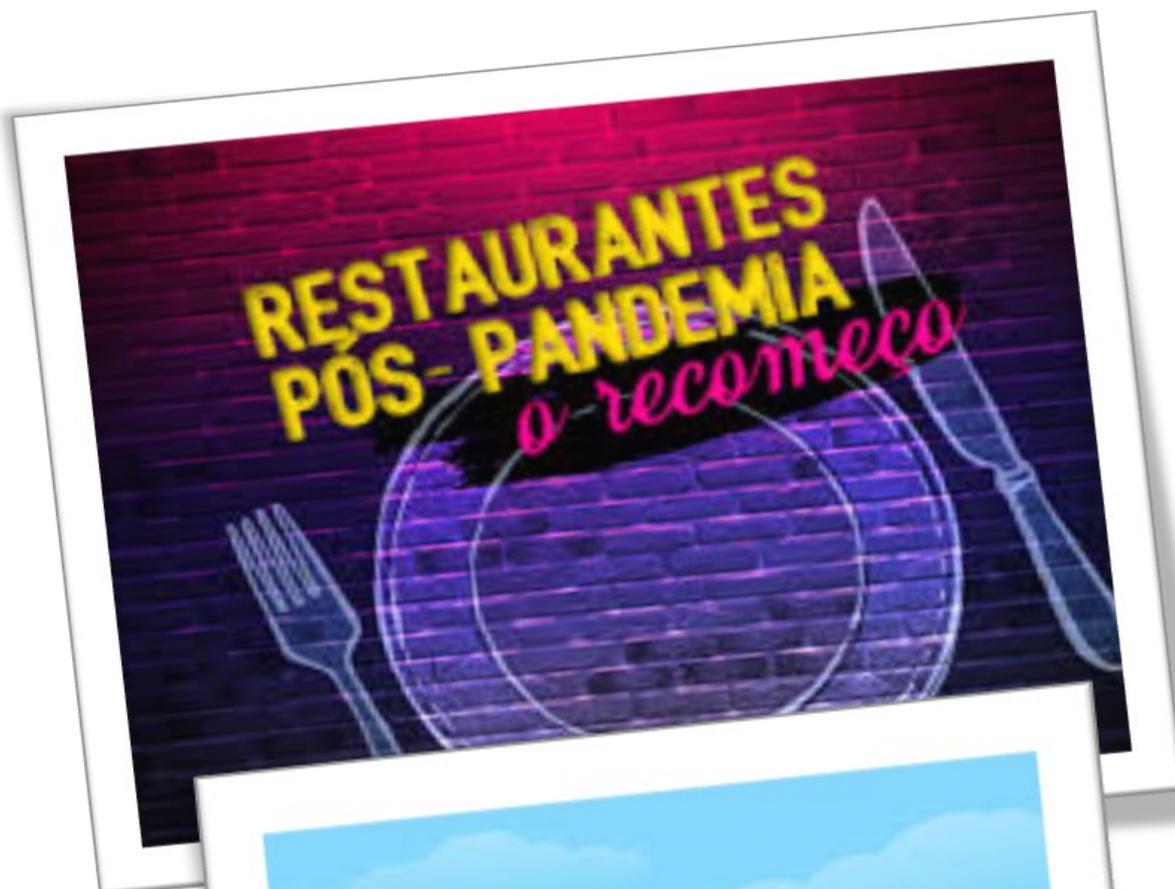


REABERTURA DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E DELIVERY DE REFEIÇÕES:

O QUE É PRECISO SABER?



INTRODUÇÃO

A Anvisa, a Organização Mundial da Saúde (OMS), a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO) e autoridades estrangeiras relacionados ao controle sanitário de alimentos, indicam não haver evidências de contaminação pelo novo coronavírus por meio de alimentos¹.

Em virtude da pandemia de Covid-19 o distanciamento social tornou-se uma realidade para retardar a propagação do vírus, já que a transmissão tem ocorrido de pessoa a pessoa, pelo contato próximo com um indivíduo infectado ou por contágio indireto, ou seja, por meio de superfícies e objetos contaminados. Desta forma, inicialmente foi determinado o fechamento de bares e restaurantes para atendimento ao público, restringindo seu funcionamento aos sistemas de entregas em domicílio (*delivery*) e de entregas no local (*take away*)^{1,2}.

Atualmente no contexto nacional, observa-se o início de um processo gradual de reabertura das atividades econômicas. No Estado do Rio de Janeiro, o plano de retomada, com a reabertura de bares, lanchonetes e restaurantes iniciou em junho deste ano através de decreto estadual (**DECRETO Nº 47.112 DE 05 DE JUNHO DE 2020**), porém na capital, este processo começou quase um mês depois, em 02/07/2020. Para tanto, a Prefeitura do Rio de Janeiro lançou o protocolo de prevenção à Covid-19, com as **Regras de Ouro**, que são pré-requisitos para o retorno dos serviços de alimentação³.

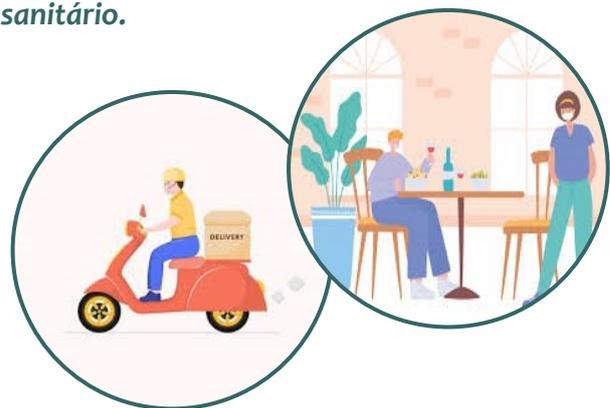
Saúde e higiene sempre foram pontos de atenção para quem trabalha no setor de bares e restaurantes; evitar a contaminação por microrganismos e manter tudo higienizado devem ser práticas rotineiras. Além do cumprimento dos requisitos já estabelecidos, de boas práticas de manipulação de alimentos, estes locais devem estar atentos às regras

determinadas pelos governos e prefeituras no enfrentamento da pandemia de Covid-19, e cumpri-las integralmente. É preciso redobrar os cuidados na operação de cozinha, salão de atendimento e demais ambientes, além da atenção nas relações entre as pessoas com novas regras de convivência, como etiqueta respiratória e higiene, entre os funcionários, entre funcionários e clientes e também nas relações cliente-cliente, de forma a evitar a transmissão do novo coronavírus^{1,4}.

No momento, todos devem cumprir seu papel em relação à questão de saúde pública, ou seja, há necessidade de comprometimento dos administradores dos restaurantes e demais serviços de alimentação em cumprir as medidas estabelecidas, a colaboração da população em geral e a fiscalização dos órgãos públicos e dos consumidores. Portanto, é fundamental que todos os envolvidos conheçam as regras para a operação destes estabelecimentos³.

Neste boletim vamos apresentar os principais pontos que devem ser observados durante a utilização de restaurantes e outros estabelecimentos de alimentação, além das regras para serviço de *delivery* e *take away*.

O objetivo deste material é orientar os usuários para que saibam como agir adequadamente, conferir se as normas para o combate à Covid-19 estão sendo cumpridas e se determinado serviço de alimentação oferecido pode ser considerado seguro do ponto de vista sanitário.



DE QUE FORMA ESTÁ AUTORIZADO O

FUNCIONAMENTO DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO?⁵

Na cidade do Rio de Janeiro, o retorno deve ocorrer mediante o cumprimento do protocolo elaborado para esta atividade, com obediência às Regras de Ouro de distanciamento social e de cuidados com a higiene.

Foram impostas as seguintes restrições:

Clientes devem ser servidos à mesa, ou seja, o sistema de buffet self-service está proibido.



Deve haver distanciamento de dois metros entre as mesas e máximo de 50% do número total de mesas e da capacidade de lotação na área interna; a preferência é que as mesas estejam em espaços abertos como varandas e calçadas.

O uso de máscara é obrigatório tanto para clientes como para funcionários, só podendo ser retirada pelos clientes que já estiverem nas mesas, e exclusivamente nos momentos de refeição.



Apresentações de música ao vivo **não** estão permitidas e o horário máximo para o funcionamento é **até 23h**.

Regras de **our**

3,6



1 Higienizar as mãos antes e depois de cada atividade usando água e sabão líquido ou, quando não for possível, álcool 70% em gel.

Disponibilizar lavatórios para que todos os clientes higienizem as mãos, mantendo nas proximidades o adesivo com as orientações sobre a forma correta de lavagem.



2 Em áreas de circulação, incluindo banheiros, o estabelecimento deve disponibilizar álcool 70% em gel, dispensadores de sabão líquido e de papel-toalha descartável e lixeiras com tampa e pedal, sem acionamento manual.



Os clientes deverão ser orientados a circular sempre usando **máscara** e retirá-la somente na mesa para a refeição, e **NUNCA colocando-a sobre a mesa**. O acondicionamento das máscaras deve ser feito em sacos plásticos ou de papel, mantidas guardadas na bolsa ou bolso do cliente. É recomendado que a máscara seja substituída ao término da refeição.

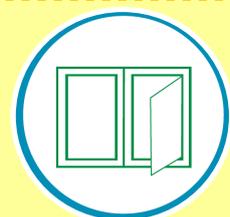
3 Usar obrigatoriamente **máscara** em todas as áreas comuns, e só retirar durante as refeições.



4 Obedecer ao distanciamento de **2 metros** ou **4m²** por pessoa, evitando o uso do elevador, se for o caso.



5 Os ambientes devem ser mantidos arejados com as janelas e portas abertas e a limpeza dos aparelhos de ar-condicionado deve estar em dia.



Regras de **our**

3,6



6

As equipes de limpeza e demais funcionários devem estar com máscaras, luvas de borracha, toucas e outros equipamentos de proteção individual (EPIs), de acordo com a atividade exercida.



7

Deve haver reforço na sensibilização sobre a etiqueta respiratória a ser adotada em caso de tosse ou espirros, como proteger a boca e o nariz com lenço de papel descartável ou com braço, evitando tocar o rosto.



O responsável pelo estabelecimento deve adotar esta medida em relação a sua equipe.

8

Encaminhar à assistência médica o funcionário ou colaborador que apresente sintomas da Covid-19.



9

O estabelecimento deve fazer a limpeza concorrente a cada três horas e a limpeza terminal após o expediente, com atenção à necessidade da limpeza imediata.

Deve-se observar se há manutenção da limpeza durante o funcionamento do local, ou seja, se há funcionários higienizando áreas comuns (mesas, cadeiras, bancadas, banheiros, maçanetas, papeleiras, interruptores), ação que configura a limpeza concorrente.



Exemplos: "Para sua segurança, não esqueça de higienizar as mãos" e "O uso da máscara é obrigatório".

10

Deve haver divulgação em pontos estratégicos dos materiais educativos e outros meios de informação sobre as medidas de prevenção à Covid-19.



Selo de Conformidade com as Medidas Preventivas da Covid-19^{3,6}

Os estabelecimentos comerciais e prestadores de serviços que estejam **licenciados** junto à Subsecretaria de Vigilância, Fiscalização Sanitária e Controle de Zoonoses – SUBVISA, da Secretaria Municipal de Saúde, e que declarem estar cumprindo as Regras de Ouro definidas no **Decreto Rio nº 47.488**, de 2020 e as medidas de prevenção específicas para sua atividade, podem requerer o Selo de Conformidade com as Medidas Preventivas da Covid-19, mediante preenchimento da autodeclaração.

Apesar da aquisição do selo não ser obrigatória, ele tem como objetivo reafirmar o compromisso de cumprir e fazer cumprir as Regras de Ouro.

Neste caso, o selo deverá ser mantido em local visível para os clientes, os quais poderão comunicar à Prefeitura eventuais descumprimentos às medidas de prevenção estabelecidas, pela Central de Atendimento 1746.



Não há obrigatoriedade de uso de luvas descartáveis pelos funcionários do setor de alimentos⁷.

Até pode-se usar luvas, porém essas devem ser trocadas com frequência, as mãos lavadas entre a troca das luvas e quando as luvas são removidas. Seu uso pode dar uma **falsa sensação de segurança**, fazendo com que os funcionários não lavem as mãos com a frequência necessária.

Além disso, **o sabão normal e a água corrente são adequados para a lavagem das mãos**; os desinfetantes para as mãos (ex: álcool 70%) podem ser usados como medida adicional, sem substituir a lavagem das mãos.



Passo a passo para adequada higienização das mãos⁸



1. Abra a torneira e molhe as mãos, evitando encostar na pia.



2. Aplique na palma da mão quantidade suficiente de sabonete líquido para cobrir todas as superfícies das mãos (seguir a quantidade recomendada pelo fabricante).



3. Ensaboe as palmas das mãos, friccionando-as entre si.



4. Esfregue a palma da mão direita contra o dorso da mão esquerda (e vice-versa) entrelaçando os dedos.



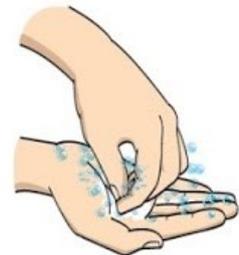
5. Entrelace os dedos e fricione os espaços interdigitais.



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



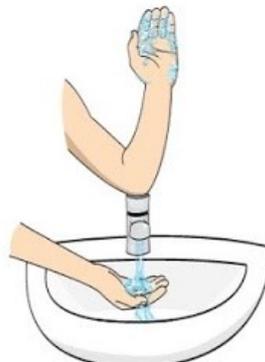
7. Esfregue o polegar direito, com o auxílio da palma da mão esquerda (e vice-versa), utilizando movimento circular.



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



9. Esfregue o punho esquerdo, com o auxílio da palma da mão direita (e vice-versa), utilizando movimento circular.



10. Enxágüe as mãos, retirando os resíduos de sabonete. Evite contato direto das mãos ensaboadas com a torneira.



11. Seque as mãos com papel-toalha descartável, iniciando pelas mãos e seguindo pelos punhos.

Para a técnica de Higienização Anti-séptica das mãos, seguir os mesmos passos e substituir o sabonete líquido comum por um associado a anti-séptico.



OUTROS PONTOS A SEREM OBSERVADOS: ³

Além das regras de ouro, observe se as seguintes medidas preventivas específicas estão sendo adotadas pelos serviços de alimentação neste retorno das atividades:

Reforço da limpeza e higienização em todos os pontos de maior contato, como bancadas, mesas, cadeiras, pias, torneiras e piso.

Utilização de panos multiuso descartáveis ou papel-toalha exclusivos para cada tipo de superfície, na higienização de equipamentos e utensílios.

Abastecimento permanente dos borrifadores ou dispensadores de álcool 70% previamente higienizados.



Mesas e cadeiras dos restaurantes e bares devem ser reorganizadas, respeitando o espaçamento mínimo de dois metros de distância entre elas, conforme determinado no Decreto RIO Nº 47.282. É PROIBIDO aos clientes reposicionar o mobiliário.

Em cada mesa deve ser respeitada a ocupação máxima de 50%.

As mesas e cadeiras devem ser higienizadas após a utilização de cada cliente. Recomenda-se colocar uma identificação com o aviso "HIGIENIZADA".

As filas (parte externa e interna) e a entrada devem ser organizadas e controladas pelo responsável do estabelecimento, de forma a respeitar o distanciamento mínimo de 2 metros e a capacidade máxima no ambiente. É recomendada a marcação do piso com o distanciamento mínimo.



OUTROS PONTOS A SEREM OBSERVADOS: 3



O sistema *self service* está PROIBIDO durante o período da pandemia, bem como degustações.

No caso do sistema de *buffet* deve haver uma rotina de distribuição para que o cliente seja servido por um funcionário, utilizando os equipamentos de proteção individual (EPIs) necessários - gorro e máscara, e se dirija à mesa, sem gerar aglomeração ou cruzamento de fluxo.

Os talheres devem ser embalados individualmente.

Mesas, balcões, pistas e outros equipamentos de *buffet*, assim como móveis onde os alimentos são oferecidos aos clientes, devem ter protetores salivares que funcionarão como barreira física para garantir a proteção dos alimentos.

Evitar o uso de cardápios. Quando necessário, devem ser produzidos em material de fácil limpeza ou disponibilizados em meio virtual para acesso do cliente.



Refeições empratadas e lanches rápidos devem ser levados à mesa protegidos por cloche (tampa prato).

Temperos (açúcar, adoçante, canela, sal, mostarda e outros) devem ser disponibilizados em sachês individuais. Quando essa opção não for possível, o produto deve ser oferecido aos clientes em porções individualizadas e identificadas.

É proibido o uso de guardanapos, jogos americanos e toalhas de mesa de tecido durante o período de pandemia.



OUTROS PONTOS A SEREM OBSERVADOS: ³

Para evitar fontes de contaminação e facilitar a higienização, devem ser retirados os objetos de decoração e todo o material que pode ser compartilhado ou tocado por diferentes clientes, como recipientes com sachês e guardanapos, jornais, revistas e informativos.

Utilizar comandas descartáveis, eletrônicas ou que sejam de material de fácil higienização.

Todos os materiais usados pelo cliente devem ser higienizados com álcool 70% entre um atendimento e outro.



NÃO PODE



Para evitar a aglomeração nos caixas, deve ser incentivado o pagamento com cartões, por aproximação do cartão ou por QR Code, para evitar a manipulação da máquina. Além de sinalizar o distanciamento necessário indicando a posição de cada cliente nas filas.

Máquinas de pagamento com cartão deverão ser cobertas com filme plástico e higienizadas após cada utilização.

Devem ser mantidos dispensadores com álcool em gel 70% abastecidos para uso do operador do caixa e clientes que optarem pelo pagamento em cartões ou dinheiro.

SE PUDER
FIQUE EM
CASA

#TODOSCONTRACOVVID19

Apesar da flexibilização, é importante ressaltar que o ideal ainda é evitar ao máximo a exposição em locais públicos, permanecendo em casa sempre que for possível.

Neste caso, temos as seguintes opções para fazer sua refeição, se for necessário:

A entrega de alimentos (*delivery*) por meio de serviços específicos de aplicativos ou disponibilizados pela própria empresa, incluindo para retirada local (*take-way*), além de oferecer comodidade ao cliente, pode ajudar a diminuir a circulação e aglomeração de pessoas, auxiliando no combate à Covid-19¹.

Nesse tipo de serviço, também devem ser observadas as boas práticas de manipulação de alimentos, de forma que sejam adotados cuidados básicos visando garantir a segurança sanitária do produto¹.

Sistemas *Take-Away* e *Drive-Thru*³

- ◆ As embalagens descartáveis devem estar protegidas e devidamente armazenadas até o seu uso.
- ◆ Os alimentos devem ser disponibilizados porcionados e protegidos adequadamente, de preferência, lacrados e devidamente identificados.
- ◆ Temperos devem ser disponibilizados em sachês individuais. Quando essa opção não for possível, o produto deve ser oferecido aos clientes em porções individualizadas e identificadas.
- ◆ Devem ser mantidos dispensadores com álcool em gel 70% abastecidos para o uso do cliente.
- ◆ Deve ser priorizado o pagamento com cartão. Em caso de troco em dinheiro, a entrega deve ser feita sem que haja contato direto com as mãos.



Sistema de Delivery³

- ◆ As embalagens descartáveis devem estar protegidas e devidamente armazenadas até o seu uso.
- ◆ Os pedidos devem ser lacrados para que não haja risco de violação e contaminação.
- ◆ Temperos devem ser disponibilizados em sachês individuais. Quando essa opção não for possível, o produto deve ser oferecido aos clientes porcionado em recipientes.
- ◆ Por conta do risco de contaminação, as embalagens de transporte (isotérmicas, popularmente conhecidas como *bags*) **NUNCA** devem ser colocadas diretamente no chão.
- ◆ A integridade da *bag* e sua condição de higiene e conservação devem ser verificadas antes da entrega.
- ◆ O transporte das mercadorias nesse período de pandemia deve ser feito em recipientes fechados, sendo **PROIBIDO** o uso de recipientes vazados ou fenestrados.
- ◆ Os entregadores deverão utilizar máscaras para realizar as entregas aos clientes.
- ◆ No momento da entrega, os entregadores devem manter o distanciamento mínimo de dois metros do cliente. A mesma distância deve ser obedecida entre os colaboradores do estabelecimento ou de outros entregadores no local de espera de atendimento. Neste caso, é recomendado destinar local próprio e demarcado para evitar aglomerações.



- ◆ Deve ser priorizado o pagamento com cartão. Em caso de troco em dinheiro, a entrega deve ser feita de forma que não haja contato direto com as mãos.
- ◆ Os entregadores devem ter acesso a dispensadores de álcool em gel 70% abastecidos para que possam sempre higienizar as mãos, as máquinas de cartões e *bags* de transporte.

“NOVO NORMAL”⁷

É preciso adaptar-se para a retomada das atividades e a circulação social nesse novo contexto, entendendo os hábitos de consumo para o “novo normal”.

A preocupação principal deve ser com a segurança e a saúde pública, de trabalhadores, parceiros, gestores e usuários dos serviços (clientes).

O consumidor deve conhecer as boas práticas do setor para se sentir confiante em voltar a frequentar os serviços de alimentação.



ATÉ O PRÓXIMO!

Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro
– UNIRIO

Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis – PRAE
Setor de Alimentação e Nutrição – SETAN

Equipe organizadora – Nutricionistas

Lidia Araújo

Lidiane Pessoa

Luciana Cardoso

Priscila Maia

Contato: nutricao.prae@unirio.br