

**Secretaria Municipal da Saúde
Diretoria de Vigilância da Saúde
Subcoordenadoria de Vigilância Sanitária**

NOTA TÉCNICA n.º 19 SMS/DVIS/VISA de 17 de agosto de 2020.

Assunto: Dispõe sobre as medidas sanitárias para reabertura dos serviços de alimentação na cidade de Salvador.

Na atualidade, os órgãos de fiscalização têm se deparado com grandes desafios para enfrentamento da pandemia ocasionada pelo novo coronavírus. Neste contexto, a Vigilância Sanitária é o órgão fundamental para estabelecer medidas sanitárias na área de alimentos com vistas a reduzir o risco de contaminação por COVID-19.

Diante dessa nova realidade é importante assegurar que os alimentos cheguem com segurança à mesa do consumidor, garantir que não haja desabastecimento de produtos, fornecer informações corretas sobre o assunto à população e minimizar os riscos de contágio para clientes e funcionários dos serviços de alimentação.

A Organização Mundial da Saúde (OMS) refere que ainda não existe evidência científica de contaminação pelo novo coronavírus por meio de alimentos. Desta forma, mesmo que os alimentos sejam considerados improváveis veículos de transmissão da COVID-19, considera-se fundamental o atendimento fiel às Boas Práticas de Fabricação e de Manipulação de Alimentos nesse momento, de forma a garantir a entrega de alimentos seguros à população soteropolitana.

Neste sentido, este documento apresenta as principais recomendações, aplicáveis aos serviços de alimentação para garantia das Boas Práticas de Produção e Manipulação dos Alimentos, frente a este novo cenário epidemiológico, podendo ser atualizado de acordo com novas evidências ou diretrizes globais que venham surgir.

Regras para Reabertura dos Serviços de Alimentação da Cidade de Salvador

A Diretoria de Vigilância da Saúde, em conformidade com as diretrizes da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), recomenda que durante o período de emergência em saúde pública no município de Salvador, os serviços de alimentação adotem as seguintes medidas sanitárias:

1. Em todos os locais públicos e de uso coletivo, ainda que privado, cujo funcionamento/abertura esteja autorizado em forma de decreto, é obrigatório o uso de máscaras de proteção descartáveis, caseiras ou reutilizáveis, conforme determinado pelo decreto municipal n.º 32.461 de 01 de junho de 2020, Nota Técnica n.º 11/2020 SMS/DVIS/CEREST/VISA e

Orientação Normativa n.º 03/2020 – CGGAP/DESF/SAPS/MS e/ou outras que venham a substituí-las.

2. Adotar os princípios da etiqueta respiratória ao espirrar ou tossir: cobrir a boca e o nariz com lenço de papel ou utilizando a dobra da flexão do braço, descartar o lenço em lixeira com acionamento que dispense o uso das mãos, lavar as mãos com água e sabão ou higienizar com álcool 70%.
3. O estabelecimento deve garantir o uso dos Equipamentos de Proteção Individual (EPI), como luvas, máscaras, óculos e assegurar o acesso a uma quantidade que permita sua troca na frequência necessária. Os funcionários devem ser devidamente treinados para o seu correto uso, de forma que esses equipamentos não se tornem possíveis focos de transmissão de doenças, inclusive da COVID-19.
4. Seguir a Orientação Normativa n.º 03/2020 do Ministério da Saúde, acerca do uso, tipo, higienização de máscaras. Assegurar que, durante o expediente, as máscaras trocadas sejam armazenadas em saco plástico descartável, em local específico até a lavagem.
5. Nos locais em que o atendimento ao cliente se dê de forma simultânea e conjunta, deve ser assegurada a distância mínima de um metro e meio (1,5 m) entre cada cliente e entre esses e os funcionários.
6. Adotar medidas para controle de acesso de clientes, a fim de que sejam evitadas aglomerações, no interior ou exterior do estabelecimento, bem como organização de filas, quando houver, inclusive com marcação no solo ou adoção de balizadores.
7. Recomenda-se a colocação de avisos e orientações em locais visíveis do estabelecimento sobre a necessidade de manter o distanciamento social, obedecendo as demarcações, a etiqueta respiratória e a correta lavagem das mãos.
8. Deverão ser disponibilizados meios para higienização à base de álcool 70% ao longo do estabelecimento, em locais visíveis, de maior fluxo de pessoas e em locais de contato constante, a exemplo de áreas de acesso/circulação, a saber: entrada do estabelecimento, caixas de pagamento, maçanetas, escadas de acesso, dentre outros.

9. Deverá ser exigido que os clientes higienizem as mãos com álcool gel 70% ou soluções de efeito similar ao acessarem e saírem do estabelecimento.
10. Fica proibida a experimentação de alimentos e bebidas em cortesia, experimentações ou demonstrações que estejam em mesas, balcões ou assemelhados de uso comum ou compartilhado.
11. Fica proibida a disponibilização de áreas de entretenimento e áreas destinadas a espera.
12. Fica vedado o serviço de manobrista.
13. Proporcionar renovação do ar, mantendo portas e janelas abertas.
14. Para ambiente climatizado, garantir a manutenção de aparelhos de ar condicionado, conforme recomendações das legislações vigentes, bem como contratar empresa/profissional capacitado para realizar limpeza dos sistemas de exaustão, especialmente nos casos em que o estabelecimento permaneceu fechado.
15. Os meios de pagamento (máquinas de cartão) devem ser higienizados após cada uso. Providenciar o envelopamento das máquinas com papel filme, por exemplo, de maneira a possibilitar a sua higienização.
16. A distância entre as mesas deve ser de, no mínimo, dois metros (2,0 m), e a distância entre as cadeiras de mesas diferentes deve ser de, no mínimo, um metro (1,0 m).
17. Recomenda-se o uso de barreiras físicas impermeáveis (como acrílico ou vidro), quando não for possível atender ao distanciamento mínimo recomendado por conta das características inerentes ao local.
18. Recomenda-se para organização das áreas de consumo de alimentos, incluídas as praças de alimentação de shoppings e centros comerciais, como forma de evitar a aglomeração de pessoas e, por conseguinte, a transmissão do vírus: Organizar a disposição das mesas e cadeiras para que seja mantida a distância segura de, no mínimo, dois metros (2,0 m), e a distância entre as cadeiras de mesas diferentes deve ser de, no mínimo, um metro (1,0 m). Se não for possível retirar algumas mesas, fazer interdição das mesmas de forma intercalada, a fim de manter o distanciamento recomendado.

19. Os estabelecimentos devem adotar as seguintes regras para servir/entregar o alimento nas mesas ou balcões: Os funcionários que servem e/ou realizam entrega de produto pronto aos clientes devem estar devidamente paramentados com Equipamentos de Proteção Individual (EPI). A entrega do produto pronto nas mesas (para consumo), deverá ocorrer em tempo mínimo, sendo o porcionamento realizado exclusivamente pelo cliente.
20. Em restaurantes, fica proibido o consumo de alimentos e bebidas no balcão. Nos bares e lanchonetes, os clientes sentados nos balcões deverão respeitar o afastamento mínimo de dois metros (2,0 m).
21. Os produtos prontos para consumo (panificação, confeitaria e outros), só poderão ser comercializados com embalagem, sendo vedado o acesso direto pelo cliente.
22. Fica vedado o sistema de autosserviço (self-service).
23. Estabelecimentos que utilizavam o sistema de autosserviço (self-service) só podem funcionar se adaptarem suas estruturas com instalação de barreira física frontal e lateral, de material de fácil limpeza (vidro, acrílico ou similar) de modo a impedir o acesso dos clientes aos alimentos, além de estabelecer funcionários específicos para servir, mantendo o máximo de distanciamento possível.
24. Só é permitido a disponibilização de temperos, molhos, condimentos e similares de forma individualizada (em sachês).
25. Só é permitido disponibilizar talheres descartáveis embalados individualmente. Caso talheres de uso permanente sejam ofertados, os mesmos devem ser higienizados e protegidos individualmente.
26. Pratos, copos, bandejas, quando de uso permanente, devem ter a higienização intensificada, não podendo ser disponibilizado para acesso direto pelo cliente.
27. Guardanapos de papel devem ser oferecidos em recipientes protegidos ou embalados e guardanapos de tecido só devem ser disponibilizados após a ocupação da mesa. É obrigatória a substituição das toalhas de mesa após cada atendimento.

28. Disponibilizar cardápios descartáveis, outros que não necessitem de manuseio ou que possam ser higienizados (eletrônico, cardápio digital com QR Code ou cardápio plástico de reutilização).
29. O uniforme deve ser lavado e trocado diariamente, sendo transportado protegido em saco plástico ou outra proteção adequada. O uso e troca deverá acontecer somente nas dependências da empresa. Os objetos pessoais devem ser guardados em local específico e reservado para esse fim.
30. O funcionário deve retirar todos os objetos de adorno pessoal que possam acumular sujeiras nas mãos, como anéis, brincos, pulseiras relógios etc. Manter unhas aparadas e sem esmalte. Caso o funcionário utilize óculos, sugere-se a implementação de medidas que garantam a sua correta higienização.
31. Não é permitido o uso de celulares na área de manipulação de alimentos. Medidas que garantam a limpeza e higienização desses equipamentos devem ser encorajadas, como forma de redução da disseminação de doenças, inclusive da COVID-19.
32. Nas áreas de trabalho o espaçamento físico entre os colaboradores deve atender às recomendações de separação mínima de um metro e meio (1,5 m).
33. É obrigatória a presença de pia exclusiva para a higiene das mãos na área de produção/manipulação dos alimentos. Devem estar localizadas com posição estratégica em relação ao fluxo de preparo dos alimentos, em número suficiente de modo a atender toda a área de produção/manipulação dos alimentos.
34. É obrigatória a presença de acessórios nas pias das áreas de produção e manipulação dos alimentos, a saber: sabão líquido para mãos, toalhas de papel não reciclado (não sendo permitido o uso de toalhas de tecido), lixeira com tampa com acionamento que dispense o uso das mãos.
35. O estabelecimento deve implantar e implementar rotinas de limpeza e desinfecção nas instalações (teto, parede e piso) da área de manipulação dos alimentos, equipamentos, bancadas, móveis e utensílios que devem ser limpos antes, durante e após o término das atividades.

36. O estabelecimento deve implantar e implementar rotinas de limpeza e desinfecção nas áreas de vestiários, vias de acesso, áreas externas (pátios), nas superfícies em que há maior frequência de contato manual, como maçanetas das portas, corrimãos das escadas, bem como banheiros, e/ou sanitários que devem ser higienizados constantemente (mínimo de duas em duas horas), sendo disponibilizado álcool gel 70% ou solução de efeito similar, sabão líquido, toalhas de papel não reciclado, lixeira com acionamento que dispense o uso das mãos.
37. Recomenda-se que as mesas e cadeiras sejam higienizadas após cada cliente com sanitizante (álcool 70% ou água sanitária na diluição recomendada pelo fabricante), sempre após o término de cada atendimento ou refeição, podendo ser cobertas com plástico para facilitar essa higienização.
38. Os produtos de limpeza e saneantes utilizados pelos estabelecimentos devem estar regularizados pelo Ministério da Saúde. A diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos saneantes devem obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante. Os produtos devem ser identificados e guardados em local reservado para essa finalidade.
39. Para desinfecção das superfícies, podem ser utilizados água sanitária na diluição recomendada pelo fabricante, álcool 70% líquido ou outro produto de efeito similar, seguindo a orientação do rótulo.
40. O estabelecimento deve implantar e implementar rotinas de higienização das matérias primas recebidas, tais como: lavagem e desinfecção das embalagens e descarte apropriado das mesmas.
41. Os registros das rotinas de higienização devem ser disponibilizados durante a fiscalização sanitária.
42. Para realização de transporte de alimentos e suas matérias-primas, os estabelecimentos devem obedecer às normas de Boas Práticas para as instalações dos veículos, utensílios e equipamentos. Como medida de redução da disseminação da COVID-19, as rotinas de higienização das superfícies dos veículos em que há maior contato dos colaboradores, como pegadores em carrinhos de transporte manual de carga, volante, maçanetas e câmbio devem ser implantadas e implementadas.

43. Os funcionários envolvidos nas etapas de transporte, recebimento, armazenamento e entrega de produtos, como carregador, entregador, almoxarife e motorista (veículo e moto), estão incluídos nas exigências das medidas sanitárias, como por exemplo, o uso de máscaras, etiqueta respiratória, higienização das mãos, capacitação em Boas Práticas.
44. Os treinamentos para implantação e implementação das Boas Práticas, objeto desse documento, devem ser realizados para todos os funcionários (de forma registrada que ateste a sua realização), inclusive aqueles que realizam transporte dos produtos (motorista, carregador e entregador).
45. Caso algum funcionário apresente sintomas clínicos de doenças gastrointestinais ou respiratórias, seguir as recomendações disponíveis nos sites oficiais do Ministério da Saúde (<https://coronavirus.saude.gov.br>), Secretaria de Saúde do Estado da Bahia (<http://www.saude.ba.gov.br/temasdesaude/coronavirus>) e Secretaria Municipal da Saúde de Salvador (<http://www.saude.salvador.ba.gov.br>) e adotar as medidas de precaução.
46. O estabelecimento deverá seguir os Protocolos Sanitários, onde constam as rotinas de precaução à disseminação da COVID-19, que devem ser seguidas rigorosamente.

Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria n.º 326, de 30 de julho de 1997. Regulamento Técnico sobre Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Diário Oficial da União, 1997.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC n.º 275, de 21 de outubro de 2002: Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados Aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Diário Oficial da União, 2002.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução–RDC n.º 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União, 2004.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. O novo coronavírus pode ser transmitido por alimentos? Disponível em: <<http://portal.anvisa.gov.br>>. Acesso em: 06 abr. 2020.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. NOTA TÉCNICA N.º 48/2020 /SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA. Ementa: Documento orientativo para produção segura de

alimentos durante a pandemia de Covid-19. Disponível em: <<http://portal.anvisa.gov>>. Acessado em: 18 jun. 2020.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. NOTA TÉCNICA N.º 49/2020 SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA. Ementa: Orientações para os serviços de alimentação com atendimento direto ao cliente durante a pandemia de Covid-19. Disponível em: <<http://portal.anvisa.gov.br>>. Acessado em: 23 jun. 2020.

BRASIL. Orientação Normativa nº 03/2020 – CGGAP/DESF/SAPS/MS. Disponível em: <<https://www.saude.gov.br/images/pdf/2020/Abril/04/1586014047102-Nota-Informativa.pdf>>. Acesso em: 19 jun. 2020.

European Food Safety Authority. Coronavirus: no evidence that food is a source or transmission route. Disponível em: <<https://www.fda.gov/food/food-safety-during-emergencies/food-safety-and-coronavirus-disease-2019-covid-19>>. Acesso em: 18 jun. 2020.

U.S. Food and Drug Administration. Food Safety and the Coronavirus Disease 2019 (COVID-19). Disponível em: <<https://www.fda.gov/food/food-safety-during-emergencies/food-safety-and-coronavirus-disease-2019-covid-19>>. Acesso em: 17 jun. 2020.

World Health Organization. Q&A on coronaviruses (COVID-19). Disponível em: <<https://www.who.int/news-room/q-a-detail/q-a-coronaviruses>>. Acesso em: 06 abr. 2020.

Food and Agriculture Organization of the United Nations. Food safety in the time of COVID-19. Disponível em: <<http://www.fao.org/documents/card/en/c/ca8623en/>>. Acesso em: 28 maio 2020.

Elaboração

Gilmara Sodr e Macedo e Ana Lúcia Oliveira e Leiro.

Revisão

Itana Barros.



Luiza Côrtes Mendes
Diretora de Vigilância da Saúde



Maria Freitas Teles
Coordenadora de Apoio  s
Ações de Vigilância



Raoni Rodrigues
Subcoordenador de Vigilância
Sanitária