

Protocolo 4

Alimentação

Revisão	00
Data	27/04/2020

Além dos critérios definidos no protocolo geral, os estabelecimentos devem seguir as especificações elencadas em cada panorama de risco de enfrentamento à Covid-19 (leve, moderado e crítico), bem como as demais especificações neste protocolo.

PANORAMA DE RISCO LEVE	
O QUE ABRE?	<p>Indústria: indústria de alimentos e bebidas.</p> <p>Comércio atacado e varejo: hipermercados, supermercados, atacadistas, açougues, mini mercados, bares e similares.</p> <p>Serviços de alimentação: restaurantes, lanchonetes, padarias, pamonharias, ambulantes de alimentação etc.</p> <p>Mercado do produtor</p> <p>Feiras livres incluindo o comércio ambulante de alimentos (hortifrutigranjeiros)</p>
CRITÉRIOS PARA FUNCIONAMENTO	<p>Indústria: protocolo geral.</p> <p>Comércio atacado e varejo: protocolo geral + 1 pessoa por unidade familiar.</p> <p>Serviços de alimentação: protocolo geral + 1/3 da capacidade máxima para consumação no local apenas para restaurantes + bares e distribuidoras de bebidas deverão funcionar somente</p>

	<p>por <i>delivery</i>.</p> <p>Mercado do produtor: protocolo geral + horário estendido, de segunda a sexta, até as 18h; sábados até as 12h + entrada do público e funcionamento das pedras I e II: até 50 clientes de maneira intercalada + funcionamento dos boxes: até 2 clientes por box</p> <p>Feiras livres incluindo o comércio ambulante de alimentos (hortifrutigranjeiros): protocolo geral + protocolo específico descrito abaixo.</p>
--	---

PANORAMA DE RISCO MODERADO

<p>O QUE ABRE?</p>	<p>Indústria: indústria de alimentos e bebidas.</p> <p>Comércio atacado e varejo: hipermercados, supermercados, atacadistas, açougues, mini mercados, bares e similares.</p> <p>Serviços de alimentação: restaurantes, lanchonetes, padarias, pamonharias, etc.</p> <p>Mercado do produtor</p>
---------------------------	--

<p>CRITÉRIOS PARA FUNCIONAMENTO</p>	<p>Indústria: protocolo geral.</p> <p>Comércio atacado e varejo: protocolo geral + 1 pessoa por unidade familiar.</p> <p>Serviços de alimentação: protocolo geral + somente por <i>delivery</i>.</p> <p>Mercado do produtor: protocolo geral + horário estendido, de segunda a sexta, até as 18h; sábados até as 12h + entrada do público e funcionamento das pedras I e II: até 50 clientes de maneira intercalada + funcionamento dos boxes: até 2 clientes por box.</p>
--	--

PANORAMA DE RISCO CRÍTICO

	<p>Indústria: indústrias de alimentos. Bebidas somente aquelas destinadas a fornecer ao organismo humano os elementos normais à sua formação, manutenção e desenvolvimento</p>
--	---

<p>O QUE ABRE?</p>	<p>(exceto bebidas alcólicas).</p> <p>Comércio atacado e varejo: hipermercados, supermercados, atacadistas, açougues, mini mercados, bares e similares.</p> <p>Serviços de alimentação: restaurantes, lanchonetes, padarias, pamonharias, etc.</p> <p>Mercado do produtor</p>
<p>CRITÉRIOS PARA FUNCIONAMENTO</p>	<p>Indústria: protocolo geral.</p> <p>Comércio atacado e varejo: protocolo geral + 1 pessoa por unidade familiar.</p> <p>Serviços de alimentação: protocolo geral + somente por <i>delivery</i>.</p> <p>Mercado do produtor: protocolo geral + horário estendido, de segunda a sexta, até as 18h; sábados até as 12h + entrada do público e funcionamento das pedras I e II: até 50 clientes de maneira intercalada + funcionamento dos boxes: até 2 clientes por box.</p>

1. DEFINIÇÕES

- **Higienização:** operação que compreende duas etapas, a limpeza e a desinfecção.
- **Limpeza:** operação de remoção de substâncias minerais e/ou orgânicas indesejáveis, tais como terra, poeira, gordura e outras sujidades.
- **Desinfecção:** operação de redução, por método físico e/ou agente químico, do número de microrganismos em nível que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.
- **Manipuladores de alimentos:** qualquer pessoa do serviço de alimentação que entra em contato direto ou indireto com o alimento.

2. MANEJO E HIGIENIZAÇÃO DAS CAIXAS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS NO DELIVERY (ENTREGA)

- As caixas devem ser lavadas por dentro e por fora com água e detergente líquido, a cada período de entrega (manhã, tarde e noite). Após lavar, borrifar álcool 70% líquido, deixando secar naturalmente.
- A cada entrega realizada, borrifar álcool 70% líquido na caixa, inclusive pelo lado de fora.
- Garantir que o entregador lave as mãos com água e sabão líquido a cada entrega (antes e depois de realizar a entrega do pedido). Se não for possível lavar as mãos, usar o álcool 70% líquido ou em gel.
- Ao usar a maquininha de cartão, seguir as recomendações descritas no Protocolo Geral.

3. ORIENTAÇÕES PARA O SERVIÇO DE AUTOATENDIMENTO (SELF SERVICE)- apenas para o panorama de risco leve

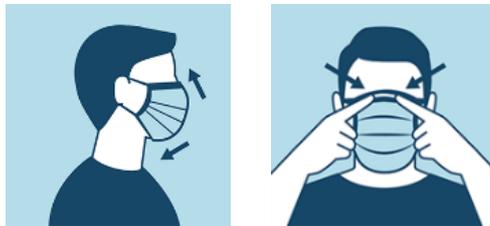
- Deve ser utilizado nestes locais o serviço de autoatendimento de refeições, de forma a evitar o compartilhamento de utensílios como talheres e pegadores, devendo ser disponibilizados colaboradores que sirvam as refeições. Se não for possível, deverá ser adotado o fornecimento de marmitas.

4. ORIENTAÇÕES PARA USO DE MÁSCARAS FACIAIS POR MANIPULADORES DE ALIMENTOS

As recomendações que se seguem consideram que o manipulador de alimentos não se enquadra como profissional de saúde, sendo indicado, preferencialmente, o uso de máscaras de tecido durante o período da pandemia da Covid-19, seguindo os seguintes cuidados e controles:

- Devem ser evitados os tecidos que possam irritar a pele, como poliéster puro e outros sintéticos, devendo ser usados preferencialmente tecidos 100% algodão.
- É recomendável que cada pessoa tenha em torno de 5 (cinco) máscaras para uso individual.
- Antes de colocar a máscara no rosto, deve-se assegurar que ela esteja limpa e sem rupturas.
- Recomenda-se que o estabelecimento faça rodízios de cores de máscaras por dia de uso, a fim de assegurar que o funcionário realizará a troca das mesmas, bem como a inspeção pelos responsáveis;

- Não é recomendado o envio das máscaras para higienização em lavanderias, uma vez que o uso deve ser individualizado. O funcionário deve ser treinado em relação ao procedimento de higienização das máscaras e de utilização correta das mesmas.
- O funcionário também deve ser treinado em relação à utilização de forma adequada das máscaras, considerando sempre as seguintes medidas:
 - Fazer a adequada higienização das mãos com água e sabão líquido ou com preparação alcoólica a 70%;
 - Tomar cuidado para não tocar na máscara, e, se tocá-la, deve executar imediatamente a higiene das mãos;
 - Cobrir totalmente a boca e nariz, sem deixar espaços nas laterais;



- Manter o conforto e espaço para a respiração;
- Não utilizar a máscara por longo tempo (máximo 3 horas);
- Trocar após esse período e sempre que estiver úmida, com sujeira aparente, danificada ou se houver dificuldade para respirar;
- Higienizar as mãos com água e sabonete líquido ou preparação alcoólica a 70% ao chegar em casa;
- Retirar a máscara puxando-a pelo elástico e colocá-la para lavar;
- Repetir os procedimentos de higienização das mãos após a retirada da máscara.

4.1. Procedimento de Higienização das Máscaras

- A empresa deve elaborar um Procedimento Operacional Padronizado (POP) específico para esta atividade de higienização e treinar o funcionário em relação à execução. Manter registro nominal dos treinamentos e realizar inspeções periódicas a fim de verificar seu cumprimento;
- Recomenda-se evitar mais de 30 lavagens;
- As máscaras devem ser lavadas separadamente de outros objetos e tecidos;
- Lavar previamente com água e sabão neutro;
- Deixar de molho na água com água sanitária ou equivalente (de 20 a 30 minutos);

- Recomenda-se a concentração de água sanitária de 2,0 a 2,5%, em uma proporção de 1 parte de água sanitária para 9 partes de água Ou conforme orientação do fabricante do produto;
- Secar naturalmente e, posteriormente, passar com ferro quente;
- Guardar em um recipiente fechado.

5. ORIENTAÇÕES PARA O MANUSEIO DO PORCIONAMENTO DE ALIMENTOS NO MODELO *SELF-SERVICE* E MARMITAS PARA ENTREGAS DIRETAS AO CONSUMIDOR EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

- No modelo de atendimento *self-service*, seja para consumo no local ou transporte (marmita), o cliente não deve realizar o autoatendimento de porcionamento dos alimentos, devido ao compartilhamento de colheres de servir e pegadores, o qual deve ser feito por um funcionário do estabelecimento, mediante escolha prévia do cliente, seguindo as normas estabelecidas para as boas práticas de manipulação de alimentos;
- O estabelecimento deve designar um funcionário devidamente paramentado (jaleco/avental, touca de proteção dos cabelos e máscara de tecido preferencialmente, ou descartável) para realizar o porcionamento do alimento no prato ou marmita.

6. FEIRAS LIVRES E AMBULANTES HORTIFRUTIGRANJEIROS

6.1. Limpeza e desinfecção a serem realizadas pelos feirantes

- Higienizar os veículos de transporte utilizados para a feira. Utilizar soluções desinfetantes: Álcool 70% ou solução de água sanitária 2,0 – 2,5% sendo a diluição a seguinte:
 - Para cada 10L de água, adicionar 200 mL de água sanitária.
 - Após a higienização, deixar secar naturalmente.
- Limpar as sujidades orgânicas e inorgânicas de todo o ambiente, equipamentos e acessórios, utilizando sabão líquido ou desengordurante, conforme indicações do fabricante.
- Higienizar balcões, balanças, bacias e demais utensílios com a solução desinfetante de álcool 70% ou água sanitária a 1% ou outra solução desinfetante com diluições conforme indicações dos fabricantes e papel descartável, antes da montagem das barracas.

- Disponibilizar álcool 70% para desinfecção das mãos dos funcionários e outros componentes.

6.2. Organização da feira e ambulantes hortifrutigranjeiros

- Evitar aglomeração organizando o fluxo de pessoas e locais de entrada e saída da feira.
- Manter distância mínima segura entre as bancas e garantir distância mínima de 2 metros entre os funcionários.
- Deverá ser realizado o rodízio entre feirantes intercalando o funcionamento das barracas em dias alternados, conforme ato específico da Secretaria de Meio Ambiente, Habitação e Planejamento Urbano.
- Disponibilizar um local para lavagem das mãos, com água limpa e corrente, sabão líquido e papel toalha.
- Disponibilizar em cada banca álcool em gel a 70% para utilização dos clientes.
- Dividir as funções no momento da venda. Uma pessoa deve ficar responsável exclusivamente pelas cobranças e manipulação de dinheiro. Ela deverá realizar a higiene das mãos e das máquinas de cartão ao final de cada venda.
 - Outra pessoa (que não o manipulador do dinheiro) deve ficar responsável pelo atendimento e contato direto com o alimento durante a venda, de forma que o cliente não entre em contato direto com o produto sem embalagem. Depois de selecionados, embalar os alimentos em materiais próprios para este fim e entregar ao cliente.
- As bancas de alimentos preparados prontos para o consumo devem disponibilizar o produto embalado para viagem, não devendo haver consumação no local.
- Não disponibilizar degustações e nem deixar alimentos cortados ou manipulados expostos.
- Não fazer anúncios verbais dos produtos e evitar conversar próximo a eles, para não contaminá-los.
- Higienizar todos os utensílios utilizados na comercialização antes e durante o funcionamento da feira (água e sabão líquido quando possível ou álcool 70%).
- Ensacar o lixo durante e no pós-feira e vedar os recipientes (sacos, caixas, galões, etc.).

7. Referências Bibliográficas

AGENCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. Orientações Gerais – Máscaras faciais de uso não profissional. Brasília, 2020. 10p.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. Resolução da Diretoria Colegiada nº 216 de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Brasília, 2004.

GOIÁS, SECRETARIA DE ESTADO DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO DO ESTADO. Portaria 076/2020. Padronização de Boas Práticas para Funcionamento de Feiras Livres de Hortifrutigranjeiros Durante o Período de Emergência Instituído pelo Decreto no. 9633 de 13 de março de 2020. Goiânia, 2020.