

Protocolo de Procedimentos de Boas Práticas nas operações de Lanchonetes PÓS-COVID-19

Ponto do sabor



Agência Nacional
de Vigilância Sanitária



ANR

Associação Nacional de Restaurantes

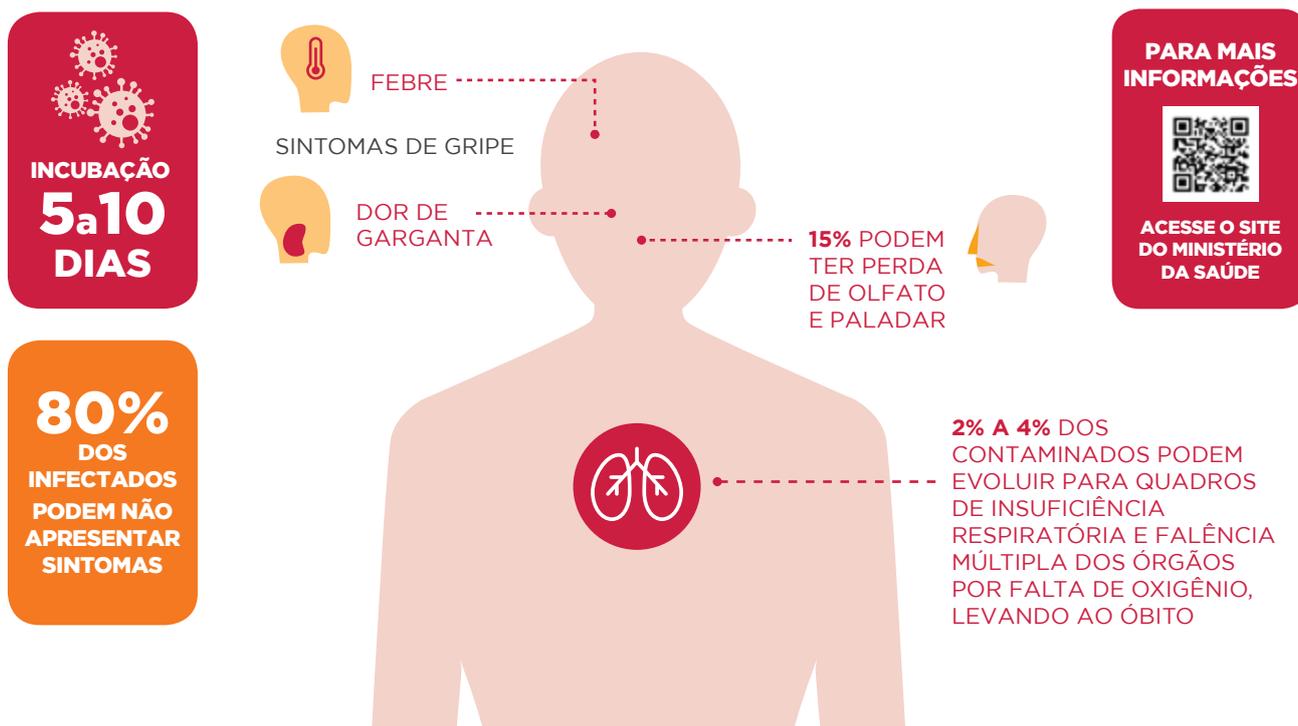
CORONAVÍRUS: PARECER TÉCNICO

Para conhecer melhor a pandemia causada pelo **Coronavírus SARS-Cov-2**, que provoca a doença denominada **Covid-19 (Coronavirus disease - 19)**, é necessário saber um pouco mais sobre sua epidemiologia. A transmissão dos vírus se dá pelo contágio de pessoa a pessoa ou em superfícies contaminadas. São os conhecidos vírus da **gripe influenza, H1N1**, etc. A **Covid-19**, por ser uma nova doença, ainda não é completamente conhecida. As pesquisas têm demonstrado que se trata de um vírus circular.

Os vírus não têm vida própria. Necessitam de uma célula para replicar o seu genoma e constituir novos vírus. Estudos atuais têm demonstrado que o **coronavírus** tem um tropismo por hemácias e constitui uma infecção sistêmica hematológica. Com o consequência, a nova **Covid-19** destrói as hemácias e libera a hemoglobina, não permitindo a captação de oxigênio. Após a contaminação, o período de incubação varia de 5 a 10 dias para iniciar o quadro clínico. Cerca de 80% dos infectados podem ser assintomáticos ou apresentar sintomas leves de gripe como coriza, dor de garganta e febre baixa. Em 15% pode ocorrer também perda do olfato e do paladar. Por fim, entre 2% e 4% das pessoas

contaminadas pode haver evolução para quadros de insuficiência respiratória e falência múltipla dos órgãos por falta de oxigênio, que acabam levando ao óbito.

ALGUNS SINTOMAS E INFORMAÇÕES



O tempo de permanência no ambiente depende da superfície:

- **Plástico** - 5 dias
- **Alumínio** - 8 horas
- **Inox** - 48 horas
- **Luvas cirúrgicas** - 8 horas
- **Vidro** - 4 dias
- **Papel** - 5 dias

○ **Coronavírus SARS-CoV-2 (Covid-19)** é muito sensível ao detergente ou sabão e à temperatura quente (45°C ou mais).



BOAS PRÁTICAS **USO DE MÁSCARAS**

O uso de máscaras na manipulação de alimentos não tem significado para proteção do alimento contra a **Covid-19** porque não é causador de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA). A máscara pode ser importante para colaboradores que tenham contato com pessoas externas, como os clientes, consumidores e colaboradores.

O Ministério da Saúde recomenda que máscaras cirúrgicas e N95/PFF2 sejam priorizadas para os profissionais de saúde com acesso a locais com maior potencial de concentração de vírus, ao mesmo tempo em que a manutenção de suas atividades precisa ser garantida mediante ações para a proteção de profissionais e pacientes.

Abaixo, recomendações para uso das máscaras, quando forem adotadas:

- **Máscaras simples descartáveis:** devem ser utilizadas por no máximo 2 horas;
- **Máscara alternativa de pano (artesanal):** devem ser utilizadas por até 3 horas, ou trocada se perceber umidade. Depois de lavadas com água e detergente, podem ser desinfetadas por 5 minutos sob fervura ou por imersão em água sanitária de uso geral.

Cuidados no uso das máscaras de tecido:

- Assegurar-se de que a máscara está limpa;
- Fazer a higienização das mãos antes de colocá-la ou retirá-la;
- Evitar o contato com a parte frontal da máscara e, havendo o contato, higienizar imediatamente as mãos;
- Colocar e retirar as máscaras, tocando no elástico ou na extremidade de amarrar, não tocando na parte frontal;
- Cobrir totalmente a boca e o nariz, sem deixar espaços nas laterais;
- As máscaras limpas de reposição devem estar separadas das máscaras usadas, para que não haja contaminação cruzada.

COMO COLOCAR A MÁSCARA



1
Higienize
as mãos



2
Coloque a máscara
segurando-a pelos
elásticos ou tiras



3
Certifique-se de
cobrir bem o nariz
e a boca



4
Durante o
processo e após
colocá-la, evite
tocar a parte da
frente da máscara

SUGESTÃO DE COMO REMOVER A MÁSCARA



1
Higienize
as mãos



2
Evite tocar e
não retire a
máscara pela
parte da frente



3
Apenas toque
nos elásticos
ou tiras para
retirá-la



4
Após retirar,
higienize
novamente
as mãos

COMO LAVAR MÁSCARA DE TECIDO



1
As máscaras de tecido
são de uso individual.



2
Lave-as com água e
sabão e sanitize com
solução clorada, em
imersão por
20 minutos.



BOAS PRÁTICAS **LUVAS DESCARTÁVEIS**

Devido à grande demanda sobre o uso de máscaras e luvas pelos manipuladores de alimentos, a ANVISA emitiu no dia 7 de abril de 2020 a Nota Técnica N° 23/2020, esclarecendo sobre o seu uso: “a adoção do uso de luvas não deve ser feita de maneira indiscriminada, devendo se analisar, inicialmente, se medidas mais eficazes e mais efetivas, como a higienização das mãos, não poderiam ser adotadas no lugar.”

A partir deste momento, as orientações das legislações vigentes devem ser seguidas e devemos passar a orientar o uso para quem tem contato direto com utensílios de devolução de clientes, permitindo maior segurança ao colaborador que está na referida função.



BOAS PRÁTICAS DIMENSIONAMENTO DOS AMBIENTES

Além das recomendações e cuidados presentes nas legislações vigentes, as seguintes medidas são importantes:

- Para viabilizar o distanciamento entre os clientes, podem ser removidas algumas mesas ou somente algumas de suas cadeiras. Na impossibilidade de inutilização, pode ser colocado um alerta ao cliente informando para não usar a mesa e cadeiras ao lado (anexo 01);
- Outra opção é manter a quantidade de mesas, mas utilizar apenas um dos lados;
- Considerando-se que alguns grupos de pessoas já possam ter convivência fora da lanchonete, podem sentar-se juntos, desde que haja o distanciamento mínimo de 1 metro da mesa de outros clientes;

- Marcações no piso nos locais onde são formadas filas (anexo 2), nos balcões de atendimento e nos caixas de pagamento, com distanciamento mínimo de 1 metro para orientar o posicionamento dos clientes;
- O ambiente deve ter boa ventilação, mantendo portas e janelas abertas. Em caso de ambiente climatizado, garantir a manutenção de aparelhos de ar condicionado, conforme recomendações das legislações vigentes.

INFOGRÁFICO

RECOMENDAÇÕES DE DISTANCIAMENTO DOS AMBIENTES

Se não for possível a remoção dos assentos, isole ou coloque avisos para o não uso, promovendo o distanciamento de pelo menos 1 metro

No caso de autosserviço, faça marcações no piso para orientar o posicionamento dos clientes com pelo menos 1 metro de distância

Onde são formadas filas, demarque o piso para orientar os clientes a ficarem a pelo menos 1 metro de distância

Promova orientações de prevenção contra a Covid-19

Mesas comunitárias devem seguir a norma de 1 metro de distância entre os clientes. Se possível, promova o uso na diagonal dos assentos

Mantenha distância entre mesas de pelo menos 1 metro

Caso possível, promova a disposição diagonal dos clientes

Alguns grupos de pessoas (da mesma família, por exemplo) podem ter convivência fora da lanchonete, e sentar-se juntos, desde que haja o distanciamento mínimo de 1 metro da mesa de outros clientes

Retire algumas mesas e cadeiras





BOAS PRÁTICAS SAÚDE DOS COLABORADORES

Além das recomendações e cuidados presentes nas legislações vigentes, as seguintes medidas são importantes:

Colaboradores no ambiente de trabalho

- Antes da retomada das atividades e de retorno dos colaboradores é importante realizar contato prévio a fim de identificar se o mesmo está apto ao retorno imediato ou se deve ser direcionado ao serviço de saúde;
- Colaboradores com síndrome gripal ou sintomas relacionados devem procurar o sistema de saúde para serem avaliados antes de iniciar suas funções;
- Não falar, tossir ou espirrar próximo de outras pessoas ou dos alimentos. Caso essa situação ocorra, sempre proteger a boca de maneira adequada (papel toalha descartável ou antebraço);
- Não tocar em olhos, boca e nariz;

• Higienizar as mãos frequentemente e nas seguintes situações:

- Ao chegar ao trabalho;
- Após utilizar os sanitários;
- Após tossir, espirrar, assoar o nariz;
- Após usar esfregões, panos ou materiais de limpeza;
- Após fumar;
- Após recolher lixo e resíduos;
- Após tocar em sacarias, caixas, garrafas e sapatos;
- Após tocar em alimentos não higienizados ou crus;
- Ao interromper o serviço e iniciar outro;
- Após manusear dinheiro;
- Antes de usar utensílios higienizados;
- Antes de colocar luvas descartáveis e após retirá-las;
- Sempre que necessário.

COMO HIGIENIZAR AS MÃOS



Molhe as mãos evitando tocar na pia



Aplique sabonete na palma da mão



Ensaboe as palmas das mãos friccionando-as entre si



Esfregue os punhos, os antebraços e o dorso das mãos, entrelaçando os dedos



Esfregue o dorso dos dedos de uma mão com a palma da mão oposta (e vice-versa), segurando os dedos, com movimento de vai-vem



Esfregue o polegar direito, com auxílio da palma da mão esquerda (e vice-versa), utilizando movimento circular



Friccione as polpas digitais e unhas da mão esquerda contra a palma da direita (e vice-versa), fazendo movimento circular



Esfregue o punho e o antebraço com o auxílio da palma da mão, utilizando movimento circular



Enxague as mãos retirando os resíduos de sabonete. Evite contato direto das mãos com a torneira



Seque as mãos com papel-toalha descartável, iniciando pelas mãos em direção aos punhos

- Quando houver vestiários, devem ser tomados os cuidados para evitar a contaminação cruzada do uniforme, como não manter em contato os uniformes limpos e os sujos.

Colaboradores fora do ambiente de trabalho

O trajeto entre a casa e o local de trabalho é o momento de maior exposição dos colaboradores ao vírus. Portanto, é imprescindível que os colaboradores sejam orientados aos seguintes cuidados:

- Não realizar o trajeto de uniforme, a fim de evitar a contaminação dos colegas de trabalho, bem como utilizá-lo somente dentro do estabelecimento;
- Lavar e trocar os uniformes diariamente e levá-los ao local de trabalho protegidos em saco plástico ou outra proteção adequada. Os cuidados para evitar a contaminação cruzada do uniforme devem ser tomados, como não manter em contato os limpos e os sujos;
- Não tocar boca, nariz e olhos durante o trajeto;
- Higienizar as mãos sempre que sair e voltar ao local de trabalho;
- Utilizar máscaras de proteção, dentre os modelos apresentados neste documento, seguindo as respectivas orientações.



BOAS PRÁTICAS MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

Além das recomendações e cuidados presentes nas legislações vigentes, as seguintes medidas são importantes:

Recebimento de mercadorias:

- Respeitar os critérios vigentes estabelecidos em legislação para aceitação ou devolução das mercadorias;
- Não receber um prestador de serviço dentro da operação, que terá contato com seus colaboradores, é importante que quem estiver realizando o recebimento obedeça ao distanciamento de pelo menos 1 metro;



- O colaborador que realiza o recebimento das mercadorias deve utilizar máscara para sua proteção, conforme modelo definido pelo estabelecimento, dentre as opções apresentadas neste documento.

Armazenamento das mercadorias:

Além das recomendações e cuidados presentes nas legislações vigentes, as seguintes medidas são importantes:

- Antes de iniciar os pedidos e reabastecer as lojas é importante realizar uma verificação dos produtos que foram mantidos em estoque, como: validade (produtos vencidos devem ser descartados), integridade das embalagens e produtos e demais controles pertinentes;
- Antes de armazenar os produtos perecíveis nos equipamentos de conservação é importante que a temperatura tenha sido estabilizada e os mesmos equipamentos devem ser higienizados e ligados, pelo menos, 2 dias antes do seu uso;
- Ao receber uma mercadoria, retirar imediatamente as embalagens secundárias e terciárias do fornecedor (sacolas plásticas e/ou papel e/ou isopor) e realizar o descarte adequado antes de armazenar os produtos;

- Respeitar os prazos de validade, temperatura de armazenamento e demais critérios de legislações vigentes.

Preparo dos alimentos:

Além das recomendações e cuidados presentes nas legislações vigentes, as seguintes medidas são importantes:

- Antes de iniciar o pré-preparo e preparo dos alimentos, os colaboradores devem sempre higienizar as mãos de modo correto e manter a frequência adequada, de acordo com a duração da etapa de pré-preparo;
- Os salgados que são embalados individualmente devem seguir os critérios técnicos de segurança para o preparo. Sempre fazer a higienização de superfícies, utensílios e equipamentos envolvidos no processo;
- Seguir rigorosamente os critérios técnicos e especificados nas legislações vigentes para descongelamento, dessalgue, cocção, resfriamento e demais etapas da cadeia produtiva de alimentos.





BOAS PRÁTICAS HIGIENIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS, MÓVEIS, UTENSÍLIOS E INSTALAÇÕES

Além das recomendações e cuidados presentes nas legislações vigentes, as seguintes medidas são importantes:

- O primeiro passo é a limpeza do estabelecimento, de forma que todos os equipamentos, utensílios, superfícies e instalações sejam higienizados antes do retorno das operações. Todas as lojas devem aperfeiçoar suas rotinas de limpeza e a sua frequência;
- Realizar um mapeamento dos objetos, superfícies e itens em geral que possuem grande contato manual, seja pelos colabo-



radadores ou pelos clientes e implementar uma rotina de desinfecção com álcool 70% ou desinfetante equivalente.

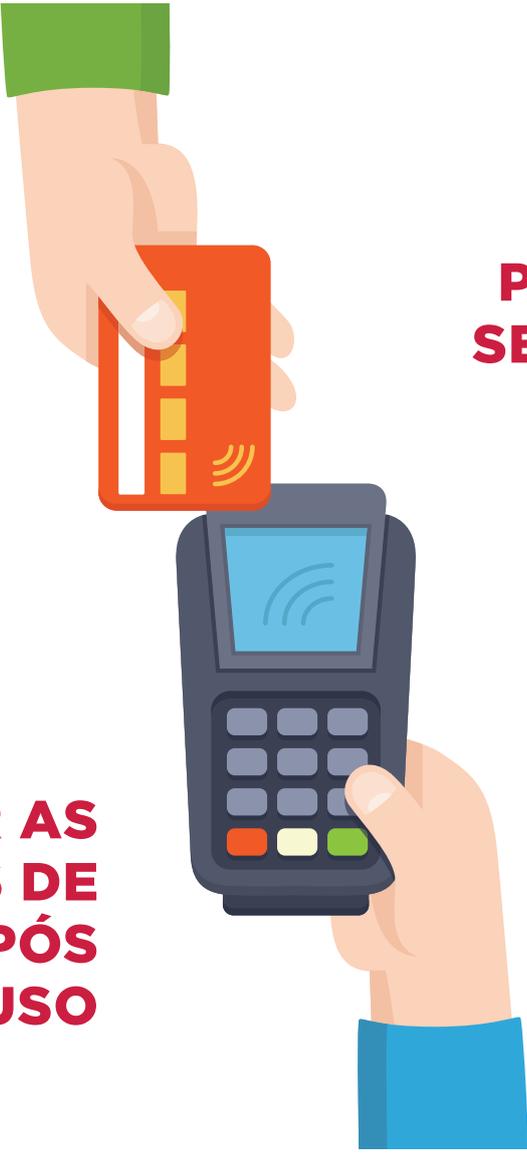
Exemplos: máquinas de cartão, dispositivos utilizados para coleta de pedidos, *displays*, mesas e bancadas de apoio, *totens* de auto-atendimento, telas dos caixas *touch screen*, teclados, maçanetas, corrimão, bandejas, cardápios, porta-guardanapos, porta-sachês, facas, pegadores, itens compartilhados entre os funcionários (canetas, pranchetas, telefones e similares), dentre outros;

- Intensificar a higienização e a frequência das instalações de uso de colaboradores e clietes (pias, torneiras, papel toalha e secador de mãos), equipamentos, utensílios, superfícies em que há maior frequência de contato como fechaduras, maçanetas das portas, interruptores, corrimões, carrinhos, lixeiras, dispensadores de sabonete líquido, álcool gel, piso, paredes e portas, dentre outros;
- Importante que os borrifadores e dispensadores de álcool 70% e/ou de outros desinfetantes sejam abastecidos de

acordo com a demanda de uso do local, evitando que fiquem por muito tempo, perdendo sua eficácia. Além disso, precisam ser previamente higienizados antes de serem abastecidos;

- Os borrifadores de álcool 70% abastecidos não devem ser mantidos próximos a equipamentos e fontes geradores de calor (fornos, fogões, chapas), pois podem ocasionar incêndios;
- Para que um equipamento, utensílio ou superfície seja considerado higienizado, este deve passar pela etapa de limpeza para remoção de sujidades e posterior desinfecção com produto adequado já citados.





**INCENTIVE
O USO DE
PAGAMENTO
SEM CONTATO
FÍSICO**

(como celulares,
pagamento por
aproximação
ou outros
meios digitais)

**DESINFETAR AS
MÁQUINAS DE
CARTÃO APÓS
CADA USO**

- Devem ser disponibilizados dispensadores com álcool em gel 70% para uso daqueles que optarem pelo pagamento por meio de cartões e dinheiro (tanto para o operador do caixa, quanto para o cliente);
- Deve-se evitar compartilhar objetos de uso pessoal como canetas e outros materiais de escritório.



PAPEL DO **RESPONSÁVEL TÉCNICO/ RESPONSÁVEL LEGAL**

O papel do Responsável Técnico/ Responsável Legal será o de viabilizar a implementação das Boas Práticas, com o apoio dos gerentes locais e demais envolvidos no processo.

- **Treinamentos de capacitação:** capacitação adequada e atualizada dos colaboradores nas Boas Práticas, bem como acompanhar sua eficácia.

- **Suporte técnico ao cliente:** estar apto a fornecer informações claras e confiáveis relacionadas às práticas adotadas pós-Covid-19.





RECOMENDAÇÕES GERAIS

Serviços terceirizados:

- **Devem ser higienizados antes da abertura:** máquinas de café, estufas e geladeiras expositoras e demais equipamentos que fazem parte da operação diária;
- **Potabilidade da água:** checar se os filtros precisam ser trocados de imediato ou se é possível aguardar até a data prevista;
 - **Análise do equipamento de ar condicionado (quando houver):** As manutenções devem estar em dia e a limpeza do equipamento em condições adequadas;
- **Calibração de equipamentos:** checar se os termômetros e balanças necessitam de calibração;

- **Limpeza completa do sistema de exaustão (quando houver):**

checar se há necessidade de agendamento imediato para limpeza do sistema de exaustão ou se pode esperar mais algum tempo, uma vez que o estabelecimento pode ter ficado fechado. Importante que a avaliação seja realizada por profissional capacitado.

- **Limpeza das caixas de gordura:** checar se há necessidade imediata de limpeza ou se pode esperar mais algum tempo, pois o estabelecimento pode ter ficado fechado;

- **Fornecimento de gás:** verificar se o sistema de distribuição está adequado.

- **Dúvidas em qualquer procedimento?** procurar a nutricionista responsável da unidade ou supervisor da lanchonete.