



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DA SAÚDE - SESAB
VIGILANCIA SANITARIA DA BASE REGIONAL DE SAÚDE DE AMARGOSA -
SESAB/NRS-LE/BRS-AMAVISA

Ofício nº 08 /2020 - SESAB/NRS-LE/BRS-AMAVISA

Salvador/BA, 07 de abril de 2020.

Assunto: COVID19 - Medidas essenciais Restaurantes, Lanchonetes e Congêneres em Situação de funcionamento autorizado por decreto municipal.

Ilmo(a) Senhor(a)

Gestor(a) Municipal de Saúde / Vigilância Sanitária Municipal

Prezado(a) Senhor(a),

Considerando o cenário atual da pandemia pelo novo Coronavírus (2019-nCoV), bem como a necessidade de reorganização do processo de trabalho relacionado aos **estabelecimentos manipuladores de alimentos**, a Vigilância Sanitária da SESAB/ NRS Leste/ Amargosa alerta para a importância de fiscalização direcionada, de modo a fazer cumprir as **medidas essenciais para a contenção da disseminação do COVID19, a garantia da saúde ocupacional dos funcionários e a promoção da saúde da população em geral.**

Este ofício refere-se ao contexto regional atual, poderá ser utilizado na capacitação das equipes de fiscalização e poderá ser divulgado para o setor regulado específico de restaurantes e congêneres, caso esteja com funcionamento autorizado por decreto municipal.

Conforme previsto na Lei Orgânica da Saúde (Lei Federal nº 8.080/90) a saúde é direito fundamental do ser humano, devendo o Estado prover as condições necessárias ao pleno exercício, entretanto, o dever do Estado não exclui o dever individual das empresas e da sociedade.

Diante do exposto, relacionamos abaixo, dentre outras, as **principais medidas a serem implantadas/implementadas por estabelecimentos manipuladores de alimentos:**

1. Contribuir para a execução dos **planos de contingência**, recomendados pelas autoridades locais, bem como cumprir os decretos municipais de instituição de medidas de isolamento social (Nota Técnica Conjunta Nº 02/2020 – PGT/CODEMA/CONAP);
2. **Capacitar todos os funcionários** nas principais medidas de contenção da pandemia do COVID19 descritas neste documento e em outros oficiais do Ministério da Saúde;
3. Disponibilizar **EPI recomendado**, considerando cada atividade executada pelos funcionários.

OBSERVAÇÃO:

Diante do cenário de desabastecimento mundial de luvas de procedimento e máscaras cirúrgicas para profissionais de saúde, torna-se fundamental a adoção de critérios técnicos na utilização dos EPIs em estabelecimentos manipuladores de alimentos, tais como avaliação do tipo correto do EPI, indicação do uso e capacitação para uso correto;

4. Ratificar a importância de **higienizar adequadamente as mãos** após ir ao sanitário, manusear celular, dinheiro, lixo, chaves, maçanetas e sempre que for possível. Garantir condições para lavagem das mãos dos funcionários e clientes (pias exclusivas para lavar as mãos, água, sabão antisséptico, papel toalha). É importante secar as mãos após lavá-las e não são recomendadas toalhas de tecido;

5. Disponibilizar, assim que for possível, equipamentos com **álcool gel** em suas dependências para funcionários e clientes, em locais de fácil acesso e devidamente sinalizados, conforme estabelecido na Lei Estadual nº 13.706/2017 e atendendo aos critérios de número mínimo de dispensadores por área (mínimo de 01 equipamento a cada 70 m²).

OBSERVAÇÕES

O álcool e/ou preparações alcoólicas sob formas gel ou líquida, utilizados no estabelecimento, deverão obedecer aos critérios de composição e rotulagem conforme RDC/ANVISA nº 46/2002 e Nota Técnica ANVISA nº 04/2020.

Especial atenção deve ser direcionada para evitar uso de produtos clandestinos e/ou sem propriedade adequada de conferir desinfecção;

6. Reforçar os procedimentos de **Boas Práticas de Manipulação e de Produção dos Alimentos**, a fim de garantir condições higiênico-sanitárias, conforme estabelecido nas RDC/ANVISA nº 216/2004 e RDC/ANVISA nº 275/2002. Atenção especial para não conversar, não tossir, não espirrar, durante a manipulação de alimentos. Deve estar disponível o papel toalha para o manipulador de alimentos. Para informações sobre cuidados de higiene no preparo de alimentos e sobre as Boas Práticas nos Serviços de Alimentação, consulte a Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação (elaborada com base na RDC/ANVISA nº 216/2004) pelo link:

Alimentos prontos para consumo devem ser acondicionados sobre temperatura adequada (quente superior a 60 C e frios inferiores a 50 C) e não está recomendada a oferta de produtos de origem animal crus ou mal cozidos.

A RDC/ANVISA nº 216/2004, estabelece, dentre outras recomendações, que:

- a. 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 antissepsia das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios.
- b. Os manipuladores devem adotar procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos preparados por meio da antissepsia das mãos, através de utensílios e/ou luvas descartáveis.
- c. 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.
- d. Frutas e hortaliças devem ser desinfetadas em solução clorada por 15 minutos (1 colher de sopa de hipoclorito de sódio ou água sanitária para uso em alimentos sem alvejante e sem perfume para 1 L de água). Retirar o excesso de cloro em água corrente, secar com auxílio de papel toalha ou centrífuga de alimentos e, guardar na geladeira.

OBSERVAÇÕES:

A ANVISA disponibiliza um curso *on-line* e gratuito a respeito das boas práticas para

manipuladores de alimentos. Acesse: <https://www.escolavirtual.gov.br/curso/287>

O uso de luvas descartáveis para evitar contaminação dos alimentos é previsto na RDC/ANVISA nº 216/2004, não sendo uma exigência, além de não isentar o manipulador da lavagem das mãos.

Conforme a Nota Técnica nº 15/2020 da ANVISA, quando se usa luvas, um erro comum é não as trocar regularmente, além de tocar outros objetos que não os alimentos, tornando-a um fator de risco.

O uso de máscara não é citado nos regulamentos como obrigatório para o profissional manipulador de alimentos e reafirmamos que no contexto atual, deve haver direcionamento das máscaras cirúrgicas para equipes de profissionais de saúde que prestam assistência à população.

Entretanto, após a publicação da Nota Técnica COE SAÚDE Nº 42 de 31.03.20, foi recomendado para toda a população do Estado da Bahia, o uso de barreiras mecânicas adicionais como máscaras não-médicas de uso estritamente individual, além de todas as medidas já amplamente divulgadas para prevenção da contaminação pelo coronavírus SARS CoV2.

Registra-se que usar uma máscara artesanal não é garantia de não contaminação, tendo em vista que os vírus também podem ser transmitidos através de contato e contaminação dos olhos e das pequenas partículas virais, conhecidas como aerossóis que podem atravessar as máscaras. Acredita-se que as máscaras artesanais possam colaborar na captura de parte das gotículas.

Antes e após manipular as máscaras, deve ser garantida a higienização das mãos. As máscaras devem ser sempre manipuladas pelas alças, adequadamente higienizadas e armazenadas, e nunca compartilhadas.

Recomenda-se que máscaras não médicas sejam confeccionadas com tecidos que tenham maior capacidade de filtragem de partículas e sejam adequadamente higienizadas com solução de hipoclorito de sódio por 30 minutos (10 ml de água sanitária para 500ml de água potável), em seguidas lavadas com água e sabão, secas e passadas a ferro para contribuir com o fechamento das fibras do tecido. Recomenda-se que cada pessoa possua mais de uma máscara e que sejam descartadas sempre que o tecido apresentar desgaste. Segue link disponibilizado pelo Ministério da Saúde sobre como fazer e higienizar máscaras artesanais:

<https://www.saude.gov.br/images/pdf/2020/April/02/Minist--rio-da-Sa--de---Nota-t--cnica-sobre-uso-de-m--scara-caseiras.pdf>

7. Seguem ainda outras orientações para **restaurantes de autosserviço** (*self service*), que podem ser adaptadas e aplicadas a outros tipos de serviços de alimentação.

- Os formatos de autosserviço (*self service*) devem ser substituídos por serviço individualizado nas mesas sempre que for possível.
- Esgotadas as possibilidades de substituição do autosserviço, deve-se fixar cartaz com as orientações em local visível próximo do início da fila de serviço;
- Incentivar a higienização prévia das mãos pelo cliente antes de manusear os alimentos. Local precisa estar dotado de pia para lavagem de mãos para clientes, com sabão líquido, papel toalha e lixeira acionada por pedal;
- Fornecer, em local próximo 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 cerca de 20 segundos, para então começar a servir-se;

- Não é permitido falar, rir, tossir, tocar nos olhos, nariz e boca enquanto estiver servindo-se.
- Substituir todos os utensílios do self-service (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 para tampas dos recipientes de comida, garrafas térmicas, colheres para café e chá e outros utensílios disponíveis em balcões de café e sobremesa. Açucareiros e adoçantes devem ser substituídos por embalagens individualizadas.

8. Adotar medidas para **evitar aglomeração e garantir distância segura**:

- Manter distância mínima de 02 metros entre as mesas e distância mínima de 1,5 metros entre as cadeiras. Avaliar possibilidade de diminuição da capacidade de atendimento e de produção para se adequar a esta recomendação;
- As medidas de restrição de contato também são válidas para os funcionários. Deve ser garantida distância mínima de 01 metro entre os mesmos. Estão absolutamente contra indicados os contatos físicos (apertos de mão, abraços e beijos);
- Se necessário, limitar o acesso dos clientes para entrada no estabelecimento, orientando sobre o distanciamento entre as pessoas também do lado externo. Sugere-se demarcação mínima de 1 metro no chão;
- Especial atenção para o cumprimento de distância segura nos balcões de atendimento e caixas para pagamento;
- Adotar e divulgar, se possível, serviço de tele entrega e capacitar especificamente o responsável pelo *delivery* nas medidas de prevenção de contaminação (manter distância segura nas entregas e higienizar as mãos constantemente), além da correta higienização dos equipamentos utilizados na entrega (capacete, veículo, maquina de cartão de crédito higienizada a cada uso, bolsas de entrega, dentre outros). Orientar quando no recebimento de pedido que clientes com sintomatologia gripal ou cumprindo medidas de isolamento não tenham contato direto com o entregador.
- Implementar e intensificar **higienização** de superfícies, objetos e utensílios tocados com mais intensidade ao longo do funcionamento do estabelecimento, a exemplo de cardápios, mesas, cadeiras, balcões, maçanetas, interruptores de luz, torneiras, sanitários, dentre outros;
- Telefones, computadores, teclados, mouses, caixas registradoras, balanças, maquina de cartões de crédito/débito devem ser frequentemente higienizados com álcool a 70%, no mínimo a cada 02 horas.

OBSERVAÇÃO

Segundo Nota do Conselho Federal de Química, publicada em 18.03.2020, o álcool isopropílico poderá ser utilizado em caráter substitutivo ao álcool etílico a 70% para higienização de equipamentos eletrônicos, tendo em vista que o mesmo, dificulta a oxidação dos componentes eletrônicos;

- Bandejas, mesas, cadeiras, balcões, dentre outros, devem ser limpos (solução de água e sabão diluídos conforme recomendação do fabricante), enxaguados e em seguida desinfetados (recomenda-se álcool a 70% e na sua ausência, pode-se desinfetar com solução de hipoclorito de sódio a 0,5% diluído conforme recomendação do fabricante, sendo importante garantir tempo de contato de pelo menos 15 minutos com o saneante para promover desinfecção);

OBSERVAÇÃO

Atenção à desinfecção de maçanetas e/ou outras superfícies/objetos metálicos, cuja desinfecção com solução clorada (hipoclorito de sódio) não estaria recomendada pela possibilidade de corrosão, conforme disposto na RDC/ANVISA nº 109/2016. Neste caso, deverá ser adotado outro saneante com propriedade de desinfecção.

- a. Sempre que possível, deverá ser utilizada a varredura úmida para retirada de sujeira aparente de pisos.
- b. Grandes superfícies como sanitários, piso, paredes e tetos podem ser lavados previamente com água e sabão e desinfetados posteriormente com hipoclorito de sódio a 1%.
- c. Refrigeradores devem ser lavados e desinfetados conforme recomendação do fabricante;
- d. Todas as superfícies que entram em contato direto com o alimento devem ter higienização implementada;
- e. Na ausência de descartáveis, pratos e talheres devem ser criteriosamente lavados com água e detergente, com garantia de fricção e uso do saneante adequado. Recomenda-se desinfecção posterior com álcool a 70%. Na ausência do álcool a 70%, poderá ser utilizada solução colorada sem alvejante e sem perfume (1 colher de sopa para cada litro de água por 15 minutos), procedendo enxágue em seguida. Esponjas também precisam ser trocadas com frequência e higienizadas com detergentes e solução de hipoclorito de sódio.
- f. Utensílios de limpeza (esfregão, panos de limpeza, rodos, mops) devem ser acondicionados e higienizados em área própria ao término de cada ciclo de limpeza, devendo ser desinfetados com solução clorada a 0,5%, conforme recomendação do fabricante;
- g. Para a diluição dos produtos a serem utilizados deve-se utilizar vasilhames graduados (medidas) e respeitar a indicação do fabricante a fim de garantir a diluição correta e efetividade do produto;
- h. Funcionário(a) responsável pela higienização do estabelecimento deverá estar munido(a) de EPI, utensílios de limpeza e saneantes institucionais devidamente registrados e adequados para a execução das atividades;
- i. Recomenda-se que as lixeiras tenham tampas acionadas por pedal;

Recomendações sobre os produtos químicos utilizados para desinfecção:

- a. Somente devem ser utilizados produtos regularizados na Anvisa e observado o seu prazo de validade;
- b. Devem ser seguidas as instruções do fabricante para todos os produtos de desinfecção (por exemplo, concentração, método de aplicação e tempo de contato, diluição recomendada, etc.), constantes no rótulo do produto;
- c. Nunca misturar os produtos, utilize somente um produto para o procedimento de desinfecção;
- d. Os produtos desinfetantes aprovados pela Anvisa para o combate de microrganismos semelhantes ao novo coronavírus, foram disponibilizados no sítio eletrônico da Agência.

Link: http://portal.anvisa.gov.br/nocias/-/asset_publisher/FXrpx9qY7FbU/content/saneantes-populacao-deve-usar-produtos-regularizados/219201?

- Especificamente para desinfecção de ambientes externos, recomenda-se produtos à base de **Hipoclorito de sódio**, na concentração 1%; **Quaternários de amônio**, como o cloreto de benzalcônio; além de outros **Desinfetantes de uso geral** com ação virucida.

OUTRAS RECOMENDAÇÕES:

- Higienizar e desinfetar a embalagem das matérias-primas e outros produtos adquiridos para uso no estabelecimento;
- Dar preferência a pagamento das compras através de cartão, evitando manusear cédulas e moedas mesmo depois da Pandemia;
- Avaliar a possibilidade de alterações no processo de trabalho, como políticas de flexibilidade de carga horária, antecipação de férias e licenças, especialmente quando serviços de creches e escolas não estiverem com funcionamento regular, bem como para evitar aglomerações (Nota Técnica Conjunta nº 02/2020 – PGT/CODEMA/CONAP);
- Cumprir e adotar as medidas de isolamento domiciliar, quarentena e demais orientações em saúde direcionadas aos funcionários, quando se aplicar. Para o isolamento domiciliar devem ser adotados, pelo responsável legal, os termos de isolamento domiciliar emitidos pela Vigilância Epidemiológica, conforme consta na Portaria nº 356 de 11 de março de 2020;
- Observar diariamente o estado de saúde dos funcionários e ao sinal de quaisquer sintomas respiratórios, este deverá ser afastado por período de 14 dias e o fato deve ser imediatamente comunicado à Vigilância Epidemiológica do município;
- Divulgar mensagens de educação em saúde objetivando a contenção do COVID 19. Os conteúdos das mensagens podem ser adaptados para uma melhor compreensão de todos, fixados nos estabelecimentos comerciais e/ou veiculados em serviço de som (sugestões no Anexo I);
- Incentivar o uso de máscaras por clientes aparentemente sintomáticos gripais (tosse, espirro, congestão, coriza) e recomendar o contato telefônico com os números disponibilizados pela Secretaria Municipal de Saúde. Casos suspeitos de COVID19 devem ser imediatamente notificados para a Secretaria Municipal de Saúde.

Para outras informações indicamos consulta aos canais oficiais de comunicação da Secretaria Estadual de Saúde através do link: <http://www.saude.ba.gov.br/temasdesaude/coronavirus/>

Este documento poderá sofrer alterações conforme situação epidemiológica local ou Estadual. Considerando o indispensável esforço coletivo e individual no cumprimento das medidas essenciais, agradecemos a atenção e nos colocamos a disposição para os esclarecimentos necessários.

ANEXO I – MENSAGENS SUGERIDAS PARA EDUCAÇÃO EM SAÚDE

- Lave as mãos frequentemente com água corrente e sabão durante 40 a 60 segundos;
- Utilize álcool em gel a 70%, friccionando durante 20 a 30 segundos, sempre que não for possível lavar as mãos;
- Evite contato físico com pessoas;
- Mantenha distância mínima de 1 metro entre você e qualquer pessoa;
- Use máscara artesanal recomendada pelo Ministério da Saúde;

- Evite tocar no que não for absolutamente necessário;
- Evite lugares aglomerados e/ou fechados;
- Evite tocar no rosto, principalmente nos olhos, nariz e boca com as mãos não higienizadas;
- Cubra a boca e o nariz, ao tossir ou espirrar, com papel descartável ou com o cotovelo dobrado;
- Utilize papel descartável para assoar o nariz;
- Não compartilhe objetos de uso pessoal (copos, talheres, escovas de dentes, maquiagem);
- Todas as pessoas, especialmente idosos e aqueles com baixa imunidade, não devem frequentar espaços aglomerados e/ou fechados;
- Evite, sempre que possível, levar crianças ao comércio;
- Escolha uma pessoa da família para fazer as compras;
- Fique em casa e, caso não se sinta bem, ligue para os canais de atendimento disponibilizados pela Secretaria Municipal de Saúde (AQUI CITAR OS NUMEROS DE CONTATOS DIVULGADOS). Caso sinta febre e/ou dificuldade para respirar, procure atendimento médico, se possível usando máscara.



Documento assinado eletronicamente por **Nubia Valeria Santos Sobral, Assistente Social**, em 07/04/2020, às 11:13, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 13º, Incisos I e II, do [Decreto nº 15.805, de 30 de dezembro de 2014](#).



Documento assinado eletronicamente por **Analy Marquardt de Matos, Sanitarista**, em 07/04/2020, às 11:21, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 13º, Incisos I e II, do [Decreto nº 15.805, de 30 de dezembro de 2014](#).



Documento assinado eletronicamente por **Radaman Souza Barreto, Coordenador**, em 13/04/2020, às 11:27, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 13º, Incisos I e II, do [Decreto nº 15.805, de 30 de dezembro de 2014](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://seibahia.ba.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **00017544474** e o código CRC **A196B798**.