



## AGÊNCIA ESTADUAL DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE DE RONDÔNIA

## NOTA TÉCNICA Nº 41/2020/AGEVISA-SCI

**INTERESSADO:** Serviços de Alimentação: restaurantes e lanchonetes em geral, para retirada (drive-thru e take away) ou entrega em domicílio (delivery).

**ASSUNTO:** Recomendações sanitárias para intensificar as ações de prevenção relacionadas à Covid-19.

**CONSIDERAÇÕES GERAIS PARA OS ESTABELECIMENTOS**

- Colaboradores do grupo de risco<sup>[1]</sup> devem permanecer em casa e realizar serviço em regime de home-office ou teletrabalho;
- Caso residam com pessoas do grupo de risco, realizar preferencialmente serviço em regime de home-office;
- Toda Síndrome Gripal (SG), que configure sinal ou sintoma de resfriado e/ou gripe: afastar-se imediatamente das atividades presenciais pelo período mínimo de 14 dias, ou mais, no caso persistência dos sinais/ sintomas, até a completa melhora;
- Realizar a testagem dos colaboradores sintomáticos para o Covid-19;
- Dispensar a utilização de biometria para registro eletrônico do ponto;
- Disponibilizar de todos os insumos, como álcool 70% (setenta por cento), luvas, máscaras e demais equipamentos recomendados para a manutenção de higiene pessoal dos funcionários e demais participantes das atividades autorizadas;
- Contatar por telefone: 0800 642 5398 ou 3901 8501 Call Center Governo de Rondônia.

**MEDIDAS A SEREM ADOTADAS PELO AMBIENTE DE TRABALHO**

- Disponibilizar álcool 70% para higienização das mãos, tanto para uso dos clientes quanto dos entregadores/colaboradores;
- A lavagem ou higienização das mãos com álcool 70% deve ser feita antes e após a entrega do pedido, tanto por parte do entregador quanto por parte do cliente;
- Dispor nos estabelecimentos de lavatórios exclusivos para a higiene das mãos com sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos, e coletor de papel, acionado sem contato manual;
- Recomenda-se a colocação de cartazes informativos. Os cartazes devem possuir letra legível e serem chamativos para as informações disponibilizadas, tais como: higiene de mãos e etiqueta respiratória (conjunto de medidas comportamentais que devem ser tomadas ao tossir ou espirrar);
- Monitorar a temperatura dos entregadores/colaboradores ao iniciar a rotina do trabalho, manter registros;
- O estabelecimento deve garantir a acomodação das embalagens, íntegras e limpas, com informações sobre o consumo do alimento (ex. rotulagem informando para consumir imediatamente ou orientação de aquecimento);
- Para maior segurança sugere-se a utilização de lacres de segurança, demonstrando para o cliente os cuidados com os alimentos/produtos;
- Otimizar o tempo de entrega e temperatura do alimento, considerando desde a produção até o momento da entrega, seja refeição pronta ou congelada;
- Intensificar por meio de orientação, os cuidados com o manuseio dos alimentos não apenas na produção, mas também pelo entregador;
- No caso de alguns aplicativos de delivery, uma das iniciativas é a chamada “entrega sem contato”, em que entregadores e clientes combinam a melhor forma de entrega do alimento;
- Após realizar o pedido, o cliente deve priorizar o pagamento on line, para evitar contato com o entregador e com a máquina de cartão, seja para retirada no estabelecimento ou no local de entrega solicitado;
- No caso de utilizar a máquina de cartão, opte pela função de aproximação do cartão. Quando inserir a senha diretamente na máquina for a única saída, peça para que seja higienizada ou para que embrulhem com material plástico. Evite utilizar dinheiro em espécie;
- Proceder a higienização das mãos, antes e após, o pagamento caso tenha contato com máquina de cartão e dinheiro em espécie;
- Para pagamento no local o estabelecimento deve organizar a formação de filas, nos “caixas”, mantendo o distanciamento de no mínimo de 2m (dois metros) entre os clientes;
- Realizar demarcação no piso direcionando as filas. Para esta finalidade, pode ser utilizado (fita, giz, cones, correntes, entre outros materiais), de modo a manter a distância estabelecida, de no mínimo de 2m (dois metros), entre os clientes e entre estes e os colaboradores;
- Instalar barreiras físicas para assegurar o distanciamento entre colaboradores e clientes nos caixas;
- Adotar mecanismos para restrição de acesso ao público na área externa nos casos de drive-thru e take away, respeitando os limites estabelecidos para o distanciamento de no mínimo de 2m (dois metros) entre os veículos, cabendo a responsabilidade ao proprietário do estabelecimento manter a ordem e o distanciamento;
- Limitar o número de colaboradores ao estritamente necessário para o funcionamento dos serviços. Uma das opções é oferecer férias coletivas;
- Manter as áreas de convivência de colaboradores ventiladas, tais como refeitórios e locais de descanso;
- Recomenda-se a promoção de medidas administrativas para reduzir o quantitativo de colaboradores nas áreas de convivência (refeitório, área de descanso, área de lazer, etc). Como sugestão pode ser realizada uma escala de revezamento, com horário diferenciado, diminuindo o horário entre um período e outro;
- As reuniões, interna e com fornecedores devem ser realizadas por videoconferências, na impossibilidade, limitar a presença de 5 (cinco) pessoas, no máximo, com uso de máscara e respeitando o distanciamento de 2 (dois) metros;
- Intensificar a limpeza das áreas (pisos, ralos, paredes, teto, etc) com desinfetantes próprios para esta finalidade e realizar frequente desinfecção, com álcool 70%, de superfícies e equipamentos frequentemente tocados como: máquina para pagamento com cartão, telefones, maçanetas, mesas, vitrines,

balcões, corrimões, interruptores, elevadores, balanças, torneiras, entre outros de acordo com os Procedimentos Operacionais Padronizados - POPs;

- Intensificar a higienização dos sanitários, sendo que o funcionário deverá utilizar (luva de borracha, avental, calça comprida, sapato fechado). Realizar a limpeza e desinfecção das luvas utilizadas, reforçando o correto uso das mesmas, não tocando maçanetas, corrimões, entre outros;
- Evitar a oferta de produtos crus, assim como, à manipulação do alimento cozido no mesmo local que o alimento cru, evitando a contaminação cruzada;
- Caso o estabelecimento possua “espaço Kids”, o mesmo deve permanecer fechado.

#### MEDIDAS A SEREM ADOTADAS PELOS COLABORADORES/ENTREGADORES

- Os colaboradores devem ser orientados a evitar conversar, tocar o rosto, nariz, boca e olhos durante o atendimento aos clientes, nos atendimentos dos caixas ou qualquer outra atividade;
- Ao tossir ou espirrar cobrir o nariz e a boca com um lenço descartável, descartá-lo imediatamente e realizar higienização das mãos. Caso não tenha disponível um lenço descartável cobrir o nariz e boca com o braço flexionado;
- Não cumprimentar os colegas ou clientes, com apertos de mãos, abraços, beijos ou outro tipo de atos ou gestos. Manter distância segura, demonstrando que é possível ser cordial sem contatos físicos;
- Os colaboradores devem intensificar a higienização das mãos e antebraços, principalmente antes e depois de manipularem alimentos, tocar em qualquer produto, após o uso do banheiro, ao tocarem o rosto, nariz, olhos e boca e outras situações previstas no Manual de Boas Práticas do estabelecimento;
- O colaborador que atuar no atendimento de caixas deve realizar a higienização das mãos com álcool 70%, sempre que tocar em dinheiro, e, quando o pagamento for realizado com cartão o mesmo deve ser inserido na máquina preferencialmente pelo cliente;
- São necessários cuidados para evitar que o próprio entregador se torne um vetor do vírus ou se contamine. Portanto, deverá utilizar Equipamento de Proteção Individual - EPIs adequados para a atividade;
- A utilização de toucas é obrigatória para todas as atividades que envolvam a manipulação de alimentos, portanto, os cabelos devem ser protegidos por redes, toucas ou outros acessórios apropriados para esta finalidade;
- O uso de máscaras é obrigatório entre os colaboradores. As máscaras podem ser as de uso não profissional (caseira ou artesanal) e devem ser substituídas e higienizadas sempre que elas estiverem úmidas ou sujas. Realizar a troca da máscara a cada 03 (três) horas;
- Os colaboradores que exerçam atividades com contato direto com cliente devem adotar o uso de máscara facial protetora (face shield);
- O uso de luvas é recomendado somente para operações específicas, quando não for possível o uso de um utensílio. Não é recomendado o uso de luvas em todas as atividades, pois as mesmas não garantem mais proteção do que a lavagem e higienização constantes das mãos;
- Caso utilize uniforme, ou qualquer outra vestimenta, ao retornar para casa deve-se retirá-la antes do contato com familiares e lavá-lo de preferência separadamente. Deve ainda tomar banho e ter o cuidado de higienizar o calçado;
- Os EPIs devem ser higienizados de acordo com suas características, sempre utilizando água e sabão, seguido de fricção com álcool a 70% por no mínimo 30 (trinta) segundos;

#### MEDIDAS A SEREM ADOTADAS PELOS CLIENTES NO RECEBIMENTO DO ALIMENTO/PRODUTO

- É obrigatório o uso de máscara nas dependências dos estabelecimentos, dentro dos carros e em sua própria residência quando for receber o alimento/produto;
- Higienizar as mãos antes e após o recebimento dos alimentos/produtos;
- Evite o pagamento diretamente no estabelecimento. Quando não for possível, dê preferência ao cartão, diminuindo o contato com dinheiro, protegendo a si e ao atendente do caixa. Caso precise utilizar dinheiro realizar higienização das mãos antes e após o contato;
- Se o pagamento for realizado no local onde foi produzido o alimento fica proibida a entrada de crianças menores de 12 anos nos estabelecimentos;
- Manter distância mínima de segurança de 2m (dois metros) entre os demais clientes nas filas dos “caixas”, balcões, etc;
- Caso apresente algum sintoma gripal não saia de casa dê preferência para o delivery;
- Ao entrar no estabelecimento e acessar balcões, utensílios, máquina de cartão, “caixas” ou qualquer outra superfície, o cliente deve realizar a higienização das mãos, utilizando preferencialmente o lavatório com água e sabonete líquido e em seguida utilizar o álcool 70%;
- Evite conversas desnecessárias com amigos, colaboradores ou outro conhecido. Quando inevitável devem adotar a prevenção individual;
- Ao tossir ou espirrar cobrir o nariz e a boca com um lenço descartável, descartá-lo imediatamente e realizar higienização das mãos. Caso não tenha disponível um lenço descartável cobrir o nariz e boca com o braço flexionado;
- Ao chegar em casa, higienizar adequadamente todos os alimentos e as embalagens dos produtos comprados com solução clorada e borrifar álcool 70%, se necessitar reutilizá-las proceder a lavagem correta, com solução clorada e borrifar álcool 70%;
- Dê preferência ao serviço por delivery, compra por telefone ou internet, delivery é uma prática incentivada nesse momento de pandemia.
- Ainda que não haja evidências que a Covid-19 possa infectar as pessoas por meio da alimentação, todos os cuidados são totalmente válidos;
- Reforçamos que neste momento é importante o isolamento social, evitar aglomeração de pessoas.

#### REFERÊNCIAS:

Governo do Estado de Rondônia. Decreto nº 25.049, de 14 de maio de 2020. Institui o Sistema de Distanciamento Social Controlado para fins de prevenção e de enfrentamento à epidemia causada pelo novo Coronavírus - Covid19, no âmbito do Estado de Rondônia, reitera a declaração de Estado de Calamidade Pública em todo o território estadual e revoga o Decreto nº 24.979, de 26 de abril de 2020. Porto Velho, Rondônia, 14 de maio de 2020.

Governo do Estado do Paraná. Secretaria de Saúde do Paraná. Nota Orientava. Saúde. PRInforma. Medidas de Prevenção de Covid-19 para aplicação em mercados, supermercados, hipermercados, atacarejos e todos os outros Estabelecimentos que comercializem alimentos. Paraná, 06/2020. Disponível em: [http://www.saude.pr.gov.br/arquivos/File/NO\\_06\\_MEDIDAS\\_DE\\_PREVENCAO\\_DE\\_COVID\\_19\\_PARA\\_APLICACAO\\_EM\\_MERCADOS\\_SUPERMERCADOS\\_HIPERMERCA](http://www.saude.pr.gov.br/arquivos/File/NO_06_MEDIDAS_DE_PREVENCAO_DE_COVID_19_PARA_APLICACAO_EM_MERCADOS_SUPERMERCADOS_HIPERMERCA). Acesso em: 28/05/2020.

Brasil. Anvisa. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.

Brasil. Anvisa. Nota Técnica nº 18/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA. [https://sei.sistemas.ro.gov.br/sei/controlador.php?acao=documento\\_imprimir\\_web&acao\\_origem=arvore\\_visualizar&id\\_documento=13267326&infra\\_sistem...](https://sei.sistemas.ro.gov.br/sei/controlador.php?acao=documento_imprimir_web&acao_origem=arvore_visualizar&id_documento=13267326&infra_sistem...) Disponível em: [http://portal.anvisa.gov.br/no\\_cias](http://portal.anvisa.gov.br/no_cias)

p\_p\_id=101\_INSTANCE\_FXrpx9qY7FbU&p\_p\_col\_id=column2&p\_p\_col\_pos=1&p\_p\_col\_count=2&\_101\_INSTANCE\_FXrpx9qY7FbU\_groupId=219201&\_101\_INSTANCE\_FXrpx9qY7FbU\_groupId=219201&\_101\_INSTANCE\_FXrpx9qY7FbU\_groupId=219201  
Acesso em: 28/05/2020.

Brasil. Anvisa. Nota Técnica nº 23/2020/SEI/GIALI/DIRE2/ANVISA. Disponível em:  
hp://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/NT+23\_2020\_atualizacao+mascara/72c8affa-143c-458b-980e-712f288faf0c. Acesso em: 28/05/2020.

[1] Grupos de risco: Idade igual ou superior a 60 anos; Cardiopatas graves ou descompensados (insuficiência cardíaca, cardiopata isquêmica); Pneumopatas graves ou descompensados (asma moderada/grave, DPOC); Doenças renais crônicas em estágio avançado (graus 3, 4 e 5); Diabetes mellitus, conforme juízo clínico; Doenças cromossômicas com estado de fragilidade imunológica; Gestação e Puerpério; Pessoas com deficiências e cognitivas físicas; Estados de imunocomprometimento, devido ao uso de medicamentos ou doenças, incluindo os portadores de HIV/Aids e neoplasias; Doenças neurológicas.

### ANA FLORA CAMARGO GERHARDT

Diretora Geral AGEVISA



Documento assinado eletronicamente por **ANA FLORA CAMARGO GERHARDT, Diretor(a)**, em 15/06/2020, às 19:44, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [portal do SEI](#), informando o código verificador **0012001869** e o código CRC **CA6F9E81**.