



NOTA TÉCNICA Nº 002/2020/VISA/SEMSAS/SORRISO/MT

ORIENTAÇÕES SOBRE AS MEDIDAS DE PREVENÇÃO DOS RISCOS DE DISSEMINAÇÃO DO CORONAVÍRUS QUE DEVEM SER ADOTADAS PELOS BARES ESPECIALIZADOS EM SERVIR BEBIDAS, LANCHONETES, RESTAURANTES E SIMILARES.

Em função da pandemia pelo novo Coronavírus (Covid-19), a Secretaria Municipal de Saúde, através da Vigilância Sanitária Municipal vem sugerir práticas de prevenção e proteção a serem adotadas pelos bares, lanchonetes, restaurantes e similares com intuito de prevenir os riscos de contaminação e disseminação do coronavírus (Covid-19).

1. Da adoção de medidas de higiene e biossegurança:

- 1.1. Seguir as Boas Práticas de Manipulação para serviços de alimentação conforme RDC 216/04;
- 1.2. Disponibilizar, álcool gel 70%, de fácil acesso, na entrada do estabelecimento, nas instalações sanitárias, bufê e caixa para pagamento;
- 1.3. Aferir a temperatura corporal dos clientes e funcionários do estabelecimento com termômetro digital sem contato;
- 1.4. Realizar higienização/desinfecção das mesas, cadeiras, superfícies e bancadas após uso de cada cliente, durante o período de funcionamento e sempre quando do início das atividades, com álcool 70% (setenta por cento) ou água sanitária conforme recomendação do fabricante;
- 1.5. Ampliar a frequência diária de limpeza e desinfecções de locais frequentemente tocados, tais como, piso, corrimãos, maçanetas, banheiros, interruptores, janelas, dentre outros;
- 1.6. Realizar higienização/desinfecção dos utensílios/equipamentos (balde com gelo, máquina de cartão, equipamentos de refrigeração, cardápios, galheteiros, copos, talheres, pratos, porta guardanapos) após uso de cada cliente, durante o período de funcionamento e sempre quando do início das atividades, com álcool 70% (setenta por cento) ou água sanitária conforme recomendação do fabricante;



- 1.7. Uso obrigatório de máscaras pelos clientes e funcionários do estabelecimento;
- 1.8. Os clientes devem usar máscara ao entrar no estabelecimento, devendo retirar apenas no momento do consumo de alimentos/bebidas, colocando-a novamente após o término;
 - 1.1. Os clientes devem realizar a higienização das mãos com álcool gel 70% (por no mínimo 20 segundos) ou água e sabonete líquido (por no mínimo 30 segundos) ao entrar no estabelecimento;
 - 1.2. Os estabelecimentos, com serviços de bufê, devem colocar no local onde ficam os pratos e talheres, dispensadores de álcool gel 70% e luvas descartáveis para uso dos clientes. Os talheres/pegadores para servir só poderão ser manuseados com as luvas. Deve ser mantido no início da fila de acesso ao bufê um funcionário para orientar os clientes sobre a conduta descrita;
 - 1.3. Os talheres de uso dos clientes devem ser embalados individualmente, bem como manter os pratos, copos e demais utensílios protegidos;
 - 1.4. Orienta-se que os clientes deverão permanecer apenas o tempo necessário para o consumo nos estabelecimentos;
 - 1.5. Promover distanciamento mínimo de 2,0m (dois metros) entre os conjuntos de mesas (mesas e cadeiras);
 - 1.6. Diminuir o uso do ar condicionado para climatização dos ambientes fechados, devendo-se manter, no mínimo, uma porta ou uma janela aberta, visando a circulação do ar no local e ainda que utilizando o ar condicionado, manter os ambientes arejados por ventilação natural;
 - 1.7. Aumentar a frequência de higienização do sistema de climatização;
 - 1.8. Intensificar a higiene e manter os ambientes ventilados naturalmente, incluindo os locais de alimentação dos trabalhadores, os locais de descanso e as áreas de manipulação de alimentos;
 - 1.9. Fica limitado a quantidade de pessoas sendo 01 (uma) pessoa a cada 2,00m² (dois metros quadrados) da área de consumação de alimentos/bebidas;
 - 1.10. Na hipótese de formação de filas deve ser respeitado o distanciamento mínimo de 1,5 m (um metro e meio) entre pessoas;
 - 1.11. Afixação de cartazes da obrigatoriedade para uso de máscaras e informativos educativos referentes às medidas de prevenção da disseminação do novo coronavírus (COVID-19) em lugar facilmente visível no estabelecimento;
 - 1.12. Orientar funcionários e colaboradores sobre adoção de cuidados pessoais, sobretudo da higienização das mãos, da utilização de produtos assépticos durante o desempenho de suas tarefas, como álcool gel 70% (setenta



por cento), da manutenção da limpeza dos instrumentos de trabalho, utilização de máscaras, observando o correto manuseio e higienização destas por todos os funcionários;

1.13. O funcionário que estiver apresentando qualquer sintoma de Covid-19 deverá procurar imediatamente atendimento médico no Hospital de campanha do Município, sediado na Avenida Brasil, em frente da Escola Ivete Lourdes Arenhardt;

1.14. Fica restrito o acesso a qualquer pessoa que se enquadre nos grupos de risco ao novo coronavírus (COVID-19), como: maiores de 60 anos; gestantes; portadores de imunodeficiência de qualquer espécie; transplantados e cardiopatas; hipertensos; diabéticos, asmáticos; câncer; obesidade; fumantes; pessoas com deficiência (PcD); portadores de demais comorbidades associadas à COVID-19;

2. Do funcionamento:

2.1. Não permitir que ocorra qualquer forma de contato físico;

2.2. Fica determinado: limitar 02(duas) pessoas por mesa. As mesas maiores poderão comportar mais pessoas, no entanto a distância entre as pessoas não pode ser inferior a 1,0 (um) metro;

2.3. Fica proibido a junção de mesas;

2.4. Fica proibido a realização e/ou disponibilização de qualquer mesa de jogos, sejam de baralhos, jogos de bocha e similares, uma vez que os instrumentos são compartilhados entre várias pessoas;

2.5. Fica limitado 2 (duas) pessoas por mesa nos jogos de sinuca e similares. É obrigatório a higienização/desinfecção das mesas, tacos e demais acessórios após cada uso, durante o período de funcionamento e sempre quando do início das atividades com álcool etílico 70% ou água sanitária 1%;

2.6. Fica proibido o funcionamento de playground infantil (onde houver);

2.7. Na modalidade delivery os entregadores devem higienizar as mãos constantemente entre uma entrega e outra e no retorno ao estabelecimento. E também devem evitar contato físico ou conversas desnecessárias com os clientes e que limpem as mãos após receber o pagamento do cliente.



**PREFEITURA DE
SORRISO**
CAPITAL NACIONAL DO AGRONEGÓCIO

A Vigilância Sanitária do município de Sorriso, no âmbito de suas atribuições, fiscalizará o cumprimento destas orientações na sua integralidade, sob pena das sanções previstas na LEI FEDERAL N° 6.437/77, Art. 10, Inciso XXIX.

SORRISO-MT, 01 de junho de 2020.

LUIS FÁBIO MARCHIORO
Secretário Municipal de Saúde e Saneamento

SAMUEL DOS SANTOSSILVA
Coordenador Vigilância Sanitária

WAGNÉLIA AP. MOTA MACÊDO VILELA TERRA
Nutricionista Vigilância Sanitária

MARCIA A. GÖTZ BERGHAHN
Téc. Enfermagem Vigilância Sanitária