

**PROTOCOLO SANITÁRIO PARA REABERTURA DE ESTABELECIMENTOS  
DA ÁREA DE ALIMENTOS**



As Boas Práticas de Manipulação de Alimentos (BPM) são procedimentos que visam a prevenção e redução do risco de disseminação de doenças infecto-contagiosas tanto entre os colaboradores envolvidos na cadeia produtiva de alimentos quanto entre clientes. Neste sentido, a Vigilância Sanitária do Município de Guarulhos recomenda que todos os estabelecimentos da área de alimentos implantem/reforcem as BPM já constantes na legislação sanitária e também as orientações atuais da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) e do Centro de Vigilância Sanitária Estadual para o enfrentamento da COVID-19.

**Restaurantes, lanchonetes, casas do norte e assemelhados**

**Medidas a serem adotadas antes da abertura**

- Estabelecer funcionários específicos para servir aos clientes ou disponibilizar luvas descartáveis de plástico para que os clientes se sirvam em estabelecimentos que

trabalham com sistema de autosserviço (self-service);

- Disponibilizar temperos somente em sachês;
- Fazer a identificação no piso para garantir a distância de 1,5 metros entre os clientes;
- Imprimir cartaz com as orientações sobre a Covid- 19 e disponibilizar em local visível;
- Estabelecer fluxo de todo o processo produtivo no qual conste em todas as etapas as medidas de prevenção de contágio pela Covid-19. Este deve contemplar a capacidade máxima de atendimento de forma a respeitar o distanciamento seguro tanto nas áreas internas quanto no atendimento ao cliente;
- Não disponibilizar alimentos para degustação;
- Organizar o fluxo do estabelecimento para que a comida pronta não cruze com pratos usados e retirada de lixo;
- Indicar locais para lavagem de mãos e uso do álcool em gel 70% distribuído tanto nas áreas internas quanto naquelas de atendimento ao cliente;
- Alterar a disposição das mesas e cadeiras de forma a reduzir o número de pessoas por mesa, evitando colocá-las frente a frente ou lado a lado;
- Disponibilizar lixeiras com tampa e acionamento não manual nos sanitários, na área de consumação e nas áreas de manipulação;
- Lavar as mãos frequentemente com água e sabão ou desinfetá-las com álcool em gel 70%, mantendo **pias exclusivas para esta finalidade**, abastecidas com sabonete líquido e papel toalha descartável;
- Cobrir a boca com o antebraço quando tossir ou espirrar ou utilizar lenço descartável e, após tossir/espirrar descartá-lo no lixo e lavar as mãos);
- Evitar tocar nos olhos, boca e nariz;

- Organizar escala para horários de almoço e lanches dos funcionários, evitando aglomerações;
- Limpar e desinfetar regularmente objetos, superfícies e equipamentos de uso manual;
- Utilizar produtos apropriados para limpeza e desinfecção das superfícies, objetos e equipamentos, seguindo as instruções do rótulo;
- Oferecer utensílios descartáveis aos clientes, caso seja impossível a lavagem e higienização manual ou mecânica;
- Disponibilizar talheres devidamente acondicionados aos clientes, além de manter os pratos, copos e demais utensílios protegidos;
- Oferecer guardanapos de papel ao cliente em dispenser protegido ou embalado;
- Definir a escala de trabalho dos funcionários, prevendo evitar aglomerações, de acordo com a quantidade de pessoas permitida de forma a manter o distanciamento seguro;
- Exigir e monitorar o uso de máscaras, luvas e demais EPIs necessários para funcionários responsáveis pelo preparo, manuseio e entrega dos alimentos e refeições;
- Implantar procedimento para uso e troca de máscara, de acordo com a recomendação do fabricante;
- A máscara de proteção respiratória de uso não profissional deve ser de uso individual, bem ajustada ao rosto e cobrir totalmente a boca e o nariz do trabalhador sem deixar espaços laterais. Deve ser descartada em lixeira com embalagem plástica, de preferência com tampa e não operadas manualmente;
- Os manipuladores de alimentos devem ser orientados sobre a importância de evitar tocar na máscara e que, caso isso ocorra, devem lavar as mãos com água e sabão imediatamente;
- Disponibilizar uniformes em número suficiente para garantir a troca adequada. Implantar

medidas nos vestiários para evitar a contaminação cruzada do uniforme, evitando contato dos uniformes limpos e os sujos, bem como não deixar os sapatos em contato com os uniformes limpos. Os uniformes sujos devem ser colocados em sacos plásticos;

- Proibir a entrada e uso de celulares nas áreas de manipulação de alimentos;
- Disponibilizar funcionário para limpeza e desinfecção de mesas e cadeiras entre atendimentos, ou seja, a cada ciclo antes que outro cliente tenha contato com as superfícies;
- Optar, sempre que possível, por deixar portas internas abertas entre setores para ajudar na circulação e evitar o toque em puxadores e maçanetas;
- Orientar e sensibilizar todos os funcionários sobre a importância da adoção das Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, especialmente quanto à lavagem das mãos, respeitando os protocolos atuais e utilizando equipamentos de proteção individual;
- Providenciar local adequado, recipiente limpo e fechado para o descarte dos resíduos, evitando uma possível contaminação do ambiente. Estes resíduos devem ser removidos quantas vezes forem necessárias durante o dia. Quando removidos dos setores, devem ser armazenados e ensacados em recipientes apropriados com tampa. O profissional responsável pelo recolhimento deve estar paramentado com luvas e máscara reutilizável.

#### **Medidas a serem adotadas após abertura**

- Não permitir que clientes adentrem o estabelecimento sem fazer o uso de máscaras. Caso haja consumo no local, os clientes devem ser orientados que devem ficar sem máscara o mínimo possível;
- Controlar o fluxo de entrada e saída do estabelecimento;
- Orientar para que o cliente evite ao máximo o uso de celulares durante a permanência no estabelecimento;

- Orientar os clientes, de forma escrita ou oral, quanto à lavagem das mãos e a utilização do álcool em gel 70% antes de consumirem as refeições;
- Higienizar os banheiros destinados aos clientes, a cada uma hora, durante todo o período de almoço ou de abertura do estabelecimento;
- Cumprir o Programa de Limpeza implantado no estabelecimento de forma que todos os equipamentos, utensílios, superfícies e instalações sejam higienizadas com frequência;
- Manter frequência de higienização de canetas e outros materiais de escritório, teclado, mouse, monitor e telefones;
- Higienizar a máquina de cartão após cada uso, permitindo que o cliente manuseie seu cartão, e disponibilizar álcool em gel 70% em cada estação de pagamento;
- Pagamentos em espécie pedem atenção redobrada para a higienização das mãos.

#### **Medidas a serem adotadas no sistema Delivery e Takeout**

Entrega de alimentos por meio de serviços específicos de aplicativos  
ou disponibilizados para retirada pela própria empresa

- Os entregadores também devem lavar as mãos frequentemente. Caso não haja estrutura disponível, como lavatório, pode-se fazer o uso de um desinfetante para as mãos com pelo menos 70% de álcool;
- Aumente a frequência de limpeza e desinfecção de superfícies que são tocadas constantemente, como balcões onde os alimentos são colocados, maçanetas, câmbio, volante, guidão do veículo e bolsas de transporte de alimentos, limpando as superfícies usando um spray com saneante desinfetante apropriado para esse fim de acordo com as instruções do rótulo;
- No caso de retirada (takeout) pelo próprio cliente, zonas de coleta específicas devem ser

estabelecidas, visando ajudar a manter o distanciamento físico;

- No caso de delivery, a entrega deve ser realizada conforme solicitado pelo cliente. É importante verificar as mensagens de orientação das plataformas de app como “por favor, deixe o pedido na porta” ou “toque o interfone e deixe na portaria”. Quando o contato for necessário, os entregadores devem ser orientados a manter o distanciamento dos clientes;
- Realize a higiene das bolsas de entrega com álcool 70% a cada reabastecimento e higienização no fim do turno;
- Mantenha embalagens protegidas e devidamente armazenadas até o seu uso;
- Lacre todos os pedidos para que não haja risco de violação e contaminação;
- As embalagens de transporte térmicas (popularmente conhecidas como bags) nunca devem ser colocadas diretamente no chão em nenhum momento, devido aos riscos de contaminação;
- Verifique a integridade da bag e sua condição de higiene antes da entrega;
- Mantenha higienização contínua do meio de transporte que utilizado para realizar as entregas;
- 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 cartão entre clientes e do guidão da bicicleta ou moto;
- Recomenda-se que os entregadores tenham acesso a dispensadores de álcool em gel 70% abastecidos para que possam higienizar as mãos, as máquinas de cartões e bags de transporte;
- 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.

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

#### **Medidas adicionais**

- Os estabelecimentos podem adotar medidas adicionais para controlar a entrada de clientes, como medição de temperatura. Devem ser utilizados equipamentos devidamente certificados para esse fim e que não entrem em contato direto com a pele;
- Além disso, deve-se ter em mente que muitas pessoas infectadas pelo novo coronavírus são assintomáticas, portanto, não apresentam sintomas;
- As filas de espera devem ser organizadas utilizando senhas, preferencialmente digitais, via celular ou outro meio digital, ou ainda, providenciar espaços alternativos destinados à espera dos clientes;
- Utilizar cardápios que não necessitem de manuseio ou que possam ser higienizados;
- Sempre que possível, as transações de pagamento devem ser realizadas por funcionário específico, que não manipule alimentos, objetos e utensílios relacionados à alimentação/refeição. Estimule para que sejam feitas preferencialmente via cartão ou outro meio eletrônico. Quando o pagamento for realizado em dinheiro, o funcionário deve higienizar as mãos após guardá-lo em local adequado.

**Consultas indicadas:**

Lei Municipal 6144/2006 – Código Sanitário do Município de Guarulhos  
[www.guarulhos.sp.gov.br/06\\_prefeitura/leis/leis\\_download/06144lei.pdf](http://www.guarulhos.sp.gov.br/06_prefeitura/leis/leis_download/06144lei.pdf)

Decreto Municipal nº 36900 de 3 de junho de 2020  
[www.guarulhos.sp.gov.br/06\\_prefeitura/leis/decretos\\_2020/36900decr.pdf](http://www.guarulhos.sp.gov.br/06_prefeitura/leis/decretos_2020/36900decr.pdf)

Higiene das mãos:  
[www20.anvisa.gov.br/segurancadopaciente/index.php/publicacoes/item/cartaz-higienizacao-simples-das-maos](http://www20.anvisa.gov.br/segurancadopaciente/index.php/publicacoes/item/cartaz-higienizacao-simples-das-maos)

Cartilha Boas Praticas ANVISA  
[portal.anvisa.gov.br/documents/33916/389979/Cartilha+Boas+Pr%C3%A1ticas+para+Servi%C3%A7os+de+Alimenta%C3%A7%C3%A3o/d8671f20-2dfc-4071-b516-d59598701af0](http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/389979/Cartilha+Boas+Pr%C3%A1ticas+para+Servi%C3%A7os+de+Alimenta%C3%A7%C3%A3o/d8671f20-2dfc-4071-b516-d59598701af0)

Plano de Monitoramento e Controle da COVID - 19 para retomada das atividades econômicas em Guarulhos  
[www.guarulhos.sp.gov.br/sites/default/files/2020-06/APRESENTAC%CC%A7A%CC%83O\\_PLANO%20RETOMADA%20ATIVIDADES%20%20junho.pdf](http://www.guarulhos.sp.gov.br/sites/default/files/2020-06/APRESENTAC%CC%A7A%CC%83O_PLANO%20RETOMADA%20ATIVIDADES%20%20junho.pdf)

Comunicado CVS 20/2020- GT Alimentos/DITEP: Recomendações para a reabertura segura de estabelecimentos da área de alimentos no contexto do enfrentamento da COVID-19  
[www.cvs.saude.sp.gov.br/up/E\\_CM-CVS-20\\_270620.pdf](http://www.cvs.saude.sp.gov.br/up/E_CM-CVS-20_270620.pdf)

Nota Técnica nº 47/2020 – ANVISA. Ementa: Recomendações sobre produtos saneantes que possam substituir o álcool 70% e desinfecção de objetos e superfícies, durante a pandemia de COVID-19  
[portal.anvisa.gov.br/documents/219201/5923491/NT+47-2020+-GHCOS/2a2e1688-76f2-4de4-a4c8-c050d780b9d7](http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/5923491/NT+47-2020+-GHCOS/2a2e1688-76f2-4de4-a4c8-c050d780b9d7)