



NOTA TÉCNICA Nº 011/2020 SSA/GVS/SVS/SESA

(Elaborada em 30/04/2020)

CRITÉRIOS DE PREVENÇÃO DE TRANSMISSÃO DO COVID 19 DURANTE A DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES DO TIPO SELF SERVICE NAS UPAS DO MUNICÍPIO DA SERRA

No combate à COVID-19, dados recentes do Governo do Estado afirmam que o Espírito Santo já registra casos de transmissão comunitária, quando não é identificada a origem da contaminação pelo Coronavírus. Com isso, adentramos em uma nova fase de estratégia, a de criar condições para diminuir os riscos de contaminação à população.

Diante desse cenário, e durante as fiscalizações de rotina da vigilância sanitária municipal, observamos a necessidade de orientação aos serviços de alimentação que atuam nas UPAs do município através da modalidade self service.

Atualmente, esse tipo de modalidade não é indicado, pois leva a aglomeração de pessoas ao redor do balcão expositor de comida, além de possuir utensílios que são manipulados por várias pessoas de forma massiva. Todas as etapas deste tipo de distribuição se tornam um grande risco de disseminação do vírus, sendo a melhor solução realizar a entrega da alimentação no formato de marmitas individuais, com talheres, sobremesa e copos individuais e descartáveis, até que a disseminação do vírus se estabilize.

No entendimento de que uma alteração neste serviço de alimentação seria difícil operação, e levando em consideração que a clientela é formada por funcionários que estão na linha de frente no combate ao coronavírus, elaborou-se a presente Nota Técnica como uma opção que minimiza os riscos, adotando-se o que seria o serviço de self-service na modalidade de "prato perfeito personalizado" sendo realizado por um funcionário da empresa de alimentação, com todos os cuidados e Equipamentos de Proteção Individual(EPI's) necessários, que servirá os pratos conforme a escolha do cliente, que por sua vez indicará os alimentos e quantidades desejados através da bancada.

CONSIDERAÇÕES PARA OS MANIPULADORES DE ALIMENTOS:

Um funcionário deve posicionar-se no balcão expositor, sendo o responsável pela manipulação dos alimentos e confecção do prato, atendendo uma pessoa por vez, que indicará quais alimentos e em quais quantidades deseja, de forma a não manusear e não tocar no balcão e nos utensílios disponíveis. Ao final, o prato e talheres são entregues ao cliente em questão.

Os manipuladores também devem:

- o Utilizar máscaras de proteção;
- o Lavar as mãos frequentemente por pelo menos 20 segundos com água e sabão;
- o Utilizar álcool 70% para higienização das mãos entre um cliente e outro;

- Possuir frasco de álcool 70% para uso individual, não disponibilizando o mesmo para clientes ou outros funcionários;
- Não tocar mucosas de olhos, nariz e boca durante o atendimento;
- Lavar as mãos após qualquer interrupção do serviço;
- Durante a manipulação dos alimentos deve-se falar o mínimo possível;
- Durante a manipulação não se deve: falar, cantar, assobiar, tossir, espirrar, mascar goma, chupar balas, comer ou experimentar alimentos com as mãos; tocar o corpo, colocar o dedo no nariz, ouvido, mexer no cabelo ou pentear-se; enxugar o suor com as mãos, panos ou qualquer peça da vestimenta; tocar em celulares ou em qualquer outro objeto alheio à atividade; fazer uso de utensílios e equipamentos sujos; manipular dinheiro e praticar outros atos que possam contaminar o alimento.

AMBIENTE GERAL:

As superfícies do balcão expositor e todos os utensílios devem estar rigorosamente higienizados. Caso algum utensílio caia ao chão durante o servir, deve ser recolhido por funcionário diferente daquele que está servindo os clientes e ser imediatamente substituído por outro devidamente higienizado.

O equipamento de exposição do alimento preparado na área de consumo deve dispor de barreiras de proteção que previnam a contaminação do mesmo em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor e de outras fontes.

O ambiente deve ser rigorosamente limpo antes do horário de sua utilização e possuir boa ventilação. Funcionários da empresa devem organizar as filas de espera de forma a se manter um cliente espaçado do outro em 1,5m. Também deve-se providenciar:

- Imprimir cartazes com as orientações e disponibilizar em local visível perto do início da fila de serviço;
- Dispor de pia para higiene de mãos para clientes, com sabão líquido, papel toalha e lixeira disponíveis;
- Fornecer, em local próximo à entrada e ou início da fila, álcool a 70% para clientes, orientando-o a espalhar o produto em toda a superfície das mãos e friccionar por 20 segundos;
- Substituir todos os utensílios utilizados no serviço (colheres, espátulas, pegadores, conchas e outros similares) a cada 30 minutos, higienizando-os completamente (incluindo seus cabos), para que retornem ao buffet.
- Suspender a oferta de cafés e chás que ficam à disposição dos clientes no horário do almoço;
- Reforçar os procedimentos de higiene na cozinha;
- Higienizar frequentemente mesas, cadeiras, banheiros, maçanetas, superfícies do buffet, café e balcões;

- o Manter a distância de dois metros entre as mesas do restaurante.
- o Disponibilizar álcool 70% em locais de fácil acesso.
- o Limpar e desinfetar com álcool 70% mesas, encosto de cadeiras, balcões, corrimãos a cada turno e sempre que se fizer necessário;
- o Evitar jogos americanos nas mesas ou utensílios que demandem maiores cuidados de higienização;
- o Se possível, utilizar material descartável nas refeições, ou disponibilizar talheres embalados individualmente;
- o Manter boa circulação e renovação de ar nos locais de distribuição de refeições com portas e janelas abertas.
- o Limitar o acesso ao restaurante ao nº de assentos disponíveis, para que não se formem filas e aglomerações;
- o Toalhas de papel também devem estar disponíveis, aumento na frequência de limpeza de locais onde muita gente coloca as mãos corriqueiramente como maçanetas e corrimãos.

CONSIDERAÇÃO PARA OS CLIENTES

O cliente deverá estar utilizando máscara, falar a 1 metro de distância do balcão expositor de alimentos. As filas devem ser ordenadas e a distância entre as pessoas deve ser de pelo menos 1,5 m. Ao serem atendidos, os clientes não poderão colocar as mãos na bancada de exposição dos alimentos e nem nos utensílios como prato, garfo e faca, antes da distribuição final do seu prato, também não tocar nas mãos do funcionário que for lhe entregar o prato.

REFERÊNCIAS:

CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTA – 8º Região. Alimentação Coletiva e o Coronavírus (Covid-19). Disponível em: <https://www.crn8.org.br/noticia/alimentacao-coletiva-e-o-coronavirus-covid-19/907>

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO. Superintendência Estadual de Comunicação Social do Espírito Santo- SECOM. Coronavírus. Disponível em: <https://coronavirus.es.gov.br/>

ESTADO DE SÃO PAULO. Secretaria Estadual da Saúde de São Paulo. Vigilância Sanitária do Estado de São Paulo. Coordenadoria de Controle de Doenças. Prevenção de transmissão do Coronavírus – COVID 19 em restaurantes de autosserviço (Self service). Disponível em: http://www.cvs.saude.sp.gov.br/ler.asp?nt_codigo=3983&nt_tipo=0&te_codigo=1

SERRA. SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DA SERRA, NOTA TÉCNICA Nº 008/2020 SSSIS/GVS/SVS/SESA - "Máscara para Todos" (#Masks4All) "Eu protejo você e você me protege". Orientações para confecção e higienização de máscaras de tecido durante a pandemia de COVID-19 <http://www4.serra.es.gov.br/site/download/1586884949272-mscara-para-todos-masks4all-eu-protejo-voc-e-voc-me-protege.pdf>

NOTA TÉCNICA- Nº 011/2020 SSA/GVS/SVS/SESA - Critérios de prevenção de transmissão do COVID 19 durante a distribuição de refeições do tipo self service nas upas do município da serra