

PROTOCOLO SANITÁRIO PARA ESTABELECIMENTOS DA ÁREA DE ALIMENTOS – RESTAURANTES E SIMILARES

(Atualizado pelo Decreto Estadual/SP nº 66575/22 e Decreto Municipal/Gru nº 38903/22)



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. Nesse 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 e do Centro de Vigilância Sanitária Estadual para o enfrentamento da COVID-19.

RESTAURANTES, LANCHONETES, CASAS DO NORTE E SIMILARES

MEDIDAS A SEREM ADOTADAS DURANTE O FUNCIONAMENTO

- Estabelecimentos que trabalhem com sistema de autosserviço (self service) fica facultativo disponibilizar luvas descartáveis de plástico para que os clientes se sirvam;
- É recomendável a aferição da temperatura corporal dos clientes;
- Os temperos devem ser em sachês;
- Imprimir cartaz com as orientações sobre o 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 pelo covid-19.
- 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;
- 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 e desinfetá-las com álcool em gel, mantendo **pias exclusivas para esta finalidade** abastecidas com sabonete líquido e papel toalha;
- Evitar tocar nos olhos, boca e nariz;
- Superfícies, objetos e equipamentos utilizar produtos apropriados para esse fim, 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;
- Guardanapos de papel devem ser oferecidos ao cliente em *dispensers* protegidos ou embalados;
- Recomendar o uso de máscaras e exigir luvas e demais EPIs necessários para funcionários responsáveis pelo preparo, manuseio e entrega dos alimentos e refeições;
- 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 quanto a importância da adoção das Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, especialmente quanto a 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 tantas vezes quantas forem necessárias durante o dia. Quando removido dos setores, deve ser armazenado, ensacado em recipientes apropriados com tampa.

PROCEDIMENTOS A SEREM ADOTADOS

- Orientar os clientes quanto à lavagem das mãos e a utilização uso do álcool em gel 70%, antes de consumirem as refeições, seja de forma escrita ou oral;
- Higienizar os banheiros destinados aos clientes, a cada uma hora, durante todo o período de abertura do estabelecimento;
- Cumprir o Programa de Limpeza, implantado no estabelecimento, de forma que todos os equipamentos, utensílios, superfícies e instalações sejam higienizados com frequência;
- Manter frequência de higienização de canetas e outros materiais de escritório, teclado, mouse, monitor e telefones;
- Higienizar a maquineta do 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;

MONITORAMENTO – FUNCIONÁRIO

- Orientar todos os colaboradores a utilizar álcool em gel após cada ciclo de operação, embarque, desembarque e atendimentos;
- Realizar treinamento intensivo com a equipe sobre os protocolos de higiene e segurança, bem como no acompanhamento e supervisão durante todos os dias de operação do estabelecimento;
- Os colaboradores serão treinados e avaliados, sendo a documentação referente aos treinamentos mantida em seus prontuários;
- Efetuar o monitoramento da saúde de todos os colaboradores, bem como o acompanhamento de atestados médicos, e afastá-los quando houver qualquer sintoma relacionado ao Covid-19;

- Realizar o monitoramento, por meio de *checklists*, das práticas de segurança e protocolos de higiene e sanitização;

MEDIDAS A SEREM ADOTADAS NO SISTEMA DELIVERY (Entrega de alimentos por meio de serviços específicos de aplicativos ou disponibilizados pela própria empresa) e retirada no local (take-out)

- Os entregadores também devem lavar as mãos frequentemente. Quando não estiver disponível estrutura para lavagem das mãos, como lavatório, pode-se fazer o uso de um desinfetante para as mãos com pelo menos 70% de álcool.
- No caso de delivery, quando for fazer uma entrega deixe o pedido conforme solicitado pelo seu 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”.
- 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 você utiliza para realizar as entregas;
- 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;

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

MEDIDAS ADICIONAIS

- Adequação para uso de cardápios que não necessitem de manuseio ou cardápios 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 a alimentação/refeição. Estimular 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.

RECEBIMENTO DE MERCADORIAS

- As mercadorias entregues deverão ser devidamente desinfetadas antes de entrar ao estabelecimento, seguindo protocolos de desinfecção;
- Exigir que os fornecedores que prestam serviço dentro do estabelecimento cumpram os protocolos de desinfecção vigentes.

DECRETOS E PUBLICAÇÕES

- Recomendamos o acompanhamento diário das publicações referente a adoção de novas medidas de contenção para adequação ao Plano de São Paulo.

Disponível em: <https://www.guarulhos.sp.gov.br/coronavirus>

<https://www.saopaulo.sp.gov.br/coronavirus/planosp>

LEITURA INDICADA – DECRETOS E PUBLICAÇÕES

Recomendamos o acompanhamento diário das publicações referentes a adoção de novas medidas de contenção para adequação ao Plano de São Paulo:

Coronavírus- Ações em Guarulhos- Site da Prefeitura de Guarulhos. Disponível em :
<https://www.guarulhos.sp.gov.br/coronavirus> Acesso em 24 de março de 2022.

Retomada consciente- Plano São Paulo- Site Governo do Estado de São Paulo.
Disponível em:
<https://www.saopaulo.sp.gov.br/coronavirus/planosp> . Acesso em 24 de março de 2022

Decreto Municipal nº 38454 de 03 de novembro de 2021.
Disponível em:
https://www.guarulhos.sp.gov.br/06_prefeitura/leis/decretos_2021/38454decr.pdf
Acesso em 24 de março de 2022

Resolução SS nº166, de 04 de novembro de 2021. Disponível em:
<https://ses.sp.bvs.br/leisref/resource/?id=leisref.act.42487>. Acesso em 24 de março de 2022.

Cartilhas Boas Práticas Anvisa: Site da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.
Disponível em:
<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>. Acesso em 24 de março de 2022.

Protocolos Para Reabertura das Operações de Buffets – Covid-19, 1ªed., 12/06/2020.

Orientações para retomada segura das atividades (bares, lanchonetes, restaurantes) Site do SEBRAE. Disponível em:
https://www.sebrae.com.br/Sebrae/Portal%20Sebrae/retomada/empresario/ebook/ebook_Bares-Lanchonetes-e-Restaurantes.pdf. Acesso em 24 de março de 2022