

Rua Joaquim Mota, nº 257 – Vila Santo Antônio - Rio Verde-GO
Telefone (64) 3602-8123 - E-mail: secsaude@rioverde.go.gov.br

Rio Verde, 09 de Agosto de 2021.

NOTA TÉCNICA – RESTAURANTES/ BARES

Considerando que em 11 de março a OMS decretou a disseminação do COVID- 19 como uma pandemia mundial;

Considerando a Lei nº 13.979, de 6 de fevereiro de 2020, que dispõe sobre as medidas para enfrentamento da emergência de saúde pública de importância internacional decorrente do coronavírus responsável pelo surto de 2019;

Considerando o Decreto Municipal nº 743, de 16 de março de 2020, que declara situação de emergência em Saúde Pública no município de Rio Verde e dispõe sobre medidas preventivas para o enfrentamento da pandemia provocada pelo Coronavírus (COVID- 19);

Considerando o Decreto Municipal nº 862, de 20 de abril de 2020, que estabelece medidas preventivas para o enfrentamento da disseminação do novo Coronavírus (COVID- 19) para a retomada gradual das atividades produtivas;

Considerando a Portaria Ministerial Nº 454, de 20 de Março de 2020, que declara, em todo o território nacional, o estado de transmissão comunitária do coronavírus (COVID- 19).

Considerando a atual cenário epidemiológico observando o aumento do Velocidade de contágio no tempo (R); Incidência de casos de SRAG (Síndrome Respiratória Aguda Grave), em 15 dias; Variação de mortalidade por COVID-19, em 15 dias.

MEDIDAS DE PREVENÇÃO DE COVID-19 PARA APLICAÇÃO RESTAURANTES

FUNCIONÁRIOS E MANIPULADORES DE ALIMENTOS:

- Funcionários que apresentem febre e/ou sintomas respiratórios (tosse seca, dor de garganta, mialgia, cefaleia e prostração, dificuldade para respirar e batimento das asas

Rua Joaquim Mota, nº 257 – Vila Santo Antônio - Rio Verde-GO
Telefone (64) 3602-8123 - E-mail: secsaude@rioverde.go.gov.br

nasais) deverão ser afastados do trabalho, retornando somente após o término dos sintomas;

- Ao chegar ao local de trabalho devem:
 - Ficar sobre tapete umedecido em solução de hipoclorito de sódio a 1%;
 - Receber pulverização de solução de quaternário de amônia, conforme diluição recomendado pelo fabricante;
 - Em seguida, higienizar as mãos com álcool 70% líquido ou em gel;
 - Obrigatório o uso de máscaras para todos os colaboradores;
- Durante o expediente devem:
 - 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 funcionários e manipuladores de alimentos, durante o expediente de trabalho, antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais possivelmente contaminados, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário, devem higienizar as mãos com álcool 70% líquido ou em gel, ou lavar as mãos com água e sabão;
 - Os funcionários e manipuladores de alimentos, durante o expediente de trabalho, devem utilizar touca;
 - Deixar à disposição no ambiente de trabalho álcool em gel 70% que deverá ser usado frequentemente;
 - Durante a manipulação dos alimentos é vetado: 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: tossir, espirrar ou assoar o nariz; usar esfregões, panos ou materiais de limpeza; fumar; recolher lixo e outros resíduos; tocar em sacarias,

Rua Joaquim Mota, nº 257 – Vila Santo Antônio - Rio Verde-GO
Telefone (64) 3602-8123 - E-mail: secsaude@rioverde.go.gov.br

caixas, garrafas e sapatos; tocar em alimentos não higienizados ou crus; houver interrupção do serviço e iniciar um outro; pegar em dinheiro.

- Ao receber mercadorias proceder a higienização das embalagens e produtos com água e sabão ou álcool 70%;
- Ao término do expediente devem:
 - Ficar sobre tapete umedecido em solução de hipoclorito de sódio a 1%;
 - Receber pulverização de solução de quaternário de amônia, em todo o corpo, diluído conforme orientação do fabricante;
 - Em seguida, higienizar as mãos com álcool 70% líquido ou em gel;

DA PREPARAÇÃO DO AMBIENTE E OPERAÇÃO:

- Disponibilizar preferencialmente serviço *à la carte*;
- Disponibilizar pia para lavagem de mãos pelos clientes, com sabão líquido, papel toalha e lixeira com acionamento por pedal;
- Fornecer, em local próximo à entrada e ou início da fila do autosserviço, álcool gel a 70% para clientes, orientando-os a espalhar o produto em toda a superfície das mãos e friccionar por 20 segundos, para então começar a servir-se;
- Permitir a entrada somente de clientes usando máscara e fornecer luvas descartáveis antes de servir (*self-service*);
- O distanciamento nas filas deverá ser de 1,5 m entre pessoas, com marcação no piso;
- Imprimir cartaz com as orientações sanitárias e disponibilizar em local visível, perto do início da fila de serviço;
- Evitar falar, rir, tossir, tocar nos olhos, nariz e boca enquanto estiver servindo-se;
- Reforçar os procedimentos de higiene na cozinha;
- Higienizar mesas e cadeiras a cada saída do cliente (o uso de forros descartáveis não substitui a higienização de mesas);
- Higienizar frequentemente banheiros, maçanetas, superfícies do buffet e balcões;
- Manter a distância de dois metros entre as mesas do restaurante;
- A lotação máxima por mesa 06 pessoas por mesa

Rua Joaquim Mota, nº 257 – Vila Santo Antônio - Rio Verde-GO
Telefone (64) 3602-8123 - E-mail: secsaude@rioverde.go.gov.br

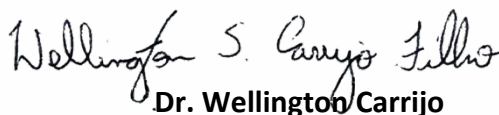
- A capacidade de lotação do estabelecimento deverá ser no máximo de 30%;
- Sempre que possível priorizar a disponibilização de mesas em espaços externos;
- O cliente poderá ficar no estabelecimento por um período máximo de 30 minutos para self-service e 1 hora para serviços *à la carte*;
- Horários de funcionamento: 11:00 hrs às 03:00hrs
- Música ao vivo :Nota técnica apresentações musicais em restaurantes
- Proibido o uso de narguilé ou similares

Considerando o cenário atual, a autorização para operação conforme este regramento sanitário deve priorizar alimentação e não o lazer.

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

Canal eletrônico: coescovid19@gmail.com

Plantão de Vigilância em Saúde – Central de Combate ao Coronavírus:



Dr. Wellington Carrijo
Coordenador COES-COVID- 19
Rio Verde – GO