



Nota Técnica DIVS N° 005/DIVS/SUV/SES/SC

ASSUNTO: INFORMAÇÕES SOBRE MEDIDAS DE PREVENÇÃO DA INFECÇÃO HUMANA PELO NOVO CORONAVÍRUS (COVID-19) DIRIGIDAS AO USO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

1. Definições

Coronavírus (COVID-19): O novo coronavírus (COVID-19) é um agente relacionado a infecções respiratórias, que podem apresentar-se com um quadro semelhante às demais síndromes gripais. Sua transmissão, com base no conhecimento científico adquirido até o presente momento, ocorre através da entrada no trato respiratório, pelo contato com gotículas de secreções (muco nasal, por exemplo). Isso pode acontecer através do contato direto com as secreções da pessoa infectada, pela tosse ou espirro, ou de forma indireta, pelo contato com superfícies contaminadas, levando-se as partículas ao nariz ou à boca através das mãos.

Serviços de alimentação: Os serviços de alimentação são os estabelecimentos que realizam algumas das seguintes atividades: manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo, como cantinas, bufês, comissarias, confeitarias, cozinhas industriais, cozinhas institucionais, unidades de alimentação e nutrição dos serviços de saúde, delicatessens, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, rotisseries e congêneres. Para prevenir a transmissão, recomendamos medidas aos responsáveis por serviços de alimentação e medidas comportamentais dos clientes.



2. Orientações Gerais

2.1. Medidas que devem ser adotadas pelos serviços de alimentação:

- Disponibilizar álcool gel 70% na entrada do estabelecimento para uso dos clientes;
- Dispor de anteparo salivar nos equipamentos de bufê;
- Manter os talheres protegidos em dispositivos próprios ou embalados individualmente;
- Manter os ambientes ventilados;
- Aumentar a frequência de higienização de superfícies do estabelecimento;
- Os responsáveis pelo estabelecimento devem fazer orientações aos funcionários sobre a correta higienização do estabelecimento e higiene pessoal;
- Os produtos saneantes utilizados devem estar notificados/registrados junto ao órgão competente. O modo de uso dos produtos saneantes deve obedecer às instruções recomendadas pelos fabricantes;
- As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados na preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição devem ser lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização dos mesmos;
- Disponibilizar nos lavatórios produtos como sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico e toalhas de papel descartáveis ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos, como secadores de ar. Os coletores dos resíduos devem ser dotados de tampa e acionados sem contato manual;



- Dispor de lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação 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 como secadores de ar, e coletor de papel, acionado sem contato manual;
- Os funcionários devem evitar conversar, tocar o rosto, nariz, boca e olhos durante as atividades de manipulação de alimentos;
- Os funcionários que estiverem com febre e sintomas respiratórios (tosse, coriza, falta de ar) devem ser afastados das atividades e orientados a procurar a unidade de saúde;
- Os responsáveis pelo estabelecimento devem solicitar que pessoas externas, como entregadores, não entrem no local de manipulação dos alimentos.

2.2. Medidas que devem ser adotadas pelos clientes dos serviços de alimentação:

- Ao entrar no estabelecimento realizar a higienização das mãos, utilizando preferencialmente o lavatório e posteriormente, álcool em gel;
- Ao se servir no bufê, evitar conversar, tossir ou espirrar sobre os alimentos;
- Ao se servir no bufê, evitar tocar o rosto, nariz, olhos e boca.



Referências:

Plano de Contingência para Resposta às Emergências em Saúde Pública da Secretaria Estadual de Santa Catarina; disponível em: <http://www.saude.sc.gov.br/coronavirus/> acesso em: 16 de março de 2020.

RESOLUÇÃO-RDC N° 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

RESOLUÇÃO - RDC N° 52, DE 29 DE SETEMBRO DE 2014. Altera a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para os Serviços de Alimentação.