seu uso pode tornar-se um veículo de contaminação, ao invés de conferir maior proteção aos usuários e aos alimentos.



Secretaria
de Estado
da Saúde



Superintendência de Vigilância em Saúde
Gerência de Vigilância Sanitária de Produtos e Serviços de Saúde
Coordenação Estadual de Segurança do Paciente e Controle de Infecção em Serviços de Saúde

HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS

Além do distanciamento e do uso de máscaras, é imprescindível que os funcionários sejam corretamente treinados nos procedimentos de higienização das mãos e sejam orientados a realizar esse procedimento frequentemente, sempre que necessário. Com destaque às seguintes ocasiões:

- antes de começar o trabalho;
- depois de tossir, espirrar, assoar o nariz ou levar a mão ao rosto;
- antes de colocar a máscara de proteção facial;
- depois de manusear objetos alheios ao processo produtivo, como: celular, *tablets*, dinheiro, lixo, chaves, maçanetas, entre outros objetos;
- após tarefas de limpeza;
- após usar o banheiro;
- antes de comer;
- após comer, beber;
- quando retornar dos intervalos ou outras interrupções da atividade.

CONCLUSÃO

As medidas recomendadas na presente Nota Informativa, voltadas ao combate da COVID-19, visam, principalmente, a prevenção e o controle contra o novo coronavírus (SARS CoV-2), reduzindo os riscos à saúde humana.

Estas recomendações poderão ser atualizadas à medida que informações adicionais estejam disponíveis.

Em caso de dúvidas o MS conta com o serviço **Disque Saúde**, por meio do telefone **136** e a Secretaria de Estado da Saúde de Goiás, disponibiliza a **Central de Atendimento a COVID-19**, por meio dos telefones **62.3201-2686 / 2687**. Para obter maiores informações sobre o novo coronavírus (COVID-19), pode-se acessar o sítio



Secretaria
de Estado
da Saúde



Superintendência de Vigilância em Saúde
Gerência de Vigilância Sanitária de Produtos e Serviços de Saúde
Coordenação Estadual de Segurança do Paciente e Controle de Infecção em Serviços de Saúde

eletrônico do MS, no endereço: [https://www.saude.gov.br/saude-de-a-z/coronavirus_e SES-GO](https://www.saude.gov.br/saude-de-a-z/coronavirus_e_SES-GO) <https://www.saude.go.gov.br/>

ATENÇÃO:

O uso de máscara é uma das medidas de prevenção para limitar a propagação de doenças respiratórias, incluindo a COVID-19. No entanto, este uso deve vir acompanhado de outras medidas igualmente relevantes, como a higiene das mãos, etiqueta da tosse, distanciamento entre as pessoas e a não aglomeração em áreas coletivas.

REFERÊNCIAS:

1. Ministério da Saúde. Guia de Vigilância Epidemiológica para Infecção Humana pela COVID-19.
2. Decreto nº. 9685, de 29 de junho de 2020, do Governador do Estado de Goiás, que dispõe sobre a decretação de situação de emergência na saúde pública do Estado de Goiás, em razão da disseminação do novo coronavírus, COVID-19;
3. Nota Técnica Nº 04/2020 GVIMS/GGTES/ANVISA – Orientações para serviços de saúde: medidas de prevenção e controle que devem ser adotadas durante a assistência aos casos suspeitos ou confirmados de infecção pelo novo coronavírus (COVID-19).
4. Nota Técnica nº 26/2020 da Anvisa – Recomendações sobre produtos saneantes que possam substituir o álcool 70% na desinfecção de superfícies, durante a pandemia da COVID-19.
5. Brasil. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução – RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, Dispõe sobre regulamento técnico de Boas Práticas para serviços de alimentação. Diário Oficial da União, 2004.



Secretaria
de Estado
da Saúde



Superintendência de Vigilância em Saúde
Gerência de Vigilância Sanitária de Produtos e Serviços de Saúde
Coordenação Estadual de Segurança do Paciente e Controle de Infecção em Serviços de Saúde

6. Nota Técnica nº47/2020/Anvisa – Uso de luvas e máscaras em estabelecimentos da área de alimentos no contexto do enfrentamento ao COVID-19.
7. Nota Técnica nº48/2020/Anvisa – Documento orientativo para produção segura de alimentos durante a pandemia de Covid-19.
8. Nota Técnica nº49/2020/Anvisa – Orientações para os serviços de alimentação com atendimento direto ao cliente durante a pandemia de Covid-19.