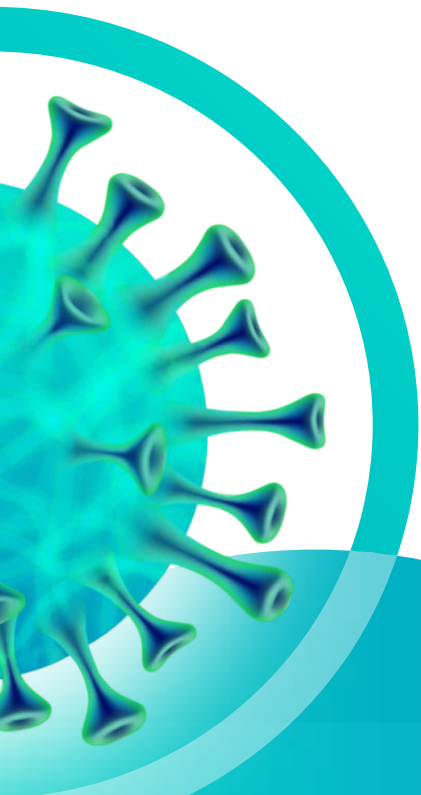


VERSÃO 1
04.05.2020

MANUAL DE CONDUTA SEGURA PARA SERVIÇOS DE

BARES E RESTAURANTES

NA PREVENÇÃO DA COVID-19



Superar |

ESSE NEGÓCIO
A GENTE FAZ
JUNTOS

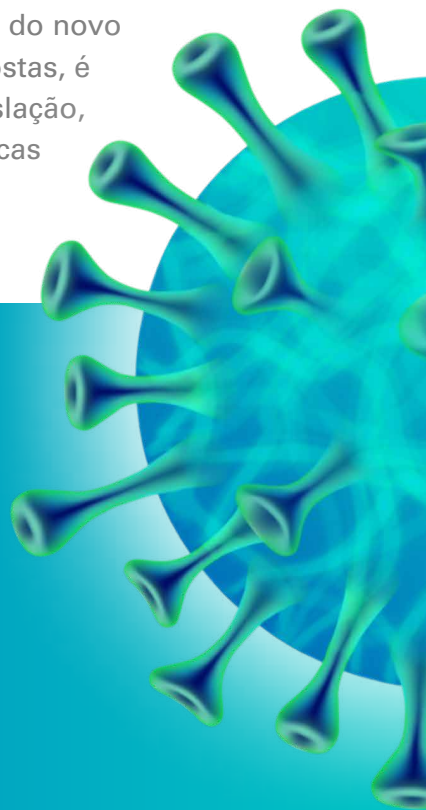


APRESENTAÇÃO

Este manual foi desenvolvido com o objetivo de orientar os serviços de alimentação na prevenção à Covid-19. As orientações contidas aqui se somam às práticas de segurança alimentar que já são adotadas e exigidas pelos órgãos de controle. Neste manual, constam os principais procedimentos a serem seguidos por todos os manipuladores nas atividades de produção de alimentos na garantia das ações de enfrentamento à pandemia do novo coronavírus. Complementar às orientações propostas, é necessário também que a empresa verifique legislação, municipal, estadual e federal, sobre as Boas Práticas de higiene na manipulação de alimentos.

O QUE É A COVID-19?

É uma doença provocada pelo agente SARS-CoV-2, conhecido como novo coronavírus, considerando haver outros coronavírus que anteriormente provocaram doenças similares, como o SARS-CoV-1, em 2002. O coronavírus é um vírus transmitido principalmente pelo sistema respiratório.



QUAIS AS FORMAS DE TRANSMISSÃO?

A infecção ocorre de pessoa a pessoa pela inalação de pequenas gotículas de saliva ou muco que carregam uma carga viral, que são transmitidas especialmente por espirro ou tosse.

Figura 1: Formas de transmissão do SARS-CoV-2



GOTÍCULAS DE SALIVA



ESPIRRO



TOSSE

Além da inalação, a transferência do vírus também pode acontecer quando superfícies recentemente contaminadas, como celulares, maçanetas de portas, cardápios, sacolas plásticas, interruptores, mesas, talheres compartilhados, outras mãos, etc, com o vírus são levadas pelas mãos para os olhos, nariz e boca.

Figura 2: Formas de transmissão do SARS-CoV-2



APERTO DE MÃOS



OBJETOS OU SUPERFÍCIES CONTAMINADAS

É importante que toda equipe esteja consciente sobre todos os aspectos desta doença e que entendam seu papel na sua propagação conhecendo as práticas de higiene presentes neste documento e na legislação sanitária vigente. Além disso, lembre-se: funcionários que apresentem sintomas da Covid-19 devem ser afastados do serviço de alimentação.

POR QUANTO TEMPO O VÍRUS PERMANECE VIÁVEL SOBRE SUPERFÍCIES?

Alguns estudos indicam que o vírus é mais resistente em superfícies lisas. Observe o tempo que pode sobreviver de acordo com as superfícies pesquisadas na tabela 1.

Tabela 1: Tempo de permanência do coronavírus em diferentes superfícies

MEIO/SUPERFÍCIE	TEMPO
Em suspensão (aerossóis)	3h
Cobre	4h
Papelão	24h
Aço Inoxidável	72h
Plástico	72h

Fonte: *Food Safety and Coronavirus: A Comprehensive Guide*

Entretanto, ainda não há dados que estabeleçam o tempo em que o vírus possa permanecer viável nos alimentos, especialmente considerando que sua estabilidade depende do tipo de superfície em que é depositado.

ALIMENTOS PODEM TRANSMITIR A COVID-19?

De acordo com o CDC - Centro de Controle e Prevenção de Doenças dos Estados Unidos – e a EFSA - Autoridade Europeia de Segurança Alimentar, atualmente não há evidências de que a Covid-19 seja transmitida diretamente por alimentos.

De qualquer maneira, não podemos esquecer que há muitas outras doenças que podem ser transmitidas por alimentos e os serviços de alimentação devem garantir que todos os procedimentos de Boas Práticas sejam integralmente cumpridos. Além disso, as Boas Práticas contemplam atividades de higiene que serão imprescindíveis na prevenção da Covid-19.

As Boas Práticas descritas na Resolução RDC 216/2004 devem estar implementadas pelo serviço de alimentação.

QUAIS OS PRINCÍPIOS BÁSICOS DE HIGIENE?



A higiene de mãos deve ser garantida e o estabelecimento deve disponibilizar pias devidamente abastecidas com água, sabão líquido neutro e álcool gel 70% ou sabão líquido antisséptico, papel toalha não reciclado, lixeira com tampa sem acionamento manual e procedimento de higiene visível.




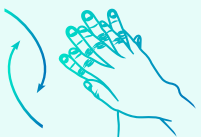




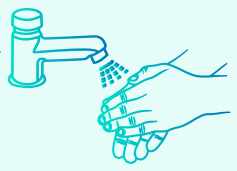


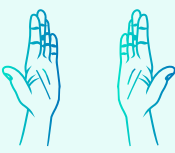

As pias devem estar disponíveis nas áreas de preparo de alimentos, nos banheiros de funcionários e nos banheiros para clientes.

Dispensers extras com álcool gel 70% devem também estar disponíveis em áreas de recebimento e armazenamento de mercadorias, montagem de alimentos de delivery ou take away, área de servimento (serviço de rotisseria) e área de pagamento.

OS MANIPULADORES DE ALIMENTOS DEVEM LAVAR AS MÃOS COM FREQUÊNCIA E, PRINCIPALMENTE, DEPOIS DE:

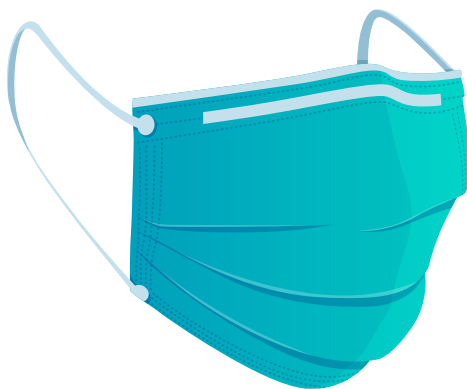
- Tossir, espirrar, coçar ou assoar o nariz.
- Coçar os olhos ou tocar na boca.
- Preparar alimentos crus, como carne, ovos, vegetais e frutas.
- Manusear celular, dinheiro, lixo, chaves, maçanetas, e outras superfícies.
- Ir ao sanitário.
- Retornar dos intervalos.

Ao lavar as mãos, usar bastante água corrente e sabão líquido ou outro produto destinado ao mesmo fim, de acordo com as informações na embalagem. Seguir as seguintes orientações da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), que devem estar disponíveis nas pias de higiene de mãos da produção e de banheiros, de clientes e funcionários:

 <p>1</p>	 <p>2</p>	 <p>3</p>
Umedecer as mãos com água.	Aplicar sabão suficiente para cobrir a superfície de ambas as mãos.	Esfregar as palmas das mãos entre si.
 <p>4</p>	 <p>5</p>	 <p>6</p>
Esfregar a palma direita sobre o dorso da esquerda, entrelaçando os dedos e vice-versa.	Esfregar palma contra palma, entrelaçando os dedos.	Esfregar o dorso dos dedos contra a palma da mão oposta, agarrando os dedos.
 <p>7</p>	 <p>8</p>	 <p>9</p>
Esfregar com um movimento de rotação o polegar esquerdo, agarrado com a palma da mão direita e vice-versa.	Esfregar a ponta dos dedos da mão direita contra a palma da mão esquerda, fazendo um movimento de rotação e vice-versa.	Enxaguar as mãos com água.
 <p>10</p>	 <p>11</p>	 <p>12</p>
Secar com papel toalha.	Utilizar papel toalha para fechar a torneira se o acionamento for manual.	As mãos já estão limpas.
 <p>13</p>	Passar álcool gel a 70% nas mãos, deixando secar naturalmente (se o sabão não for bactericida).	

É TAMBÉM BASTANTE IMPORTANTE QUE OS MANIPULADORES:

- Mantenham as unhas curtas e sem esmaltes.
- Não usem adornos, pois acumulam sujeiras e microrganismos, como anéis, aliança, relógio, piercings e outros.
- Não conversem, espirrem, tussam, cantem ou assoviem em cima dos alimentos, superfícies ou utensílios. A recomendação vale para o momento do preparo e na hora de servir.
- Mantenham o distanciamento entre os colegas de trabalho.
- Utilizem máscaras de proteção individual.



Todos os procedimentos de higiene pessoal devem ser garantidos pelos responsáveis do serviço de alimentação. A supervisão deve ser constante!

COMO USAR MÁSCARAS DE FORMA CORRETA?

A empresa deve disponibilizar máscaras para os manipuladores de alimentos, que devem ser usadas de acordo com os seguintes critérios:

- As máscaras são de uso individual e não podem ser compartilhadas.
- Não tocar as máscaras no centro, aonde cobrem boca e nariz; caso contrário, as mãos estarão sendo contaminadas e, por consequência, tudo o que for tocado por elas posteriormente.
- Trocar as máscaras no máximo a cada 2 horas ou sempre que sentir que estão úmidas.
- Jogar fora no lixo do banheiro máscaras descartáveis.
- Separar em saco plástico exclusivo e identificado máscaras reutilizáveis para posterior higiene.

HIGIENIZAÇÃO DAS MÁSCARAS REUTILIZÁVEIS

- Lavar com água e sabão.
- Enxaguar em água corrente.
- Deixar de molho por 20 minutos em solução clorada (para cada litro de água, colocar 2 colheres de sopa de água sanitária com 2-2,5% de cloro ativo).



- Enxaguar em água corrente.
- Deixar secar.

E QUANTO A HIGIENE DO ESTABELECIMENTO?

Como vimos, a transmissão da Covid-19 pode ocorrer pela contaminação de superfícies e o novo coronavírus têm a capacidade de permanecer por muitas horas em todo o ambiente. Portanto, manter ambiente, equipamentos e utensílios higienizados é imprescindível.

Higienizar compreende ações de lavar e desinfetar, e a empresa precisa estabelecer os procedimentos de higienização detalhados que possam ser seguidos pelos responsáveis destas atividades tão importantes.

Todos os detergentes e desinfetantes usados devem possuir autorização do Ministério da Saúde e seu uso deve seguir as instruções dos fabricantes. Para a desinfecção em geral, recomenda-se principalmente o álcool 70% ou a água sanitária, cuja preparação deve ser feita de acordo com as seguintes proporções:

Tabela 2: Preparo de solução clorada com concentração de 400 a 500ppm

Quantidade de Água	Quantidade de Água Sanitária (2-2,5 de cloro ativo)
1 litro	20 ml
2 litros	40 ml
5 litros	100 ml
10 litros	200 ml

Fonte: *Food Safety and Coronavirus: A Comprehensive Guide.*



COMO DESINFETAR?

O álcool 70% líquido pode ser aplicado com um borrifador na superfície a ser desinfetada ou diretamente sobre um pano multiuso, limpo e seco e esfregado por toda a superfície. Em seguida, o utensílio, equipamento ou superfície estão prontos para o uso.

A solução clorada também pode ser borrifada na superfície de equipamentos, móveis e utensílios, ou ainda ser preparada em baldes, bacias ou similares e receber utensílios ou peças de equipamentos, que ficarão imersos. Ao uso da solução clorada, é importante que as superfícies permaneçam em contato por no mínimo 10 minutos e, se forem utensílios que tenham contato direto com alimentos, devem ser enxaguadas em água corrente após este tempo. Pode ser usada especialmente para a desinfecção de pisos, paredes e ambientes em geral.

QUAIS OS CUIDADOS GERAIS NA HORA DE COMPRAR MERCADORIAS?

- Usar máscara protetora;
- Solicitar a desinfecção dos puxadores dos carrinhos ou alças das cestas;
- Desinfetar as mãos ao entrar e ao sair do mercado.

COMO RECEBER AS MERCADORIAS?

- Manter o distanciamento dos entregadores.
- Determinar o uso de máscaras pelos entregadores e funcionários.
- Disponibilizar álcool gel na entrada da área de recebimento de mercadorias.
- As mercadorias devem ser colocadas sobre estrado ou balcão para conferência e higiene.



Incentivar a higiene das mãos ou o uso do álcool gel após a manipulação da documentação do recebimento.

COMO ARMAZENAR AS MERCADORIAS?

- Desinfetar com álcool 70% ou solução clorada (400 a 500 ppm) ou lavar as embalagens com água e detergente.
- Se houver espaço suficiente no estoque, reservar os pacotes com os produtos estáveis em temperatura ambiente por pelo menos 72 horas, identificando o dia e a hora do recebimento e o dia e a hora em que os mesmos estarão liberados para o armazenamento regular.

COMO HIGIENIZAR HORTALIÇAS?

Frutas, legumes e verduras consumidos crus, usados para fazer sucos, vitaminas, saladas ou preparações que não passem por tratamento térmico completo devem ser higienizados de acordo com as seguintes instruções ou conforme orientações de fabricantes de produtos específicos:



1. Lavar folha a folha, ou um a um em água corrente.



2. Imergir em solução clorada por 10 minutos preparada com água sanitária indicada para alimentos (verificar a rotulagem), nas seguintes proporções:



3. Enxaguar.

Quantidade de Água	Quantidade de Água Sanitária (2-2,5 de cloro ativo)
1 litro	10 ml
2 litros	20 ml
5 litros	50 ml
10 litros	100 ml

O TRATAMENTO TÉRMICO ELIMINA O NOVO CORONAVÍRUS?

De acordo com as pesquisas realizadas, este tipo de vírus é sensível ao calor, e destruído quando o alimento é submetido à temperatura igual ou superior à 70°C, conforme determina a legislação higiênico-sanitária vigente.



COMO SERVIR ALIMENTOS COM SEGURANÇA?

Como a principal forma de contágio da Covid-19 ocorre através da contaminação de pessoa a pessoa ou por superfícies contaminadas, os alimentos podem ser distribuídos empratados (a la carte ou prato feito), em sistema de rotisseria ou através da venda em balcão (**take away** ou **delivery**). O sistema de serviços **self service** não é recomendado pelo risco de contaminação de superfícies, utensílios e alimentos pelos consumidores.

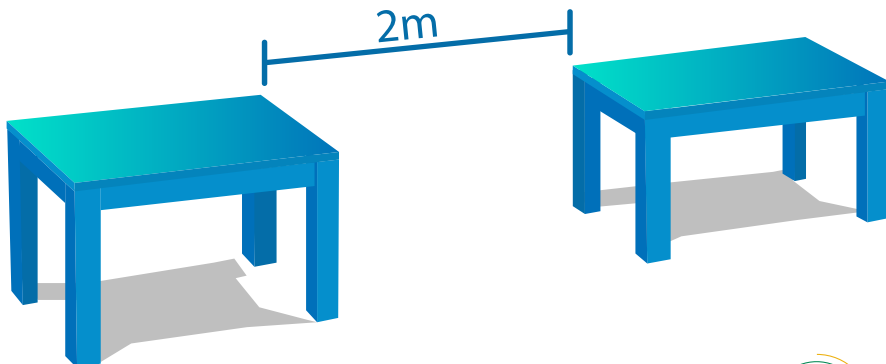
CUIDADOS GERAIS NO CAIXA

- Solicitar o uso de máscaras.
- Disponibilizar álcool gel 70%.
- Controlar as filas no caixa – oriente os clientes com o espaçamento mínimo de 1,5 m marcado no chão.
- Incentivar pagamentos em cartões ou outras formas que não utilizem o dinheiro.
- Desinfetar com álcool 70% as maquininhas de pagamento – para facilitar a desinfecção, envolver as mesmas em filme plástico.
- Quando utilizadas, desinfetar com álcool 70% as comandas individuais, após cada uso.
- Se possível, instale barreira de acrílico no caixa, que protege melhor funcionários e clientes.

CUIDADOS GERAIS COM O LOCAL DE SERVIÇO

- Realize o controle de entrada e saída de clientes, com o intuito de evitar aglomerações.
- Manter o distanciamento de 2 metros* entre mesas.
- Controlar filas no balcão de servimento (rotisseries) ou vendas – oriente os clientes com o espaçamento de 1,5 m marcado no chão.
- Solicitar o uso de máscaras e do álcool gel 70% disponível fixando cartazes educativos.
- Remover condimentos, enfeites, guardanapos ou qualquer item das mesas que possa ser tocado por mais de um cliente.
- Desinfetar cardápios entre clientes.
- Desinfetar o tampo das mesas e os puxadores das cadeiras na saída de cada cliente.
- Manter os ambientes arejados e, nos casos de uso de aparelhos de ar condicionado, realizar a higiene de todos os componentes com a frequência determinada pelos fabricantes.
- Não utilizar bebedouros.
- Manter espaços para crianças (*kids*) fechados.

*ou de acordo com determinação de seu município.



SERVIÇO SELF SERVICE

O QUE É?

No sistema **self service**, os próprios clientes servem seus pratos e, portanto, tocam nos talheres de servimento, colocados em cada travessa de alimento dispostas no balcão de distribuição. Desta forma, existe a possibilidade de contaminação das mãos de clientes quando se servem. Por isso, alguns municípios suspenderam este tipo de serviço até que a pandemia seja controlada, pois é muito mais difícil garantir a higiene das mãos dos clientes do que a dos funcionários, que recebem treinamento específico e são supervisionados constantemente. Assim, a primeira providência é verificar se não há qualquer legislação, municipal, estadual ou até mesmo federal, que impeça o trabalho com o sistema **self service** e, caso não haja, se o restaurante consegue, de forma efetiva, garantir o comportamento e a isenção de contaminação dos clientes. Isso exige medidas de acompanhamento, orientação e intervenção em tempo integral do cliente no serviço do buffet.

ATENÇÃO!

- Os balcões de distribuição devem possuir “protetores salivares” adequados.
- Os talheres de servimento devem ser trocados com muita frequência.
- Bandejas, pratos, talheres, guardanapos e copos devem estar protegidos e ser entregues aos clientes por funcionários.
- A higiene das mãos dos colaboradores deve ser assegurada.
- A higiene das mãos dos clientes deve ser assegurada durante todo o servimento.

Uma forma de garantir que os clientes passaram o álcool 70% imediatamente antes de se servirem é determinando um responsável para servir o desinfetante diretamente nas mãos dos clientes no início do balcão de distribuição. E, para garantir que, durante o servimento nenhum cliente vai atender ao celular, passar as mãos na boca ou nariz e depois tocar no pegador de saladas, outro funcionário deve ser alocado para fazer este monitoramento e, caso detecte qualquer problema, realize a troca imediata de talheres. O objetivo é prevenir! Por isso, a recomendação é de que não se dê continuidade ao **self service**, e sim promova-se a adaptação deste serviço para rotisseria ou a la carte até que a pandemia acabe.

SERVIÇO DE ROTISSERIA

O QUE É?

Na rotisseria, funcionários do serviço de alimentação são os responsáveis por servir os pratos dos clientes, que permanecem do outro lado do balcão. Para este tipo de serviço, os estabelecimentos que trabalhavam com o sistema **self service** 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. São algumas necessidades:

ATENÇÃO!



Os talheres de servimento devem ser trocados com frequência.

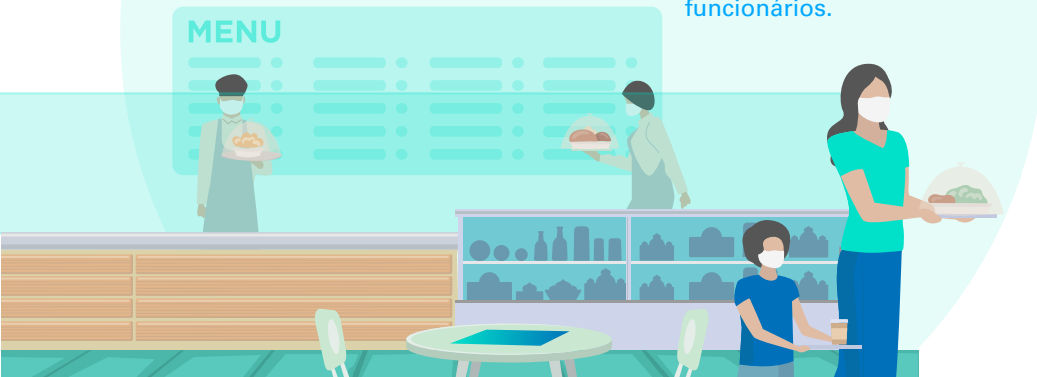


A higiene das mãos dos colaboradores deve ser assegurada.



Bandejas, pratos, talheres, guardanapos e copos devem ser protegidos e mantidos do lado interno do balcão, e ser entregues aos clientes por funcionários.

MENU



Superar |

ESSE NEGÓCIO
A GENTE FAZ
JUNTOS

SERVIÇO EMPRATADO

O QUE É?

Neste serviço, 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 (a la carte).

ATENÇÃO!

- A higiene das mãos dos colaboradores também deve ser assegurada.
- Talheres, guardanapos, copos, temperos, etc, devem ser colocados na mesa apenas no momento da chegada do cliente.

SERVIÇOS DE COMPRA NO BALCÃO (TAKE AWAY) E DELIVERY

O QUE É?

São os serviços mais utilizados no momento. A compra no balcão e o delivery podem ser feitas da casa do cliente, através de serviços on-line ou telefone. O cliente pode também realizar a compra diretamente no estabelecimento e levar seu pedido (*take away*). No *delivery*, os pedidos são enviados pela empresa, que utilizam entregadores terceirizados ou não.

ATENÇÃO!

MONTAGEM DOS PEDIDOS:

- Proteger utensílios descartáveis, sacos de papel e sacolas plásticas.
- Manter a higiene constante das bancadas de montagem.
- Higienizar as mãos antes da montagem.

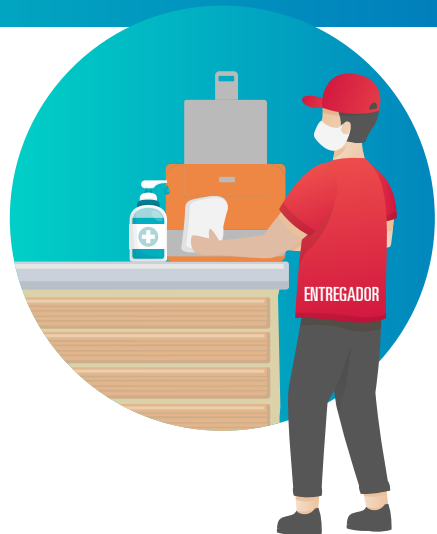
ÁREA DE RETIRADA DOS PEDIDOS:

- Manter distância entre clientes e atendentes – criar barreiras.
- Deixar a balcão de atendimento livre de objetos.
- Manter o local de espera com afastamento de 1,5 m entre clientes caso haja cadeiras.
- Evitar cardápios impressos ou realizar a desinfecção a cada cliente. O estabelecimento deve dar preferência a quadros informativos com o cardápio do dia.
- Incentivar pedidos e pagamentos *on-line*.
- Dispor de álcool gel 70% para uso de clientes e funcionários.



SERVIÇO DE ENTREGA (DELIVERY):

- Realizar a higiene das bolsas de entrega com álcool 70% a cada reabastecimento e higienização no fim do turno.
- O entregador deve adotar todas as medidas de higiene para sua proteção e do cliente: uso de máscara com troca a cada 2 horas, distanciamento social, uso de álcool 70% na desinfecção de mãos, da máquina de cobrança entre clientes e do guidão da bicicleta ou moto.



REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABRASEL. **Como retomar as Atividades**. Recomendações e cuidados para uma reabertura segura de bares e restaurantes diante da crise. Cartilha. Abril 2020.

ANVISA. Notícias. **O novo coronavírus pode ser transmitido por alimentos?**

Publicado: 21/03/2020 16:26 Disponível em:

http://portal.anvisa.gov.br/noticias/-/asset_publisher/FXrpx9qY7FbU/content/o-novo-coronavirus-pode-ser-transmitido-por-alimentos-/219201

ANVISA. 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, Brasília, DF, p. 25, 16 set. 2004

ASSIS, L. **Alimentos seguros: ferramentas para gestão e controle da produção e distribuição**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2017.

J. KENJI LÓPEZ-ALT. **Food Safety and Coronavirus: A Comprehensive Guide**. Disponível em:

<https://www.seriousseats.com/2020/03/print/food-safety-and-coronavirus-a-comprehensive-guide.html>

MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Cartilha Coronavírus – Informações**. Disponível em:

<https://www.saude.gov.br/images/pdf/2020/April/07/Cartilha-Coronavirus-Infoacoes-.pdf>

Neeltje van Doremalen; Trenton Bushmaker, B.Sc; Hamilton, MT; Dylan H. Morris, M.Phil; Princeton, NJ; Myndi G. Holbrook, B.Sc.; Amandine Gamble; Brandi N. Williamson, M.P.H.; Azaibi Tamin; Jennifer L. Harcourt; Natalie J. Thornburg; Susan I. Gerber, M.D; James O. Lloyd-Smith; Emmie de Wit; Vincent J. Munster. **Aerosol and Surface Stability of SARS-CoV-2 as Compared with SARS-CoV-1**. Disponível: <https://www.nejm.org/doi/full/10.1056/NEJMc2004973>

PREFEITURA MUNICIPAL DE CURITIBA. Secretaria Municipal da Saúde. **Protocolo de Curitiba contra o Coronavírus (Covid-19) para Serviços de Alimentação**. Disponível em:

<http://www.saude.curitiba.pr.gov.br/images/Protocolo%20Curitiba%20Contra%20o%20Coronavirus-%20Servi%C3%A7os%20de%20Alimenta%C3%A7%C3%A3o%202023.04.2020.pdf>

SECRETARIA DE SAÚDE DE CURITIBA. Decreto Municipal nº 470, de 26 de março de 2020.

Estabelece medidas complementares para o enfrentamento da Emergência em Saúde Pública, decorrente do novo Coronavírus (Covid-19) e define os serviços públicos e as atividades essenciais que devem ser resguardados pelo Poder Público e pela iniciativa privada.

SECRETARIA DE SAÚDE DE CURITIBA. Resolução nº 1, de 17 de abril de 2020. **Estabelece**

medidas complementares e obrigatórias para o enfrentamento da Emergência em Saúde Pública, decorrente do novo Coronavírus e regulamenta o Decreto Municipal nº 470, de 26 de março de 2020.