

## NOTA INFORMATIVA 39 CEVS/SES-RS

Porto Alegre, 23 de novembro de 2021.

Recomendações para prevenção e controle de infecções pelo novo coronavírus (COVID-19) e outras síndromes gripais a serem adotadas em serviços de alimentação, com consumo no local, serviços de tele-entrega e retirada em loja, no âmbito do Estado do Rio Grande do Sul.

### 1. RECOMENDAÇÕES GERAIS

- Buscar estratégias para manutenção do distanciamento físico suficiente entre as pessoas.
- Adotar procedimentos que garantam a higienização contínua do estabelecimento, intensificando a limpeza de superfícies de toque, tais como corrimões de escadas rolantes e de acessos, maçanetas, portas, balcões, interruptores, elevadores, balanças e barreiras físicas utilizadas como equipamentos de proteção coletiva.
- Higienizar, frequentemente, objetos de uso coletivo, tais como máquinas para pagamento com cartão, os caixas eletrônicos de autoatendimento ou qualquer outro equipamento que possua painel eletrônico com superfícies de toque.
- Manter, preferencialmente, a ventilação natural cruzada, mantendo portas, janelas ou outras aberturas que favoreçam a circulação de ar, assim como garantir a higiene de filtros e dutos de ar condicionado, utilizando preferencialmente os que permitam a renovação contínua de ar.
- Promover a renovação de ar, regularmente, dos estabelecimentos, lojas, salas e espaços fechados abrindo as janelas e portas ou por outro método que permita a troca de ar.
- Manter à disposição e em locais estratégicos, de fácil acesso, álcool em gel 70% (setenta por cento) ou preparações antissépticas e sanitizantes de efeito similar, para utilização dos clientes e funcionários do local, que deverão realizar a higienização das mãos ao

acessarem e saírem do estabelecimento.

- Fornecer Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) e máscara de proteção facial, adequados para a atividade exercida e em quantidade suficiente para cada trabalhador, e orientar sobre a correta utilização, conforme especificado nas Normas Reguladoras do Ministério do Trabalho e Previdência, Normas da ABNT, Normas e Orientações da Anvisa e do Ministério da Saúde.
- Orientar e exigir o cumprimento da determinação de que os trabalhadores devem intensificar a higienização das mãos.
- Orientar os funcionários e colaboradores a evitarem tocar o rosto, em especial os olhos e a máscara e, se realizarem o toque, higienizar as mãos.
- Disponibilizar, nos lavatórios dos locais para refeição e sanitários, sabonete líquido ou espuma, toalha de papel e lixeira com tampa com dispositivo que permita a abertura e o fechamento sem o uso das mãos (pedal ou outro tipo de dispositivo).
- Orientamos que todos os trabalhadores tenham o seu esquema vacinal completo.
- Encaminhar, imediatamente, para serviço de saúde, quando da identificação de colaboradores e funcionários que apresentem sinais e sintomas suspeitos para COVID-19, conforme definições dos Protocolos Oficiais de Saúde do Estado, bem como os que testarem positivo para COVID-19 ou que tenham tido contato ou residam com caso confirmado de COVID-19, determinando o afastamento do trabalho de acordo com os protocolos vigentes ou conforme determinação médica.

## 2. ESTABELECIMENTOS DE ALIMENTAÇÃO

- Proibir oferta de produtos para degustação.
- Disponibilizar os talheres higienizados e de forma individual.
- Organizar a disposição das mesas de modo a assegurar distanciamento suficiente entre cada uma, evitando que ocorra aglomeração e diminuindo o cruzamento entre os clientes e trabalhadores.
- Evitar espaços fechados destinados à espera de clientes, descanso e bar, a fim de evitar aglomeração, e estimular espaços abertos, com distanciamento, para esta finalidade.



- Disponibilizar álcool em gel 70% e/ou preparações antissépticas e exigir que os clientes higienizem as mãos ao acessarem e ao saírem do estabelecimento.
- Higienizar as áreas comuns e de contato recorrente, periodicamente, com álcool 70%, preparações antissépticas ou sanitizantes de efeito similar.
- Evitar utilizar toalhas de tecido nas mesas ou outro material que dificulte a limpeza e, não sendo possível, realizar a troca após cada utilização.
- Nos serviços de auto-atendimento (self service), buffet e similares, disponibilizar lavatório para clientes, exclusivo para lavagem das mãos e/ou utilização de álcool 70% ou sanitizante similar, com distanciamento suficiente na fila para se servir, com uso de máscara de maneira adequada.
- O balcão de distribuição de alimentos deve dispor de protetor salivar, de modo a prevenir a contaminação dos alimentos em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor, dos trabalhadores e de outras fontes.

