



## **Protocolo sanitário específico – COVID-19**

### **Serviços de alimentação**

Atualizado em 18/09/2020

Versão: 01

#### **Introdução**

Este protocolo é um complemento das medidas de proteção mínimas (Protocolos Gerais e de Saúde do Trabalhador) que deverão ser observadas e cumpridas especialmente pelos serviços de alimentação, visando à prevenção, o controle e a mitigação dos riscos de transmissão da COVID-19, de forma a contribuir para a preservação da segurança e da saúde da população.

#### **Medidas de proteção:**

1. Redobrar as “Boas Práticas” na manipulação de alimentos, conforme legislação vigente.
2. Limitar a quantidade de clientes no interior do estabelecimento de acordo com a área livre do mesmo, devendo ser considerada 1 pessoa para cada 2 metros quadrados ou de acordo com a disposição das mesas.
3. Permitir a entrada somente de clientes com máscara de proteção das vias aéreas, a qual só poderá ser removida apenas no momento da consumação dos alimentos ou bebidas.
4. Os serviços de alimentação poderão ofertar a modalidade de self-service e autosserviço desde que cumpram as seguintes medidas:
  - 4.1- higienização das mãos antes e depois de se servir;
  - 4.2- disponibilização de funcionário, devidamente paramentado, para oferecer as luvas descartáveis para os clientes antes de se servirem;
  - 4.3- higienização ou troca frequentes de utensílios de cozinha de uso compartilhado, como conchas, pegadores e colheres;



PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGINHA

Secretaria Municipal de Saúde

**Serviço de Vigilância Sanitária**

Alameda do Café, 202 – Jardim Andere

Tel: 3690-2204/2208 – e-mail: [vigilanciasanitaria@varginha.mg.gov.br](mailto:vigilanciasanitaria@varginha.mg.gov.br)

- 4.4- instalação de protetor salivar sobre as estruturas de autosserviço;
- 4.5- utilização de máscaras adequadamente e orientações para evitar conversas durante o serviço.
5. Fica permitido a atividade de rodízio, observadas as medidas de distanciamento social e utilização de máscara e touca pelo profissional que está servindo.
6. Higienizar as mesas, cadeiras, menus e demais objetos após o uso por cada cliente.
7. Deve-se dar preferência à utilização de utensílios descartáveis para a consumação de alimentos. Quando não forem descartáveis, os utensílios deverão sofrer higienização, com destaque para a limpeza seguida de desinfecção. A Secretaria Municipal de Saúde através do Setor de Vigilância Sanitária publicará protocolos de orientação para a higienização adequada.
8. Reduzir o número de mesas de forma a permitir o distanciamento mínimo de 2 (dois) metros entre elas, e respeitando o distanciamento mínimo de 1,5m entre os usuários de mesas diferentes, minimizando o contato entre os frequentadores.
9. O número de cadeiras por mesa deve ser proporcional ao tamanho da mesma, devendo o estabelecimento reduzi-las de forma a permitir uma distância de pelo menos 1,5 metros entre pessoas de mesas diferentes. Deve-se priorizar a utilização da mesa pelo mesmo grupo familiar que coabita. Fica proibida a junção de mesas e qualquer tipo de aglomeração.
10. As cadeiras ou banquetas dos balcões de atendimento deverão estar dispostas respeitando o distanciamento de no mínimo 1,5m.
11. Eliminar galheteiros, saleiros, açucareiros, ou qualquer outro alimento/tempero que seja acondicionado de forma semelhante, provendo sachês para uso individual.
12. Orientar o cliente, através de cartazes, que evite partilhar comida ou bebida e, ainda, acerca dos riscos da manipulação do telefone, no momento da refeição.
13. Determinar aos funcionários a troca da roupa comum pelo uniforme de trabalho limpo, dentro do estabelecimento, sendo que o uniforme deverá ser trocado diariamente, devendo evitar o uso do mesmo fora da área de trabalho.



PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGINHA

Secretaria Municipal de Saúde

**Serviço de Vigilância Sanitária**

Alameda do Café, 202 – Jardim Andere

Tel: 3690-2204/2208 – e-mail: [vigilanciasanitaria@varginha.mg.gov.br](mailto:vigilanciasanitaria@varginha.mg.gov.br)

14. Promover a higienização de embalagens de alimentos com água e sabão, ou aplicar álcool 70% ou solução de hipoclorito de sódio a 1%.
15. Os estabelecimentos podem ofertar apresentações musicais na área interna dos estabelecimentos de alimentação. Os músicos devem utilizar máscaras, exceto o vocalista no momento da apresentação; devem estar afastados do público a pelo menos 2 metros de distância e afastados a pelo menos 1,5m entre os integrantes. Deve-se priorizar as apresentações musicais individuais ou as de no máximo 04 pessoas.
16. Desativação de parquinhos infantis, brinquedos e espaços *kids*.
17. Evitar aglomerações no estabelecimento, sob qualquer circunstância, observando sempre a capacidade máxima permitida e a distribuição das mesas.

OBS.: Estas medidas não desabonam o estabelecimento do cumprimento das legislações sanitárias aplicáveis.