

Protocolo 4

Alimentação

Revisão	02
Data	03/07/2020

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, e similares.</p> <p>Serviços de alimentação: restaurantes, bares, lanchonetes, padarias, pamonharias, pizzarias, etc.</p> <p>Mercado do produtor</p> <p>Feiras livres</p>
CRITÉRIOS PARA FUNCIONAMENTO	<p>Indústria: protocolo geral.</p> <p>Comércio atacado e varejo: protocolo geral e 1 pessoa por unidade familiar.</p> <p>Serviços de alimentação: protocolo geral e protocolo específico descrito abaixo.</p> <p>Mercado do produtor: protocolo geral e horário estendido, de segunda a sexta, até as 18h; sábados até as 12h. Pedra I e II</p>

	<p>entrada do público e funcionamento: até 50 clientes de maneira simultaneos. Funcionamento dos boxes: até 2 clientes por box</p> <p>Feiras livres incluindo: protocolo geral e o protocolo específico descrito abaixo.</p>
--	---

PANORAMA DE RISCO MODERADO

<p>O QUE ABRE, EM QUAL HORÁRIO E CRITÉRIOS</p>	<p>Além do protocolo geral os estabelecimentos deverão cumprir com as demais determinações contidas neste protocolo.</p> <p>Indústria: Protocolo geral e indústrias de alimentos e bebidas não possuem restrições de abertura.</p> <p>DE SEGUNDA À SEXTA-FEIRA:</p> <p>Comércio atacado e varejo, incluindo as lojas de conveniência dos postos de combustíveis da cidade: Funcionam das 5 – 22h. Não haverá revezamento de horários para funcionamento. Não pode haver consumo de alimentos e bebidas no local. Os bares e distribuidoras de bebidas funcionam apenas <i>delivery</i>, podendo haver retirada dos produtos no estabelecimento, sem consumação no local .</p> <p>Serviços de alimentação:</p> <p>Restaurantes, lanchonetes, panificadoras/padarias, pamonharias, pizzarias e similares funcionam com 1/3 da capacidade máxima de consumação no local, até às 18h. Após as 18h apenas serviços de <i>delivery</i> e retirada da mercadoria no local, não sendo permitida a utilização de mesas e cadeiras pelos clientes após esse horário.</p> <p>AOS FINAIS DE SEMANA – DAS 22H DA SEXTA-FEIRA ATÉ ÀS 5H DA SEGUNDA-FEIRA:</p> <p>Mercearias, mercados, mini-mercados, supermercados, hipermercados, açougues, peixarias funcionam para atendimento ao público das 5 às 22h. Não é permitida a</p>
---	---

	<p>consumação de alimentos/bebidas no local.</p> <p>Os bares e distribuidoras de bebidas funcionam somente <i>delivery</i> sem a retirada da mercadoria no local. As portas devem permanecer fechadas.</p> <p>Os demais estabelecimentos do eixo ligados ao comércio e serviço de alimentação (restaurantes, pizzarias, lanchonetes, pamonharias, panificadoras/padarias e similares) funcionam apenas com serviço de entrega (<i>delivery</i>), podendo haver retirada da mercadoria no local.</p> <p>Mercado do produtor: protocolo geral e horário estendido, de segunda a sexta, até às 18h; sábados até às 12h. Entrada do público e funcionamento das pedras I e II: até 50 clientes de maneira simultânea. Funcionamento dos boxes: até 2 clientes por box.</p>
--	--

PANORAMA DE RISCO CRÍTICO

<p>O QUE ABRE?</p>	<p>Indústria: indústrias de alimentos. Bebidas somente aquelas destinadas a fornecer ao organismo humano os elementos normais à sua formação, manutenção e desenvolvimento (exceto bebidas alcólicas).</p> <p>Comércio atacado e varejo: hipermercados, supermercados, atacadistas, açougues, mini mercados, 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 e 1 pessoa por unidade familiar.</p> <p>Serviços de alimentação: protocolo geral e funcionamento somente por <i>delivery</i>.</p> <p>Mercado do produtor: protocolo geral e horário estendido, de segunda a sexta, até as 18h; sábados até as 12h. Entrada do</p>

	público e funcionamento das pedras I e II: até 50 clientes de maneira simultânea. Funcionamento dos boxes: até 2 clientes por box.
--	--

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 adequado e 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. SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

- Aos serviços de alimentação, no panorama leve, será permitido:
 - Consumo no local limitada a 1/3 da capacidade máxima para consumo do estabelecimento, sendo contado como capacidade máxima a área interna do mesmo.
 - O uso de espaços públicos tais como calçadas, canteiros, ruas etc., será considerado apenas para os estabelecimentos que possuam a devida autorização do órgão municipal competente, assim como nos limites por este impostos, sendo também limitado a 1/3 da capacidade máxima para consumo.
 - O horário de funcionamento destes estabelecimentos, para o atendimento ao público será limitado a até no máximo às 00horas, em todos os dias da semana.

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

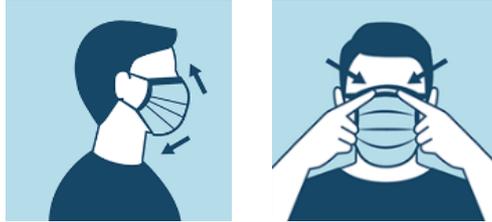
- As caixas de transporte de alimentos devem ser lavadas no mínimo a cada período de entrega (manhã, tarde e noite) por dentro e por fora com água e detergente líquido e após a lavagem, borrifar álcool 70% líquido, deixando secar naturalmente.
- A cada entrega realizada borrifar álcool 70% líquido na 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 quanto a este aspecto descritas no Protocolo Geral.

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 assim 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 deverá 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 de 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 outro produto sanitizante equivalente (entre 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;
- Deixar 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* 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;
- Quando não for possível que se designe um funcionário para realizar o porcionamento dos alimentos conforme disposto nos itens anteriores, o estabelecimento poderá oferecer o serviço de *self-service* da maneira abaixo descrita:
 - A cada cliente deverão ser fornecidas de maneira individualizada luvas descartáveis;
 - Os talheres deverão ser envolvidos em embalagens individuais;
 - Após o uso, para o porcionamento dos alimentos, descartar as luvas imediatamente;

6. FEIRAS LIVRES

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. Da organização das feiras livres

- 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 e com bancas com extensão máxima de 12 metros.
- 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, sendo que uma pessoa deve ficar responsável exclusivamente pelas cobranças e manipulação de dinheiro, a qual 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 e demais serviços de alimentação prontos para o consumo e demais serviços de alimentação devem disponibilizar o produto embalado para viagem, não podendo 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.