

# Orientações para reabertura de funcionamento de serviços de alimentação para consumo no local durante a pandemia de Covid-19

Nota Técnica n° 04 - DVISA/SUBGS — SEMSA

## Manaus

  
**ESCRITÓRIO DO  
EMPREENDEDOR**

  
**PREFEITURA DE  
MANAUS**  
**SEMTEPI**  
Secretaria Municipal de Planejamento, Desenvolvimento e Inovação

**Nota Técnica 04/2020 - DVISA/SUBGS — SEMSA - Orientações sobre medidas de prevenção da infecção humana pelo novo coronavírus (covid-19) para reabertura de funcionamento de serviços de alimentação para consumo no local (restaurantes, refeitórios, cafeterias, pizzarias, casas de chás, casas de sucos, lanchonetes, padarias, confeitarias e afins).** (Publicada em 12.06.2020)<sup>2</sup>

## Orientações aos serviços de bares, restaurantes e estabelecimentos afins

### **PARA OS FUNCIONÁRIOS:**

- Tornar obrigatório o uso correto de máscara e trocar, no mínimo, a cada 3 horas, ou antes, quando estiver umedecida, de acordo com as orientações;
- Aferir temperatura do funcionário pelo menos uma vez ao dia;
- Vestir, obrigatoriamente, o uniforme somente no local de trabalho.

## Orientações aos serviços de bares, restaurantes e estabelecimentos afins

### **PARA OS FUNCIONÁRIOS:**

- Não compartilhar Equipamentos de Proteção individual — EP15, e mantê-los sempre limpos;
- Monitorar o uso de máscaras e demais EPIS necessários para funcionários responsáveis pelo preparo, manuseio e entrega dos alimentos e refeições. No contato com o cliente, recomenda-se que o funcionário use máscara e protetor facial;

## Orientações aos serviços de bares, restaurantes e estabelecimentos afins

### **PARA OS FUNCIONÁRIOS:**

- Afastar o funcionário em caso de constatação ou suspeita de que de sinais e sintomas semelhantes ao COVID-19, por 14 dias ou conforme atestado médico;

## Orientações aos serviços de bares, restaurantes e estabelecimentos afins

### **PARA OS FUNCIONÁRIOS:**

- Manter atenção redobrada no contato entre motoristas de fornecedores e funcionários do restaurante durante o recebimento de mercadorias, garantindo o distanciamento. Incluindo os entregadores no sistema delivery;

## Orientações aos serviços de bares, restaurantes e estabelecimentos afins

### **PARA OS FUNCIONÁRIOS:**

- Proibir todo ato, nas áreas de manipulação de alimentos, que possa contaminar os alimentos, como: comer, fumar, tossir, espirrar, se coçar, tocar o nariz, orelhas ou boca, falar desnecessariamente sobre os alimentos, usar o celular ou realizar outros hábitos considerados inseguros;

## Orientações aos serviços de bares, restaurantes e estabelecimentos afins

### **PARA OS FUNCIONÁRIOS:**

- Promover reuniões de alinhamento diariamente reforçando as medidas de prevenção de transmissão do novo coronavírus no ambiente de trabalho;
- Manter a distância de 1,5m entre os funcionários e entre funcionários e clientes, na área de produção;



## Orientações aos serviços de bares, restaurantes e estabelecimentos afins

### **PARA OS FUNCIONÁRIOS:**

- Avaliar a possibilidade de funcionários administrativos pratiquem o home office a fim de reduzir o quantitativo e circulação dos mesmos na empresa;

## Orientações aos serviços de bares, restaurantes e estabelecimentos afins

### **PARA OS FUNCIONÁRIOS:**

- Higienizar as mãos, sempre que for necessário, principalmente, na entrada e saída do estabelecimento com uso de álcool gel ou líquido a 70% ou lavar bem com água e sabão por 20 segundos;
- Orientar o funcionário sobre o uso correto da a etiqueta respiratória (esperrar ou tossir na curvatura do cotovelo);

## Orientações aos serviços de bares, restaurantes e estabelecimentos afins

### **PARA OS FUNCIONÁRIOS:**

- Manter as unhas curtas e sem esmaltes, não usar adornos que possam acumular sujeiras e microrganismos, como anéis, aliança, colares e relógio.
- Usar sapato fechado tanto funcionários do estabelecimento, quanto entregadores;
- Proibir o compartilhamento de talheres, pratos ou copos, bem como alimentos entre os funcionários;

## Orientações aos serviços de bares, restaurantes e estabelecimentos afins

### **PARA OS FUNCIONÁRIOS:**

- Higienizar as mesas, cadeiras e demais objetos dispostos sobre a mesa a cada ciclo de uso do funcionário e cliente;
- Higienizar ou retirar as embalagens secundárias e terciárias do fornecedor e realizar o descarte adequado antes de armazenar os produtos.

## Orientações aos serviços de bares, restaurantes e estabelecimentos afins

### **PARA OS CLIENTES:**

- Tornar obrigatório o uso de máscara ao entrar no estabelecimento, e caso o cliente não tenha, o responsável pelo estabelecimento deve disponibilizar máscara;
- Disponibilizar no salão e banheiros álcool gel ou líquido a 70% em quantidade suficiente à demanda existente;

## Orientações aos serviços de bares, restaurantes e estabelecimentos afins

### **PARA OS CLIENTES:**

- Informar aos clientes sobre as medidas de prevenção de transmissão do novo coronavírus por meio de cartazes no salão de vendas e banheiros, displays em mesas;
- Orientar aos clientes a fazer o pagamento preferencialmente com cartões ou por meio do celular, evitando a manipulação de notas e moedas;

## Orientações aos serviços de bares, restaurantes e estabelecimentos afins

### NO ACESSO AO ESTABELECIMENTO:

- Controlar o fluxo de entrada para evitar aglomerações. Os restaurantes institucionais podem fracionar a ida do pessoal ao restaurante;







## Orientações aos serviços de bares, restaurantes e estabelecimentos afins

### **NO ACESSO AO ESTABELECIMENTO:**

- Disponibilizar lavatórios fixos, preferencialmente na entrada ou em local devidamente identificado que não seja lavabo ou banheiro, com torneira acionada com pedal ou automática com sensor ou toque no joelho, papel toalha e lixeira com tampa e pedal, sabonete líquido inodoro, além de álcool gel 70% dispostos nos principais pontos;

## Orientações aos serviços de bares, restaurantes e estabelecimentos afins

### **NO ACESSO AO ESTABELECIMENTO:**

- Cardápios, quando disponível em mãos para o cliente, devem ser confeccionados em material de fácil higienização;

## Orientações aos serviços de bares, restaurantes e estabelecimentos afins

### **NO BUFFET:**

- Lavar e higienizar louça e utensílios utilizados, em máquinas de lavar louças com enxágue a 84°C, caso não tenha a máquina, após a lavagem manual, higienizar com álcool a 70%;
- Oferecer talheres embalados individualmente e louças higienizados e embalados ou cobertos;
- Oferecer utensílios descartáveis na impossibilidade de usar lavagem mecânica ou manual de talheres e louças;

## Orientações aos serviços de bares, restaurantes e estabelecimentos afins

### **NO BUFFET:**

- Fazer identificação no piso para garantir a distância de 1,5 metros entre os clientes;
- Disponibilizar álcool em gel e luvas descartáveis para clientes no início do Buffet;
- Saladas podem ser pré-montadas em porções individuais, protegidas com filme plástico para autosserviço em expositores refrigerados;

## Orientações aos serviços de bares, restaurantes e estabelecimentos afins

### **NO BUFFET:**

- O equipamento de Buffet como balcão quente e frio de alimentos deve ter protetor salivar;
- Bebidas embaladas (latas e outras embalagens), em caso de post mix deverão ser operadas por funcionários, sem manipulação dos clientes;
- Sobremesa em porções embaladas ou protegidas, para autosserviço e expostas em refrigeradores;

## Orientações aos serviços de bares, restaurantes e estabelecimentos afins

### **NO BUFFET:**

- Temperos e molhos devem ser oferecidos em sachês;
- Os alimentos no Buffet devem ser obrigatoriamente cobertos;
- Tornar obrigatório o uso de máscara e protetor facial para os funcionários de serviço no Buffet e no restaurante;

## Orientações aos serviços de bares, restaurantes e estabelecimentos afins

### **NO BUFFET:**

- Retirar autoatendimento de produtos não embalados (como pães nas padarias), a fim de evitar aglomerações e contato manual com o produto;
- Evitar serviço tipo rodízio a fim de que não ocorra risco do cliente durante a refeição conversar com o garçom e não ocorrer contato da colher ou pegador que o funcionário está manipulando com o prato do cliente;

## Orientações aos serviços de bares, restaurantes e estabelecimentos afins

### **NO SALÃO DE REFEIÇÃO:**

- Verificar a possibilidade para reduzir 1/3 das mesas para assegurar o distanciamento de 2 metros entre mesas, não agrupar mesas, ou ainda, manter a quantidade de mesas, porém recomendar o uso somente de um dos lados;



## Orientações aos serviços de bares, restaurantes e estabelecimentos afins

### **NO SALÃO DE REFEIÇÃO:**

- Utilizar toalhas de material descartável nas mesas e retirar toalhas de tecido;
- Higienizar mesas e cadeiras após cada uso e troca de clientes;
- Disponibilizar álcool em gel nas mesas;
- Prever local para descarte de máscaras e luvas;

## Orientações aos serviços de bares, restaurantes e estabelecimentos afins

### **NO SALÃO DE REFEIÇÃO:**

- Utilizar ventilação natural se possível. No caso de ar condicionado, realizar limpeza dos filtros diariamente e a aumentar a manutenção preventiva do sistema;
- Substituir lenços de tecidos por lenços descartáveis e embalados individualmente;
- Aumentar frequência da higienização de Cortinas e objetos decorativos ou avaliar sua remoção conforme cada realidade;

## Orientações aos serviços de bares, restaurantes e estabelecimentos afins

### **NO SALÃO DE REFEIÇÃO:**

- Permitir a apresentação de artistas, desde que cumprido distanciamento de 2 metros dos clientes;
- Proibir o funcionamento de pista de dança, café ou chá para o cliente se servir, poltrona para espera, promoção que induza aglomeração e confraternizações ou reuniões sociais;

## Orientações aos serviços de bares, restaurantes e estabelecimentos afins

### **NO CAIXA DE PAGAMENTO:**

- Utilizar comandas descartáveis, caso não seja possível, higienizar comanda com álcool gel a 70% a cada uso;
- Fazer identificação no piso para garantir a distância de 1,5 metros entre os clientes;
- Tornar obrigatório, o uso de máscaras e protetor facial ou máscara e barreira pelos para os funcionários do caixa, higienização. Proibir a manipulação alimentos;

## Orientações aos serviços de bares, restaurantes e estabelecimentos afins

### **NO CAIXA DE PAGAMENTO:**

- Instalar protetores de acrílico de fácil higienização, nos caixas, caso não seja possível o uso de protetor facial;
- Incentivar o uso do pagamento sem contato físico, com cartões, celulares e relógios inteligentes;
- Evitar contato com dinheiro em espécie;
- Cobrir maquininha com filme plástico, para facilitar a higienização após o uso;
- Disponibilizar um dispenser com álcool gel no caixa para clientes

## Orientações aos serviços de bares, restaurantes e estabelecimentos afins

### **INSTALAÇÕES FÍSICAS:**

- Limpar os equipamentos antes da reabertura e manter a higienização periódica conforme manual do fabricante; por equipe terceirizada ou equipe própria do estabelecimento;
- Contratar profissional capacitado para avaliar a necessidade de limpeza do sistema de exaustão, especialmente nos casos em que o estabelecimento permaneceu fechado

## Orientações aos serviços de bares, restaurantes e estabelecimentos afins

### **INSTALAÇÕES FÍSICAS:**

- Orientar funcionários a intensificar a limpeza das áreas com hipoclorito de sódio ou detergente para a finalidade, além de realizar frequente desinfecção com álcool 70%, quando possível, sob fricção, em superfícies expostas, como maçanetas, mesas, balcões, corrimãos, interruptores, elevadores, balanças, banheiros, lavatórios, entre outros, mas, principalmente carrinhos e cestinhas;

## Orientações aos serviços de bares, restaurantes e estabelecimentos afins

### **INSTALAÇÕES FÍSICAS:**

- Manter banheiros sempre limpos, com papel toalha, sabonete líquido e lixeira com tampa e pedal;
- Afixar cartazes com orientações e incentivo para a correta lavagem das mãos para banheiros de funcionários e clientes;
- Reforçar a higienização de piso e de superfícies com detergente e sanitizantes adequados, seguindo as orientações do fabricante;



## Orientações aos serviços de bares, restaurantes e estabelecimentos afins

### **INSTALAÇÕES FÍSICAS:**

- As lixeiras devem ser providas de tampa e pedal, nunca com acionamento manual e precisam ser mantidas higienizadas diariamente;
- Preferir a ventilação natural do ambiente. No caso do uso de ar-condicionado, fazer manutenção e limpeza dos filtros, diariamente;

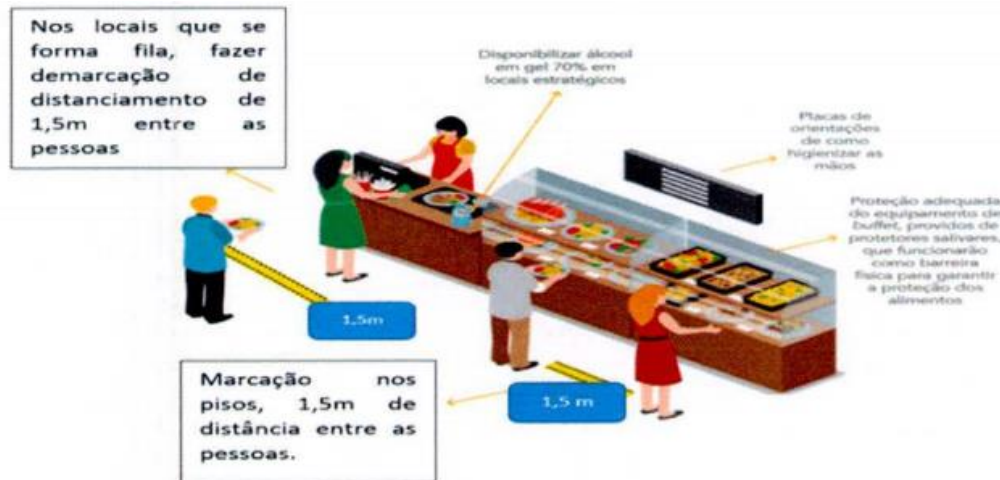
## Orientações aos serviços de bares, restaurantes e estabelecimentos afins

### **INSTALAÇÕES FÍSICAS:**

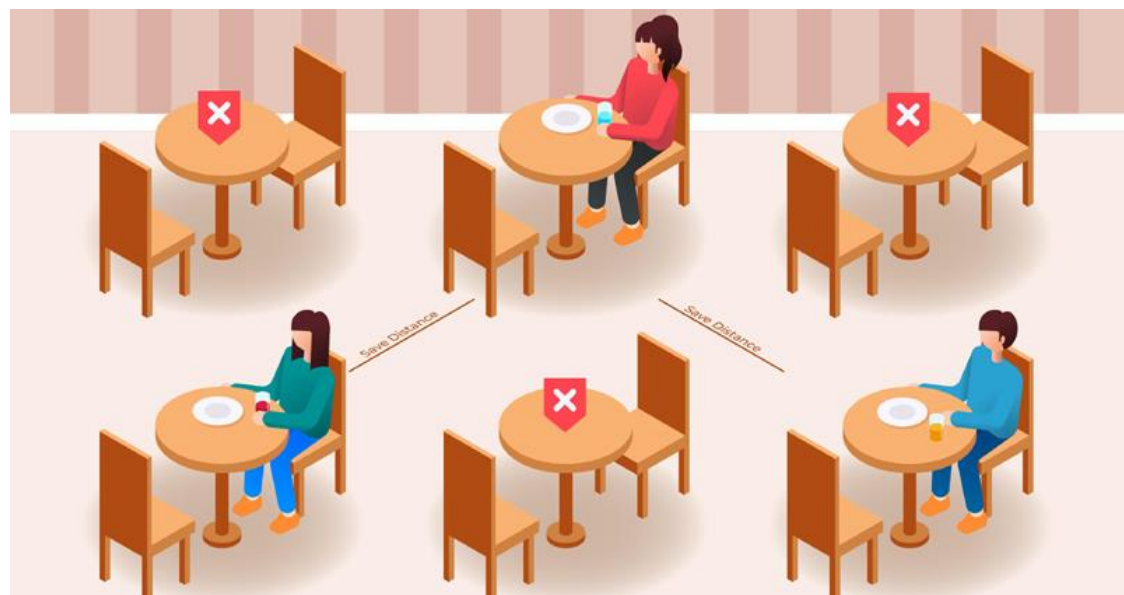
- Proibir o funcionamento de Brinquedotecas ou outras áreas infantis;
- Fazer demarcação de 1,5m nos locais que se formam fila.

# Orientações aos serviços de bares, restaurantes e estabelecimentos afins

## INSTALAÇÕES FÍSICAS:



Fonte da imagem: Protocolo de procedimentos de boas práticas nas operações para restaurantes, bares e lanchonetes pós-covid-19, Associação Nacional de Restaurantes.



## Orientações aos serviços de bares, restaurantes e estabelecimentos afins

### **OBSERVAÇÃO**

- ✓ Fortalecer a higiene e segurança de alimentos por meio da RDC-216/2004, ANVISA;
- ✓ Utilizar para higienização e prevenção do coronavírus, qualquer um dos seguintes produtos pode ser utilizado:
  - Álcool 70% (líquido ou gel)
  - Água e sabão
  - Hipoclorito de Sódio.

## Orientações aos serviços de bares, restaurantes e estabelecimentos afins

### DICA DE DILUIÇÃO

- ✓ Para obter o hipoclorito de sódio 0,5%, pode-se misturar 01 litro de água sanitária (hipoclorito de sódio 2%) com 03 litros de água potável. Essa mistura renderá 04 litros de hipoclorito de sódio 0,5% e poderá auxiliar na limpeza de superfícies resistentes. Atenção: hipoclorito de sódio tem potencial corrosivo para algumas superfícies e irritante para a pele e mucosas, por isso deve ser usado com cautela e manipulado com utilização de luvas.

## Orientações aos serviços de bares, restaurantes e estabelecimentos afins

### **DICA DE DILUIÇÃO**

- ✓ Os dados obtidos em um trabalho científico publicado recentemente sugerem que uma concentração de 0,1% de hipoclorito de sódio é eficaz em 1 minuto contra o novo coronavírus (Kampf et al., 2020).

## Orientações aos serviços de bares, restaurantes e estabelecimentos afins

### RECOMENDAÇÕES PARA LAVAGEM DAS MÃOS

- ✓ Lavar as mãos com água e sabão é forma mais efetiva de prevenir o contágio da covid-19. Na ausência desses insumos, utilizar álcool em gel a 70% para a higienização frequente das mãos, friccionando por pelo menos 20 segundos.
- ✓ Higienizar as mãos, de acordo com a técnica (anexo 2).



## ANEXO 1 – MANUSEIO DA MÁSCARA

### MANUSEIO DA MÁSCARA

- Manuseie a máscara **SEMPRE** pelo elástico;



- Antes e depois de colocar, tirar e/ou arrumar a máscara, higienize bem as mãos;

- Coloque-a sobre o nariz e a boca e vede bem de modo que ela fique justa no rosto sem espaço nas laterais;



Manaus - Amazonas



- Não toque no pano da máscara e não a remova para falar;
- Sempre que a máscara ficar úmida ela deve ser trocada ou a cada 3 horas, o que acontecer primeiro;

- Se for máscara caseira, guarde-a em uma sacola exclusiva para isso, para mais tarde lavar;















- Se for máscara descartável, coloque-a em um saco plástico e então, jogue-a no lixo.



## ANEXO 1- MANUSEIO DA MÁSCARA

### JOGO DOS 7 ERROS

<p>1</p>  <p>A Máscara deve cobrir <b>NARIZ E BOCA</b> e se quiser proteger os olhos, use um óculos.</p> <p><b>X</b></p>	<p>2</p>  <p><b>USO CORRETO!! PARABÉNS</b></p> <p><b>✓</b></p>	<p>3</p>  <p><b>USO CORRETO!! PARABÉNS</b></p> <p><b>✓</b></p>	<p>4</p>  <p>A Máscara deve cobrir <b>NARIZ E BOCA</b>. Fique esperto</p> <p><b>X</b></p>
<p>5</p>  <p><b>USO CORRETO!! PARABÉNS</b></p> <p><b>✓</b></p>	<p>6</p>  <p>A Máscara deve cobrir <b>NARIZ E BOCA</b>. Fique esperto</p> <p><b>X</b></p>	<p>7</p>  <p>A Máscara deve cobrir <b>NARIZ E BOCA</b>. Fique esperto</p> <p><b>X</b></p>	<p>8</p>  <p><b>USO CORRETO!! PARABÉNS</b></p> <p><b>✓</b></p>
<p>9</p>  <p>O uso da máscara está <b>CORRETO</b>, mas a mão ao rosto está <b>ERRADO</b>.</p> <p><b>X</b></p>	<p>10</p>  <p>Se precisar tirar a máscara fora de casa, <b>mantenha o distanciamento</b> e seja breve</p> <p><b>X</b></p>	<p>11</p>  <p><b>USO CORRETO!! PARABÉNS</b></p> <p><b>✓</b></p>	<p>12</p>  <p>Faça o <b>descarte correto</b>. Se for descartável, jogue no lixo. Se for de tecido, guarde em um saco plástico e faça a limpeza adequada.</p> <p><b>X</b></p>


  
 Promover Saúde é  
*garantir vida plena*

**EDUCAÇÃO POPULAR EM SAÚDE**  
  
 Manaus - Amazonas

## ANEXO 02 – HIGIENE DAS MÃOS

### Como Fazer a Fricção Anti-Séptica das Mãos com Preparações Alcoólicas?



Aplique uma quantidade suficiente de preparação alcoólica em uma mão em forma de concha para cobrir toda a superfície das mãos.

### Como Higienizar as Mãos com Sabonete Líquido e Água?



Molhe as mãos com água.

Aplique na palma da mão quantidade suficiente de sabonete líquido para cobrir toda a superfície das mãos.



Fricção as palmas das mãos entre si.



Fricção a palma direita contra o dorso da mão esquerda, entrelaçando os dedos e vice-versa.



Insira os dedos e fricção os espaços interdigitais.



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

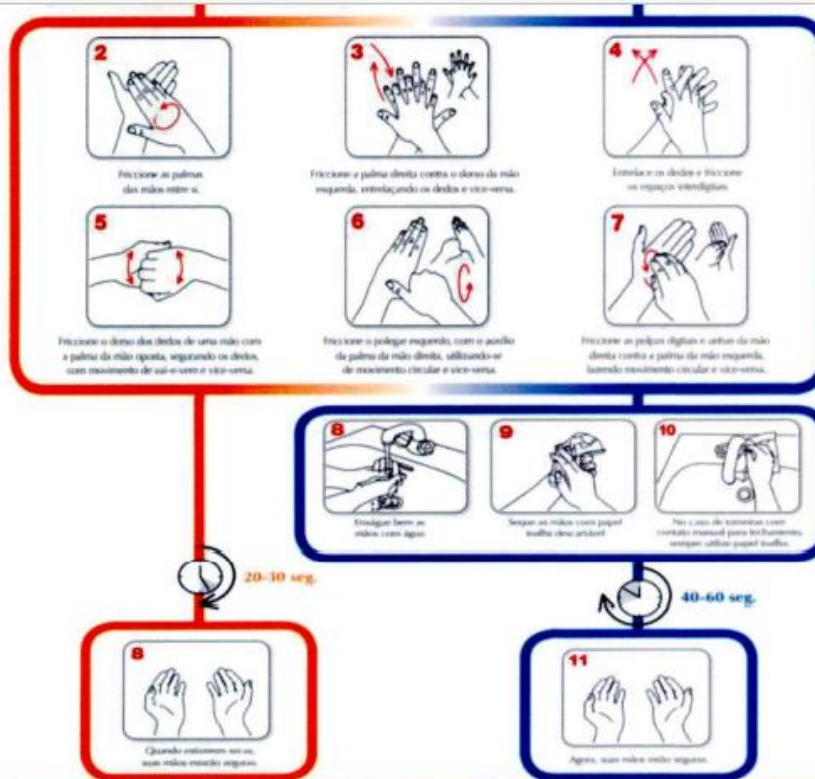


Fricção o polegar esquerdo, com o anelar da palma da mão direita, utilizando-se de movimento circular e vice-versa.



Fricção as pontas digitais e pulsos da mão direita contra a palma da mão esquerda, fazendo movimento circular e vice-versa.

# Continuação



## Orientações aos bares, restaurantes e estabelecimentos afins

### Referência:

SENSA, 2020. Nota técnica n. 004/2020, DVISA/SUBGS. Orientações sobre medidas de prevenção da infecção humana pelo novo coronavírus (covid-19) para reabertura de funcionamento de serviços de alimentação para consumo no local (restaurantes, refeitórios, cafeterias, pizzarias, casas de chás, casas de sucos, lanchonetes, padarias, confeitarias e afins). Secretaria Municipal de Saúde. Manaus, Amazonas. Acesso em 16.08.2020. Disponível para download no link: [Nota-Técnica-04-2020-DVISA-SUBGS-SEMSA.pdf](#)

# Consultoria on-line em Boas Práticas para Serviços de Alimentação e Distribuição

Dias: 18, 19 e 20 de agosto de 2020.

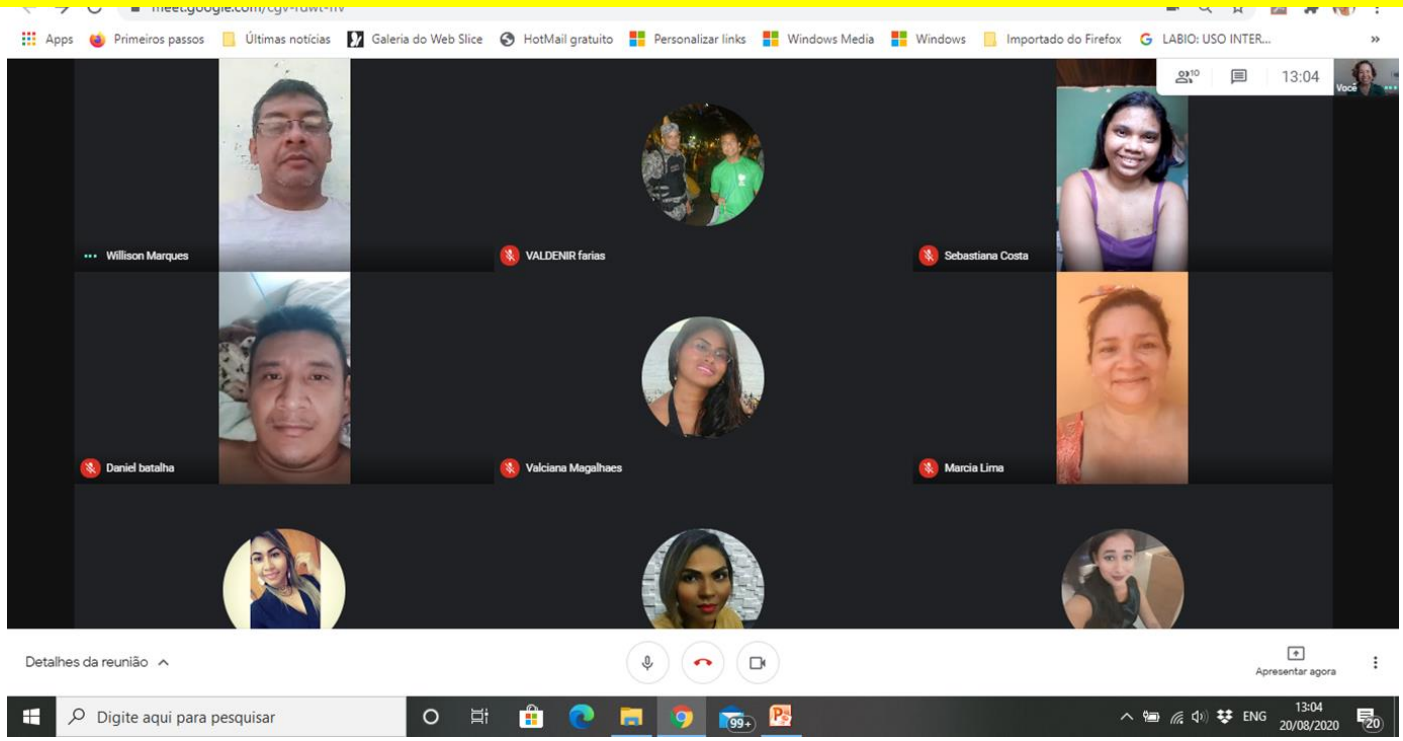
Parceria: Prefeitura de Manaus | Secretaria Municipal do Trabalho, Empreendedorismo e Inovação (SEMTEPI)  
Escritório do Empreendedor Manaus



## Consultoria on-line em Boas Práticas para Serviços de Alimentação e Distribuição

Dias: 18, 19 e 20 de agosto de 2020.

Parceria: Prefeitura de Manaus | Secretaria Municipal do Trabalho, Empreendedorismo e Inovação (SEMTEPI)  
Escritório do Empreendedor Manaus



**Pra mim foi bem  
proveitoso e satisfatório.  
Pena que foi só 3 Dias**



Valdenir BPA Manaus

**Maravilhoso,  
ótimo**

Daniel BPA Manaus

**Amei demais, bem  
proveitoso. Coisas que  
nem sabia aprendi um  
pouco mais pra colocar  
em prática** 🙌🙌🙌

Marcia BPA Manaus

**Adorei tudo bem  
explicado aprendi  
muito** 🙌🙌🙌

Tamara BPA Manaus







*Bianca Galúcio*  
Eng. Agrônoma  
CREA 8400-D

# Gratidão!



 In/biancagalucio

 @biancagalucio

 @biancagalucio