

## **CORONAVÍRUS (COVID-19)**

### **Restaurantes Self-Service**

A doença provocada pelo novo Coronavírus é denominada oficialmente como COVID-19.

Em geral o quadro é leve a moderado, mas pode ser grave em pessoas que já possuem outras doenças, apresentando dificuldade respiratória grave e complicações.

#### **SINTOMAS**



FEBRE



TOSSE



DIFICULDADE  
PARA RESPIRAR

Além disso, outros sintomas como cansaço, dores, corrimento e congestão nasal, dor de garganta e diarreia podem ocorrer.

#### **COMO OCORRE A TRANSMISSÃO**



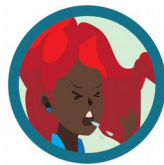
ESPIRRO



TOSSE



CATARRO



GOTÍCULAS  
DE SALIVA



CONTATO FÍSICO  
COM PESSOA  
INFECTADA



CONTATO COM  
SUPERFÍCIES  
CONTAMINADAS

Seguido de contato com boca, nariz e olhos.

#### **ORIENTAÇÕES PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO TIPO SELF-SERVICE**

**(recomendadas pelo Centro de Vigilância Sanitária do Estado de São Paulo)**

- Imprimir cartaz com as orientações e disponibilizar em local visível perto do início da fila de serviço.
- Estar dotado de pia para lavagem de mãos para clientes, com sabão líquido, papel toalha e lixeira disponíveis;
- Fornecer, em local próximo à entrada/ início da fila do autosserviço, álcool gel a 70% para clientes. Após espalhar o produto em toda a superfície das mãos, deve-se friccionar por 20 segundos, para então começar a servir-se;
- Evitar falar, rir, tossir, tocar nos olhos, nariz e boca enquanto estiver servindo-se;
- Substituir todos os utensílios utilizados no serviço (colheres, espátulas, pegadores, conchas e outros similares) a cada 30 minutos, higienizando-os completamente (incluindo seus cabos), para que retornem ao buffet. Devem seguir procedimento similar garrafas térmicas, colheres para café e chá e outros utensílios disponíveis em balcões de café e sobremesa;
- Funcionários que apresentem febre e/ou sintomas respiratórios (tosse seca, dor de garganta, mialgia, cefaleia e prostração, dificuldade para respirar e batimento das asas nasais) deverão ser afastados do trabalho, retornando somente após o término dos sintomas;
- Reforçar os procedimentos de higiene na cozinha;
- Higienizar frequentemente mesas, cadeiras, banheiros, maçanetas, superfícies do buffet, café e balcões;
- Manter a distância de dois metros entre as mesas do restaurante.

## SEGUIR AS NORMAS SANITÁRIA

Diante do cenário, orientamos os estabelecimentos de Serviços de Alimentação a **cumprir rigorosamente** as normas sobre boas práticas de manipulação de alimentos para estabelecimentos comerciais.

A **Resolução nº216 de 15 de setembro de 2004** da Agência Nacional da Vigilância Sanitária/ANVISA, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação estabelece:

**Item: 4.6.4** Os manipuladores devem lavar cuidadosamente as mãos ao chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário. Devem ser afixados cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e anti-sepsia das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios.

**Item: 4.10.2** Os manipuladores devem adotar procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos preparados por meio da anti-sepsia das mãos e pelo uso de utensílios ou luvas descartáveis.

**Item: 4.10.4** 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.

A **Portaria do Centro de Vigilância Sanitária do Estado de São Paulo CVS nº.5 de 09 de abril de 2013** que aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, estabelece:

**Art. 12.** Os manipuladores de alimentos devem adotar procedimentos de antissepsia frequente das mãos, especialmente antes de usar utensílios higienizados e de colocar luvas descartáveis. A manipulação de alimentos prontos para o consumo, que sofreram tratamento térmico ou que não serão submetidos a tratamento térmico, bem como a manipulação de frutas, legumes e verduras já higienizadas, devem ser realizadas com as mãos previamente higienizadas, ou com o uso de utensílios de manipulação, ou de luvas descartáveis. Estas devem ser trocadas e descartadas sempre que houver interrupção do procedimento, ou quando produtos e superfícies não higienizadas forem tocados com as mesmas luvas, para se evitar a contaminação cruzada.

**Art. 13.** Durante a manipulação dos alimentos é vetado: falar, cantar, assobiar, tossir, espirrar, cuspir sobre os produtos; mascar goma, palito, fósforo ou similares; chupar balas, comer ou experimentar alimentos com as mãos; tocar o corpo, colocar o dedo no nariz, ouvido, assoar o nariz, mexer no cabelo ou pentear-se; enxugar o suor com as mãos, panos ou qualquer peça da vestimenta; fumar; tocar maçanetas, celulares ou em qualquer outro objeto alheio à atividade; fazer uso de utensílios e equipamentos sujos; manipular dinheiro e praticar outros atos que possam contaminar o alimento.

**Art. 14.** Os funcionários devem higienizar as mãos sempre que necessário e especialmente: ao chegar ao trabalho; utilizar os sanitários; tossir, espirrar ou assoar o nariz; usar esfregões, panos ou materiais de limpeza; fumar; recolher lixo e outros resíduos; tocar em sacarias, caixas, garrafas e sapatos; tocar em alimentos não higienizados ou crus; houver interrupção do serviço e iniciar um outro; pegar em dinheiro.