



UNIVERSIDADE DO EXTREMO SUL CATARINENSE – UNESC



PROTOCOLOS DE BIOSSEGURANÇA CANTINAS/RESTAURANTES

**CORONAVÍRUS
COVID - 19**



UNIVERSIDADE DO EXTREMO SUL CATARINENSE - UNESC

Reitora

Profª Luciane Bisognin Ceretta

Vice-reitor

Prof. Daniel Ribeiro Préve

Pró-Reitora Acadêmica

Profª Indianara Reynaud Toreti

Pró-Reitora de Planejamento e Desenvolvimento Institucional

Profª. Gisele Coelho Lopes

Diretor de Ensino de Graduação

Prof. Marcelo Feldhaus

Diretora de Extensão, Cultura e Ações Comunitárias

Profª Fernanda Gugluielmi Faustini Sônego

Diretor de Pesquisa e Pós-graduação

Prof. Oscar Rubem Klegues Montedo

Organizadores: integrantes da comissão de prevenção Covid-19

Ana Paula Tiscoski Coelho	Indianara Reynaud Toreti
Devonete Mariano	Marcelo Feldhaus
Elizandra Scarsi Sachet	Gisele Coelho Lopes
Mariana de Oliveira Presado Macarini de	Mariléia Maciel
Souza	Claudia Peluso Martins
Edson Luiz da Silva	Almerinda Tereza Bianca Bez Batti Dias
Luciane Bisognin Ceretta	Louise Cortez Sonai
Valdemira Santina Dagostin	Beatriz Constantino Sonai
Willians Cassiano Longen	Elisangela Pirolla Moretto

2020 UNESC**Universidade do Extremo Sul Catarinense (UNESC)**

Av. Universitária, 1105 | Bairro Universitário

88806-000 – Criciúma – SC

Fones: (48) 3431 2500 | e-mail: reitoria@unesc.net

Homepage: <https://www.unesc.net>



SUMÁRIO

1. PROTOCOLO RESTAURANTES/CANTINAS.....	4
1.1 Orientações para os proprietários Restaurantes/Cantinas (PORTARIA SES Nº 256 DE 21/04/2020)	4
1.2 Orientações para clientes dos Restaurantes/Cantinas (PORTARIA SES Nº 256 DE 21/04/2020)	5
1.3 Orientações para os trabalhadores dos Restaurantes/Cantinas (PORTARIA SES Nº 256 DE 21/04/2020)	6
REFERÊNCIAS	8

1. PROTOCOLO RESTAURANTES/CANTINAS

1.1 Orientações para os proprietários das Restaurantes/Cantinas (PORTARIA SES Nº 256 DE 21/04/2020)

Art. 2º autoriza o funcionamento de serviços de alimentação nas seguintes condições:

- verificar a capacidade do restaurante/cantina;
- demarcar os lugares e providenciar que seja mantido o afastamento mínimo de distância de 1,5 m (um metro e cinquenta centímetros) de raio entre cada cliente, que estiver consumindo no local;
- os locais disponíveis para assento deverão estar sinalizados de forma adequada para fácil identificação por parte dos clientes;
- ter controle de acesso das pessoas através de agendamento ou fichas numeradas (de acordo com a capacidade);
- somente os clientes que estiverem de máscaras poderão acessar o estabelecimento;
- Estabelecer horário de permanência;
- o estabelecimento deve fornecer na entrada e no início da fila do buffet (autosserviço), álcool 70% para os clientes;
- manter os talheres embalados individualmente em saco plástico, individualmente, juntamente com o guardanapo;
- os pratos, copos e demais utensílios devem estar protegidos embalados;
- utilizar copo descartável;
- os restaurantes que dispõem os alimentos em buffet para o autosserviço devem colocar no local onde ficam os pratos e talheres, dispensadores de álcool 70% e luvas descartáveis, é obrigatória o uso da luva no manuseio dos talheres no *buffet*.
 - os clientes higienizarão as mãos com o álcool gel, calçarão as luvas, antes de pegar os pratos e os talheres.
 - os talheres para servir só poderão ser manuseados com as luvas; deve ser mantido no início da fila de acesso ao buffet um funcionário

para orientar os clientes sobre a conduta descrita.

- os equipamentos de *buffet* devem dispor de anteparo salivar de modo a prevenir a contaminação dos alimentos em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor, dos trabalhadores e de outras fontes;
- intensificar a higiene e manter os ambientes ventilados naturalmente, incluindo os locais de alimentação dos trabalhadores e os locais de descanso;
- não oferecer produtos para degustação;
- Intensificar a higienização dos cardápios e galheteiros com álcool 70%;
- após a saída de cada grupo, as mesas deverão ser higienizadas;

- aumentar a frequência de higienização de superfícies (mesas, cadeiras, maçanetas, superfícies do buffet, café e balcões) do estabelecimento bem como os procedimentos de higiene da cozinha e do(s) banheiro(s); os responsáveis pelo estabelecimento devem fazer orientações aos trabalhadores sobre a correta higienização das instalações, equipamentos, utensílios e higiene pessoal (com comprovação documental, de acordo com a Resolução RDC nº 216/2004).
- os trabalhadores devem ser orientados a intensificar a higienização das mãos e antebraços, principalmente antes e depois de manipularem alimentos, após tocarem o rosto, nariz, olhos e boca, após o uso de sanitários e após tocar em dinheiro ou cartões de banco;
- disponibilizar álcool 70% no caixa para higienização das mãos, dos clientes e dos trabalhadores;
- os saneantes utilizados devem estar devidamente regularizados junto a ANVISA e o modo de uso deve seguir as instruções descritas nos rótulos dos produtos;
- não será permitida a entrada de entregadores e outros trabalhadores externos no local de manipulação dos alimentos;
- organizar as filas de caixa e de atendimento mantendo a distância mínima de 1,5 (um metro e cinquenta centímetros) metros entre os clientes;
- a máquina de pagamento por cartão deve ser higienizada com álcool 70% após cada uso, podendo ser revestida de plástico filme;
- os responsáveis pelo estabelecimento devem fazer orientações aos funcionários sobre a correta higienização do estabelecimento e higiene pessoal.

1.2 Orientações para os clientes dos Restaurantes/Cantinas (PORTARIA SES Nº 256 DE 21/04/2020)

Art. 3º Ficam recomendadas as seguintes medidas para a utilização dos serviços de alimentação pelos clientes:

- os clientes devem usar máscara ao entrar no estabelecimento, devendo retirar apenas no momento da refeição, colocando-a novamente após o término. Retirar a máscara e guardar em saco plástico próprio somente no momento de realizar a refeição;
- ao entrar no estabelecimento realizar a higienização das mãos com álcool 70% (por no mínimo 20 segundos) ou água e sabonete líquido (por no mínimo 30 segundos);

- quando se dirigir ao buffet o cliente deverá espalhar o álcool 70% em toda a superfície das mãos, friccionar por 20 segundos, calçar as luvas descartáveis para então começar a servir-se;
- manter distância mínima de 1,5 metros entre os demais clientes na fila de buffet, na fila do caixa, bem como em outros ambientes do estabelecimento;
- quando possível, realizar o pagamento com cartão, diminuindo o contato com o funcionário do caixa

1.3 Orientações para os trabalhadores dos Restaurantes/Cantinas (PORTARIA SES Nº 256 DE 21/04/2020)

Art. 4º Quanto aos trabalhadores dos estabelecimentos citados no artigo 1º:

- disponibilizar álcool gel 70% em cada posto de trabalho, devendo ser orientada e estimulada a sua utilização pelos trabalhadores;
- manter ventilados, dentro do possível, todos os postos de trabalho;
- recomendar que os trabalhadores não retornem às suas casas com suas roupas de trabalho quando estes utilizarem uniforme;
- realizar diariamente procedimentos que garantam a higienização do ambiente de trabalho, intensificando a limpeza com desinfetantes próprios para a finalidade, bem como a desinfecção com álcool 70% de maçanetas, corrimãos e interruptores;
- os locais para refeição, quando presentes, deverão ser utilizados com apenas 1/3 (um terço) da sua capacidade (por vez). Deverão organizar cronograma para sua utilização de forma a evitar aglomerações e cruzamento entre os trabalhadores (fluxos interno e de entradas e saídas), além de garantir a manutenção da distância mínima de 1,5 metros (um metro e cinquenta centímetros);
- os lavatórios dos locais para refeição e sanitários deverão estar providos de sabonete líquido, toalha de papel e álcool 70%;
- adotar medidas internas relacionadas à saúde do trabalhador, necessárias para evitar a transmissão do Coronavírus no ambiente de trabalho, priorizando o afastamento, sem prejuízo de salários, dos trabalhadores pertencentes a grupos de risco, tais como pessoas com idade acima de 60 (sessenta) anos, hipertensos, diabéticos, gestantes e imunodeprimidos ou portadores de doenças crônicas que também justifiquem o afastamento;
- adotar a modalidade de trabalho remoto para os setores administrativos, sempre que possível;
- na ocorrência de sintomas de contaminação por Coronavírus, deverão buscar orientações médicas, bem como serem afastados do trabalho, pelo período mínimo de 14 (quatorze) dias, ou conforme determinação médica, sendo que as autoridades sanitárias devem ser imediatamente informadas desta situação.

IMAGEM 01 – Protocolo de Operação de Restaurantes



Fonte: <http://www.sindrio.com.br/2020/05/protocolo-de-operacao-de-restaurantes-pos-covid-19>

REFERÊNCIAS

- ANVISA. (2009). *Cartilha de Proteção Respiratória da ANVISA*. Fonte:
<http://www2.ebserh.gov.br/documents/214604/816023/Cartilha+de+Prote%C3%A7%C3%A3o+Respirat%C3%B3ria+contra+Agentes+Biol%C3%BDgicos+para+Trabalhadores+de+Sa%C3%BAde.pdf/58075f57-e0e2-4ec5-aa96-743d142642f1>
- ANVISA. (03 de junho de 2020). *Agência Nacional de Vigilância Sanitária*. Fonte: Protocolos e planos de contingência - Coronavírus:
<http://portal.anvisa.gov.br/coronavirus/protocolos>
- ANVISA. (08 de Maio de 2020). *Nota Técnica da ANVISA 04/2020*. Fonte: Associação Brasileira dos Profissionais em Controle de Infecções e Epidemiologia Hospitalar (ABIH):
<http://portal.anvisa.gov.br/documents/33852/271858/Nota+T%C3%A9cnica+n+04-2020+GVIMS-GGTES-ANVISA/ab598660-3de4-4f14-8e6f-b9341c196b28>
- ANVISA. (23 de Abril de 2020). *NOTA TÉCNICA Nº 26/2020/SEI/COSAN/GHCOS/DIRE3/ANVISA*. Fonte: http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/SEI_ANVISA+-+0964813+-+Nota+T%C3%A9cnica.pdf/71c341ad-6eec-4b7f-b1e6-8d86d867e489
- CDC. (03 de junho de 2020). *Centers of Disease and Prevention*. Fonte: <https://www.cdc.gov/>
- NIOSH. (03 de junho de 2020). *O Instituto Nacional de Segurança e Saúde Ocupacional*. Fonte: Planejamento Pandêmico:
<https://www.cdc.gov/niosh/topics/hcwcontrols/recommendedguidanceextuse.html>

