

MEDIDAS DE PREVENÇÃO DE COVID-19 PARA APLICAÇÃO EM REFEITÓRIOS

NOTA ORIENTATIVA
28/2020

A COVID-19 é a doença causada pelo coronavírus SARS-CoV-2, que apresenta um quadro clínico que varia de infecções assintomáticas a quadros respiratórios graves. Os sintomas mais comuns incluem: tosse, falta de ar, dor de cabeça (cefaleia), febre, calafrios, dor de garganta, coriza, diarreia ou outros sintomas gastrointestinais, perda parcial ou total do olfato (hiposmia/anosmia) diminuição ou perda total do paladar (hipogeusia/ageusia), dores musculares, dores no corpo (mialgia) e cansaço ou fadiga. O SARS-CoV-2 é transmitido principalmente por meio da exposição a gotículas respiratórias, contendo vírus, expelidas por uma pessoa infectada quando ela tosse ou espirra, ou por meio do contato direto com uma pessoa infectada (por exemplo, durante um aperto de mão seguido do toque nos olhos, nariz ou boca), ou com objetos e superfícies contaminados (fômites).

Mais informações: <http://www.coronavirus.pr.gov.br/Campanha#>

<http://www.saude.pr.gov.br/Pagina/Coronavirus-COVID-19>

ÂMBITO DE APLICAÇÃO

- Esta Nota Orientativa se aplica aos refeitórios localizados em estabelecimentos comerciais, industriais, cooperativas e afins, que estejam autorizados a funcionar no Estado do Paraná.

DEFINIÇÕES

- Higienização: operação que compreende duas etapas, a limpeza (operação de remoção de substâncias minerais e ou orgânicas indesejáveis, tais como resto de alimentos, terra, poeira, gordura e outras sujidades) e a desinfecção (operação de redução, por agente químico, do número de microrganismos) ou antissepsia (operação que visa a redução de microrganismos presentes na pele em níveis seguros).
- Manipuladores de alimentos: qualquer pessoa que entra em contato direto ou indireto com o alimento.

ORIENTAÇÕES GERAIS

- **O uso de máscaras de proteção facial é obrigatório**, conforme Lei Estadual 20.189/2020, e, portanto, deve ser seguido por todos os frequentadores dos estabelecimentos.
- As orientações quanto a confecção, cuidados e uso de máscara de proteção facial não profissional estão contidas na Nota Orientativa n.º 22/2020 < <https://www.saude.pr.gov.br/Pagina/Coronavirus-COVID-19>>.
- É necessário lembrar que a higienização das mãos é uma estratégia muito importante para evitar a contaminação e transmissão da COVID-19.
- Deve ser disponibilizado álcool 70% para higienização das mãos, para uso de todos os

frequentadores do local, em pontos estratégicos como entrada, mesas, balcões de atendimento e “caixas”.

- Os dispensadores de álcool para higienização das mãos devem estar em perfeito estado de funcionamento e devidamente abastecidos.
- As superfícies dos móveis, equipamentos e utensílios utilizados na preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição de alimentos devem ser lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização.
- A frequência e os procedimentos de limpeza e desinfecção de superfícies (talheres, utensílios, equipamentos, balcões, armários, mesas, maçanetas, portas), bem como de ambientes (piso, teto e paredes), devem ser intensificados.
- Os produtos saneantes utilizados devem estar notificados/registrados junto a Anvisa. O modo de uso dos mesmos deve seguir as instruções recomendadas pelos fabricantes.
- Devem ser adotados mecanismos de organização do ambiente e dos processos de trabalho para garantir o distanciamento físico e evitar a aglomeração de pessoas, antes durante e após as refeições.
- Os ambientes devem ser arejados e ventilados, preferencialmente de forma natural. Quando for empregada a ventilação mecânica, a solução adotada deverá ser compatível com as atividades desenvolvidas no ambiente e seguir todas as recomendações de manutenção, operação e controle.
- As orientações quanto a condutas de afastamento do trabalho estão contidas na Nota Orientativa nº 40/2020 - SESA-PR.

MEDIDAS A SEREM ADOTADAS NAS COZINHAS

- Os responsáveis pela cozinha devem fazer orientações aos funcionários sobre higiene pessoal e higienização adequada de utensílios, equipamentos e instalações. (com comprovação documental, de acordo com a Resolução RDC nº 216/2004).
- Deve ser disponibilizada pia para lavagem de mãos, com sabonete líquido inodoro, toalhas de papel descartáveis (não recicladas) e lixeiras dotadas de tampa com acionamento sem contato manual.
- Os manipuladores de alimentos devem realizar a higienização das mãos e antebraços com água e sabonete líquido inodoro (por no mínimo 40 segundos), secagem com toalhas de papel não reciclado, em seguida, proceder antissepsia com álcool gel 70% (fricção por no mínimo 20 segundos) ou outro procedimento (com comprovação documental e FISPQ- Ficha de Informação de Segurança dos Produtos Químicos) em estação de higienização de mãos.
- Os manipuladores de alimentos e demais trabalhadores devem ser orientados a intensificar a higienização das mãos e antebraços, principalmente: ao entrarem na cozinha, antes e depois de manipularem alimentos, se trocarem o tipo de alimento manipulado, antes de colocar as luvas,

depois de manusear lixo ou sobras e restos, depois de tarefas de limpeza se encostarem em alguma embalagem, superfície ou utensílio não higienizados e depois de usar o banheiro, como já preconizado nas boas práticas de manipulação de alimentos.

- De forma geral, não é indicado o uso de luvas descartáveis para manipuladores de alimentos. As luvas podem promover uma falsa sensação de segurança, já que ao utilizá-las, condutas básicas de higiene (como a lavagem das mãos, por exemplo) podem ser negligenciadas.
- Em algumas situações específicas, a utilização de luvas por manipuladores pode ser recomendada com a finalidade de evitar o contato entre as mãos e os alimentos já prontos para o consumo. Isso ocorre, por exemplo, durante a manipulação de alimentos prontos que não foram submetidos a tratamento térmico (como na manipulação de frutas, verduras e legumes já higienizados) ou mesmo no caso de alimentos prontos para consumo que já passaram por um processamento térmico (produtos assados, fritos ou cozidos). Vale lembrar que mesmo nestes casos, as mãos devem ser higienizadas antes e após o uso das luvas.
- Deve ser disponibilizado álcool 70% para higienização das mãos nos outros ambientes anexos, caso não haja estação de higienização de mãos (como por exemplo: recebimento, salas de apoio, depósito de alimentos secos ou perecíveis como sala de equipamentos de conservação de alimentos refrigerados e congelados/ entrada de câmaras de uso da cozinha, etc).
- Os responsáveis pelo estabelecimento devem solicitar que pessoas externas, como entregadores, não entrem no local de manipulação dos alimentos e áreas anexas da cozinha.

MEDIDAS GERAIS A SEREM ADOTADAS NOS REFEITÓRIOS

- Todas as refeições devem ser fornecidas nos refeitórios ou em outros ambientes designados exclusivamente para essa finalidade.
- O uso de máscara também é obrigatório durante a permanência nos refeitórios, sendo permitida sua retirada apenas para o momento da refeição, devendo a mesma ser recolocada imediatamente após a finalização.
- Deve ser disponibilizada pia para lavagem de mãos, com sabonete líquido inodoro, toalhas de papel descartáveis (não recicladas) e lixeiras dotadas de tampa com acionamento sem contato manual, além disso, disponibilizar álcool gel 70% em local visível.
- Todas as pessoas devem ser orientadas a:
 - a) Intensificar a higienização das mãos, principalmente: ao entrar no refeitório, antes e depois de manipular/consumir alimentos, antes e depois de manusear torneiras de bebedouros ou garrafas térmicas, depois de usar o banheiro entre outros.
 - b) Evitar tocar o rosto, em particular os olhos, a boca e o nariz sem higienização prévia das mãos.
 - c) Evitar o compartilhamento de objetos e utensílios (celular, talheres, copos, etc).
 - d) Evitar o uso compartilhado de dispensadores de temperos ou condimentos (azeite, vinagre, pimenta, molhos e outros), saleiros, farinhas e porta-guardanapos. Sempre que possível, esses

produtos devem ser fornecidos em embalagens individuais.

- Recomenda-se que os alimentos sejam servidos nos pratos em posse dos que forem se alimentar, havendo assim, contato exclusivo do(s) funcionário(s) com os utensílios (pegadores, cubas com alimentos, e outros utensílios relacionados).
- Recomenda-se, nesse caso, que seja fornecido um “kit” com prato, talher, copo, guardanapo, entre outros para cada funcionário que for se alimentar.

Refeitórios que trabalham com Autosserviço (*self service*):

- Para a modalidade de autosserviço, é obrigatória a presença de anteparo de vidro ou proteção similar em equipamentos de bufê, conforme estabelecido pela Lei Estadual nº 17.350/2012, de modo a prevenir a contaminação dos alimentos em decorrência da proximidade das pessoas ou da ação do consumidor e de outras fontes.
- Caso seja utilizado o sistema *self service*, devem ser disponibilizados aos frequentadores insumos para higiene de mãos (pia com água, sabonete líquido, toalha de papel descartável, e/ou álcool em gel 70%). Estes também devem ser **orientados para que intensifiquem os cuidados com a higienização das mãos antes e após se servir.**
- **O uso de máscara de proteção durante todo o servimento deve ser rigorosamente seguido.**

Refeitórios usados por funcionários que levam as suas refeições para consumo próprio:

- Devem ser disponibilizados insumos para higiene de mãos (pia com água, sabonete líquido, toalha de papel descartável e/ou álcool em gel 70%) e orientações para que frequentadores realizem a higiene de mãos antes e após tocar balcões, móveis e equipamentos (geladeira, micro-ondas, banho maria).
- Deve haver local para a guarda adequada das marmitas, considerando a temperatura de conservação dos alimentos.
- A manutenção do controle de temperatura do banho maria (acima de 60 °C) deve ser realizada por funcionário exclusivo. Esse funcionário também deve ser responsável pela troca de água diária do equipamento ou sempre que o mesmo apresentar sujidades.
- A higienização interna dos recipientes de uso particular do usuário (após a refeição) é de responsabilidade desse.

MEDIDAS A SEREM ADOTADAS NO TRANSPORTE, ENTREGA E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES ELABORADAS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO TERCEIRIZADOS

- O transporte de alimentos deve ocorrer em veículos limpos, em bom estado de conservação e exclusivos para essa finalidade.
- Devem ser mantidos os cuidados com a higiene de utensílios, equipamentos e veículos utilizados

no transporte de alimentos de acordo com as Boas Práticas.

- O sistema de transporte e distribuição das refeições até o local de consumo deve manter o alimento em temperatura adequada à sua utilização (pratos quentes e pratos frios, conforme estabelecido na RDC 216/2004 da ANVISA).
- Reforçar orientações quanto às condutas de higiene e rotina frequente de lavagem das mãos junto aos carregadores, motoristas e colaboradores envolvidos no processo de transporte, entrega e distribuição.
- É importante aumentar a frequência dos procedimentos de higienização das superfícies em que há maior contato dos colaboradores (pegadores em carrinhos de transporte manual de carga, embalagem, hot box/container isotérmico, maçanetas, volante e câmbio do veículo).
- Todos os colaboradores envolvidos devem fazer uso de EPIs conforme preconizado em normas vigentes.

INFORMAÇÃO GERAL

Este documento tem como finalidade intensificar as ações de prevenção relacionadas à COVID-19, sendo complementar às legislações sanitárias vigentes

CONTATOS:

Telefone: 0800-644 4414 | WhatsApp: 41 3330 4414

Editada em 27/04/2020.

Atualizada em 30/04/2020 (V2).

Atualizada em 20/11/2020 (V3).

Atualizada em 31/01/2022 (V4).