

Informe técnico

Prevenção de transmissão do Coronavírus – COVID 19 em restaurantes de autosserviço (Self service)

Prevention of transmission of Coronavirus - COVID 19 in self service restaurants

Divisão Técnica de Produtos Relacionados à Saúde - DITEP. Centro de Vigilância Sanitária. Coordenadoria de Controle de Doenças. Secretaria de Estado da Saúde. São Paulo, Brasil.

Segundo o Ministério da Saúde, o Estado de São Paulo já registra casos de transmissão comunitária, quando não é identificada a origem da contaminação pelo Coronavírus. Com isso, o país entra em uma nova fase da estratégia brasileira, a de criar condições para diminuir os danos que o vírus pode causar à população.

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 nº 216 de 15/09/2004 da Agência Nacional da Vigilância Sanitária (ANVISA), que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação estabelece:

- 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.

- 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.
- 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 CVS nº 5 de 09/04/2013 que aprova o regulamento técnico sobre Boas Práticas para Estabelecimentos Comerciais de Alimentos e para Serviços de Alimentação, estabelece:

- 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

Elaborado em 19/03/2020

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.

- 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.
- 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.

Seguem ainda outras orientações para restaurantes de autosserviço (*self service*),

que também podem ser adaptadas e aplicadas a outros tipos de serviços de alimentação, segundo a Gerência de Alimentos do Governo do Distrito Federal.

- 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 e ou início da fila do autosserviço, álcool gel a 70% para clientes, orientando-o a espalhar o produto em toda a superfície das mãos e 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.

Correspondência/correspondence to:
Centro de Vigilância Sanitária – CVS
Av. Dr. Arnaldo 351 - Anexo III - Cerqueira César – CEP 01246-901 – São Paulo - SP
Fone: 11 3065-4600
E-mail: secretarias@cvs.saude.sp.gov.br