

**Nota Técnica nº 04/2020 - DVISA/SUBGS – SEMSA**

**Assunto:** Orientações sobre medidas de prevenção da infecção humana pelo novo coronavírus (covid-19) para reabertura de funcionamento de serviços de alimentação para consumo no local (restaurantes, refeitórios, cafeterias, pizzarias, casas de chás, casas de sucos, lanchonetes, padarias, confeitarias e afins).

1. Considerando a necessidade de atender as recomendações da OMS, para prevenir a propagação do novo coronavírus (COVID-19);
2. Considerando a Portaria n. 188/GM/MS, de 04 de fevereiro de 2020, que declara Emergência em Saúde Pública de Importância Nacional (ESPIN), em decorrência da infecção humana pelo novo coronavírus (COVID-19);
3. Considerando o Decreto Estadual nº 42.106, de 24 de março de 2020, que dispõe sobre as recomendações para estabelecimentos comerciais e serviços considerados essenciais sem suspensão de funcionamento, e dá outras providências;
4. Considerando que o Decreto Estadual n.º 42.193, de 15 de abril de 2020, declarou, pelo prazo de 180 (cento e oitenta) dias, estado de calamidade pública, em todo o Estado do Amazonas, decorrente de desastre natural, classificado como grupo biológico/epidemias, e tipo doenças infecciosas virais (COVID-19);
5. Considerando que o Decreto Estadual nº 42.278, de 13 de maio de 2020, prorrogou os prazos de suspensão das atividades, até o dia 31 de maio de 2020;
6. Considerando que o Decreto Municipal nº 48.821, de 08 de maio de 2020 determina o uso obrigatório, por colaboradores e clientes, de máscara de proteção para acesso e permanência em todos os estabelecimentos comerciais e de prestação de serviços, nas modalidades presencial e delivery, autorizados a manter atendimento ao público, inclusive as instituições bancárias.
7. Considerando que o Decreto Estadual nº 42.330 de 28 de maio de 2020 determina reabertura gradual de estabelecimentos conforme o cronograma das atividades econômicas em Manaus, desde que respeitadas às medidas sanitárias e condições, tais como, o distanciamento social, adesão aos procedimentos de higiene pessoal, limpeza e sanitização de equipamentos e ambientes, comunicação, monitoramento e controle;
8. Considerando as recomendações do Center for Disease Control (CDC) e Prevention. Consideration for Restaurants and Bars, Updated May 27, 2020, sobre orientações de prevenção de COVID-19 para reabertura de bares e restaurantes;
9. Considerando que as Notas Técnicas nº 01 e 03 da VISA MANAUS/SUBGS/SEMSA referem sobre recomendações para prevenção da transmissão do novo coronavírus em restaurantes e similares e

*Handwritten signature*



delivery de alimentos, respectivamente.

A Vigilância Sanitária de Manaus, acerca de reabertura e funcionamento total de serviços de alimentação para consumo no local (restaurantes, refeitórios, cafeterias, pizzarias, casas de chás, casas de sucos, lanchonetes, padarias, confeitarias e afins) estabelece as seguintes orientações para enfrentamento da infecção humana pelo novo coronavírus (COVID-19):

**1. Para os funcionários:**

- 1.1 Tornar obrigatório o uso correto de máscara e trocar, no mínimo, a cada 3 horas, ou antes, quando estiver umedecida, de acordo com as orientações; (anexo 1).
- 1.2 Aferir temperatura do funcionário pelo menos uma vez ao dia;
- 1.3 Vestir, obrigatoriamente, o uniforme somente no local de trabalho.
- 1.4 Não compartilhar Equipamentos de Proteção individual – EPIs, e mantê-los sempre limpos;
- 1.5 Monitorar o uso de máscaras e demais EPIS necessários para funcionários responsáveis pelo preparo, manuseio e entrega dos alimentos e refeições. No contato com o cliente, recomenda-se que o funcionário use máscara e protetor facial;
- 1.6 Afastar o funcionário em caso de constatação ou suspeita de que de sinais e sintomas semelhantes ao COVID-19, por 14 dias ou conforme atestado médico;
- 1.7 Manter atenção redobrada no contato entre motoristas de fornecedores e funcionários do restaurante durante o recebimento de mercadorias, garantindo o distanciamento. Incluindo os entregadores no sistema delivery;
- 1.8 Proibir todo ato, nas áreas de manipulação de alimentos, que possa contaminar os alimentos, como: comer, fumar, tossir, espirrar, se coçar, tocar o nariz, orelhas ou boca, falar desnecessariamente sobre os alimentos, usar o celular ou realizar outros hábitos considerados inseguros;
- 1.9 Promover reuniões de alinhamento diariamente reforçando as medidas de prevenção de transmissão do novo coronavírus no ambiente de trabalho;
- 1.10 Manter a distância de 1,5m entre os funcionários e entre funcionários e clientes, na área de produção;
- 1.11 Avaliar a possibilidade de funcionários administrativos pratiquem o home office a fim de reduzir o quantitativo e circulação dos mesmos na empresa;
- 1.12 Higienizar as mãos, sempre que for necessário, principalmente, na entrada e saída do estabelecimento com uso de álcool gel ou líquido a 70% ou lavar bem com água e sabão por

*Quintão*

pelo menos 20 segundos;

- 1.13 Orientar o funcionário sobre o uso correto da a etiqueta respiratória (espirrar ou tossir na curvatura do cotovelo);
- 1.14 Manter as unhas curtas e sem esmaltes, não usar adornos que possam acumular sujeiras e microrganismos, como anéis, aliança, colares e relógio.
- 1.15 Usar sapato fechado tanto funcionários do estabelecimento, quanto entregadores;
- 1.16 Proibir o compartilhamento de talheres, pratos ou copos, bem como alimentos entre os funcionários;
- 1.17 Higienizar as mesas, cadeiras e demais objetos dispostos sobre a mesa a cada ciclo de uso do funcionário e cliente;
- 1.18 Higienizar ou retirar as embalagens secundárias e terciárias do fornecedor e realizar o descarte adequado antes de armazenar os produtos.

## **2. Para os clientes**

- 2.1 Tornar obrigatório o uso de máscara ao entrar no estabelecimento, e caso o cliente não tenha, o responsável pelo estabelecimento deve disponibilizar máscara;
- 2.2 Disponibilizar no salão e banheiros álcool gel ou líquido a 70% em quantidade suficiente à demanda existente;
- 2.3 Informar aos clientes sobre as medidas de prevenção de transmissão do novo coronavírus por meio de cartazes no salão de vendas e banheiros, displays em mesas;
- 2.4 Orientar aos clientes a fazer o pagamento preferencialmente com cartões ou por meio do celular, evitando a manipulação de notas e moedas;

## **3. No acesso ao estabelecimento**

- 3.1 Controlar o fluxo de entrada para evitar aglomerações. Os restaurantes institucionais podem fracionar a ida do pessoal ao restaurante;
- 3.2 Disponibilizar lavatórios fixos, preferencialmente na entrada ou em local devidamente identificado que não seja lavabo ou banheiro, com torneira acionada com pedal ou automática com sensor ou toque no joelho, papel toalha e lixeira com tampa e pedal, sabonete líquido inodoro, além de álcool gel 70% dispostos nos principais pontos;
- 3.3 Cardápios, quando disponível em mãos para o cliente, devem ser confeccionados em material de fácil higienização;

*Carla de Sá*



#### 4. No buffet

- 4.1 Lavar e higienizar louça e utensílios utilizados, em máquinas de lavar louças com enxágue a 84°C, caso não tenha a máquina, após a lavagem manual, higienizar com álcool a 70%;
- 4.2 Oferecer talheres embalados individualmente e louças higienizados e embalados ou cobertos;
- 4.3 Oferecer utensílios descartáveis na impossibilidade de usar lavagem mecânica ou manual de talheres e louças;
- 4.4 Fazer identificação no piso para garantir a distância de 1,5 metros entre os clientes;
- 4.5 Disponibilizar álcool em gel e luvas descartáveis para clientes no início do Buffet;
- 4.6 Saladas podem ser pré-montadas em porções individuais, protegidas com filme plástico para autosserviço em expositores refrigerados;
- 4.7 O equipamento de Buffet como balcão quente e frio de alimentos deve ter protetor salivar;
- 4.8 Bebidas embaladas (latas e outras embalagens), em caso de post mix deverão ser operadas por funcionários, sem manipulação dos clientes;
- 4.9 Sobremesa em porções embaladas ou protegidas, para autosserviço e expostas em refrigeradores;
- 4.10 Temperos e molhos devem ser oferecidos em sachês;
- 4.11 Os alimentos no Buffet devem ser obrigatoriamente cobertos;
- 4.12 Tornar obrigatório o uso de máscara e protetor facial para os funcionários de serviço no Buffet e no restaurante;
- 4.13 Retirar autoatendimento de produtos não embalados (como pães nas padarias), a fim de evitar aglomerações e contato manual com o produto;
- 4.14 Evitar serviço tipo rodízio a fim de que não ocorra risco do cliente durante a refeição conversar com o garçom e não ocorrer contato da colher ou pegador que o funcionário está manipulando com o prato do cliente;

#### 5. No salão de refeição

- 5.1 Verificar a possibilidade para reduzir 1/3 das mesas para assegurar o distanciamento de 2 metros entre mesas, não agrupar mesas, ou ainda, manter a quantidade de mesas, porém recomendar o uso somente de um dos lados;
- 5.2 Utilizar toalhas de material descartável nas mesas e retirar toalhas de tecido;
- 5.3 Higienizar mesas e cadeiras após cada uso e troca de clientes;

*Que* *Deão*

- 5.4 Disponibilizar álcool em gel nas mesas;
- 5.5 Prever local para descarte de máscaras e luvas;
- 5.6 Utilizar ventilação natural se possível. No caso de ar condicionado, realizar limpeza dos filtros diariamente e a aumentar a manutenção preventiva do sistema;
- 5.7 Substituir lenços de tecidos por lenços descartáveis e embalados individualmente;
- 5.8 Permitir a apresentação de artistas, desde que cumprido distanciamento de 2 metros dos clientes;
- 5.9 Proibir o funcionamento de pista de dança, café ou chá para o cliente se servir, poltrona para espera, promoção que induza aglomeração e confraternizações ou reuniões sociais;
- 5.10 Aumentar frequência da higienização de Cortinas e objetos decorativos ou avaliar sua remoção conforme cada realidade;

#### **6. No caixa para pagamento**

- 6.1 Utilizar comandas descartáveis, caso não seja possível, higienizar comanda com álcool gel a 70% a cada uso;
- 6.2 Fazer identificação no piso para garantir a distância de 1,5 metros entre os clientes;
- 6.3 Tornar obrigatório, o uso de máscaras e protetor facial ou máscara e barreira pelos para os funcionários do caixa, higienização. Proibir a manipulação alimentos;
- 6.4 Instalar protetores de acrílico de fácil higienização, nos caixas, caso não seja possível o uso de protetor facial;
- 6.5 Incentivar o uso do pagamento sem contato físico, com cartões, celulares e relógios inteligentes;
- 6.6 Evitar contato com dinheiro em espécie;
- 6.7 Cobrir maquininha com filme plástico, para facilitar a higienização após o uso;
- 6.8 Disponibilizar um dispenser com álcool gel no caixa para clientes

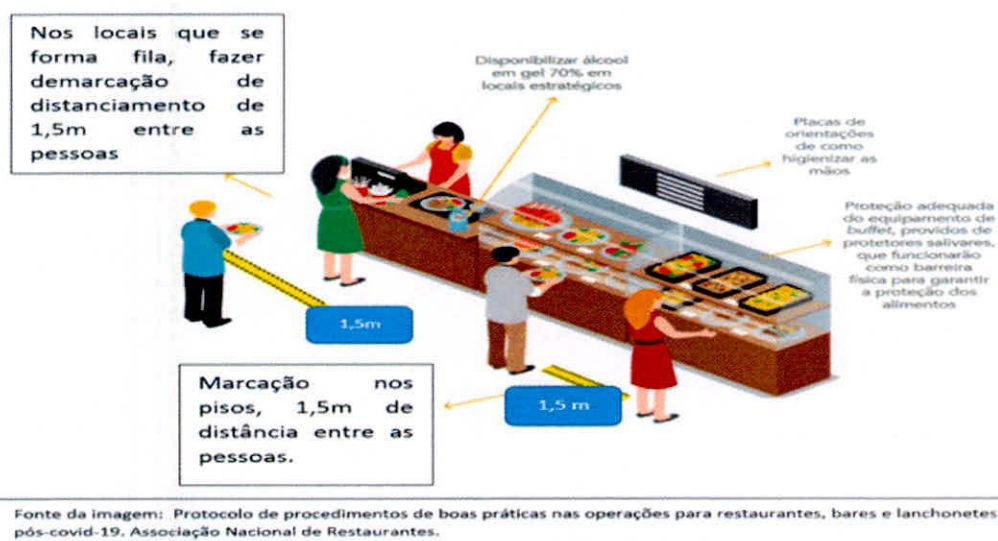
#### **7. Instalações físicas**

- 7.1 Limpar os equipamentos antes da reabertura e manter a higienização periódica conforme manual do fabricante; por equipe terceirizada ou equipe própria do estabelecimento;
- 7.2 Contratar profissional capacitado para avaliar a necessidade de limpeza do sistema de exaustão, especialmente nos casos em que o estabelecimento permaneceu fechado.

*Artes de João*



- 7.3 Orientar funcionários a intensificar a limpeza das áreas com hipoclorito de sódio ou detergente para a finalidade, além de realizar frequente desinfecção com álcool 70%, quando possível, sob fricção, em superfícies expostas, como maçanetas, mesas, balcões, corrimãos, interruptores, elevadores, balanças, banheiros, lavatórios, entre outros, mas, principalmente carrinhos e cestinhas;
- 7.4 Manter banheiros sempre limpos, com papel toalha, sabonete líquido e lixeira com tampa e pedal;
- 7.5 Afixar cartazes com orientações e incentivo para a correta lavagem das mãos para banheiros de funcionários e clientes;
- 7.6 Reforçar a higienização de piso e de superfícies com detergente e sanitizantes adequados, seguindo as orientações do fabricante;
- 7.7 As lixeiras devem ser providas de tampa e pedal, nunca com acionamento manual e precisam ser mantidas higienizadas diariamente;
- 7.8 Preferir a ventilação natural do ambiente. No caso do uso de ar-condicionado, fazer manutenção e limpeza dos filtros, diariamente;
- 7.9 Proibir o funcionamento de Brinquedotecas ou outras áreas infantis;
- 7.10 Fazer demarcação de 1,5m nos locais que se formam fila.



## 8. Observação:

8.1. Fortalecer a higiene e segurança de alimentos por meio da RDC-216/2004, ANVISA;

8.2. Utilizar para higienização e prevenção do coronavírus, qualquer um dos seguintes produtos pode ser utilizado:

✓ Álcool 70% (líquido ou gel)

✓ Água e sabão

✓ Hipoclorito de Sódio

### Dica de diluição:

✓ Para obter o hipoclorito de sódio 0,5%, pode-se misturar 01 litro de água sanitária (hipoclorito de sódio 2%) com 03 litros de água potável. Essa mistura renderá 04 litros de hipoclorito de sódio 0,5% e poderá auxiliar na limpeza de superfícies resistentes.

**Atenção:** hipoclorito de sódio tem potencial corrosivo para algumas superfícies e irritante para a pele e mucosas, por isso deve ser usado com cautela e manipulado com utilização de luvas.

✓ Os dados obtidos em um trabalho científico publicado recentemente sugerem que uma concentração de 0,1% de hipoclorito de sódio é eficaz em 1 minuto contra o novo coronavírus (Kampf et al., 2020).

## 9. Recomendações para lavagem das mãos

9.1 Lavar as mãos com água e sabão é forma mais efetiva de prevenir o contágio da covid-19. Na ausência desses insumos, utilizar álcool em gel a 70% para a higienização frequente das mãos, friccionando por pelo menos 20 segundos.

9.2 Higienizar as mãos, de acordo com a técnica (anexo 2).

## 10. Referências

Kampf, G.; Todt, D.; Pfaender, S.; Steinmann, E. Persistence of coronaviruses on inanimate surfaces and their inactivation with biocidal agents. Journal of Hospital Infection, n. 104, p. 246-251, 2020.

<https://www20.anvisa.gov.br/segurancadopaciente/index.php/publicacoes/category/higienizacao-das-maos>. Acesso em 27.03.2020.

<https://semsa.manaus.am.gov.br/sala-de-situacao/novo-coronavirus/planos-de-contingencia/>. Acesso em 27.03.2020.

Center for Disease Control (CDC) e Prevention. Consideration for Restaurants and Bars, Updated May 27,

*Handwritten signature*

2020. <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/organizations/business-employers/bars-restaurants.html>.

Manaus. Secretaria Municipal de Saúde de Manaus. Gerência de Promoção de Saúde. “Você sabe usar e cuidar da sua máscara?”, 2020.

Brasil. Ministério da Saúde. Resolução RDC no 216, de 15 de setembro de 2004. Aprova o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Diário Oficial da União, Brasília, 2004.

Manaus, 12 de junho de 2020



(assinado digitalmente)

**Maria do Carmo Leão**  
Diretora do Departamento de  
Vigilância Sanitária de Manaus

De Acordo:



(assinado digitalmente)

**Adriana Lopes Elias**  
Subsecretária de Gestão da Saúde



## ANEXO 1 – MANUSEIO DA MÁSCARA

### MANUSEIO DA MÁSCARA

- Manuseie a máscara **SEMPRE** pelo elástico;



- Antes e depois de colocar, tirar e/ou arrumar a máscara, higienize bem as mãos;

- Coloque-a sobre o nariz e a boca e vede bem de modo que ela fique justa no rosto sem espaço nas laterais;



- Não toque no pano da máscara e não a remova para falar;
- Sempre que a máscara ficar úmida ela deve ser trocada ou a cada 3 horas, o que acontecer primeiro;

- Se for máscara caseira, guarde-a em uma sacola exclusiva para isso, para mais tarde lavar;















- Se for máscara descartável, coloque-a em um saco plástico e então, jogue-a no lixo.



ANEXO 1– MANUSEIO DA MÁSCARA

JOGO DOS 7 ERROS

<p>1</p>  <p>A Máscara deve cobrir <b>NARIZ E BOCA</b> e se quiser proteger os olhos, use um óculos.</p> <p>✗</p>	<p>2</p>  <p><b>USO CORRETO!! PARABÉNS</b></p> <p>✓</p>	<p>3</p>  <p><b>USO CORRETO!! PARABÉNS</b></p> <p>✓</p>	<p>4</p>  <p>A Máscara deve cobrir <b>NARIZ E BOCA</b>. Fique esperto</p> <p>✗</p>
<p>5</p>  <p><b>USO CORRETO!! PARABÉNS</b></p> <p>✓</p>	<p>6</p>  <p>A Máscara deve cobrir <b>NARIZ E BOCA</b>. Fique esperto</p> <p>✗</p>	<p>7</p>  <p>A Máscara deve cobrir <b>NARIZ E BOCA</b>. Fique esperto</p> <p>✗</p>	<p>8</p>  <p><b>USO CORRETO!! PARABÉNS</b></p> <p>✓</p>
<p>9</p>  <p>O uso da máscara está <b>CORRETO</b>, mas a mão ao rosto está <b>ERRADO</b>.</p> <p>✗</p>	<p>10</p>  <p>Se precisar tirar a máscara fora de casa, <b>mantenha o distanciamento e seja breve</b></p> <p>✗</p>	<p>11</p>  <p><b>USO CORRETO!! PARABÉNS</b></p> <p>✓</p>	<p>12</p>  <p>Faça o <b>descarte correto</b>. Se for descartável, jogue no lixo. Se for de tecido, guarde em um saco plástico e faça a limpeza adequada.</p> <p>✗</p>

  
Promover Saúde é  
garantir vida plena

**EDUCAÇÃO POPULAR EM SAÚDE**

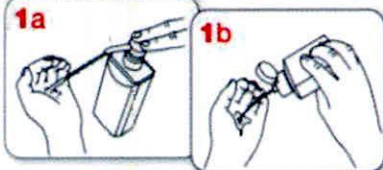


Manaus - Amazonas



ANEXO 02 – HIGIENE DAS MÃOS

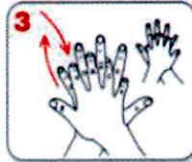
**Como Fazer a Fricção Anti-Séptica das Mãos com Preparações Alcoólicas?**



1a 1b  
Aplique uma quantidade suficiente de preparação alcoólica em uma mão em forma de concha para cobrir toda a superfície das mãos.



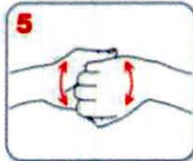
2  
Friccione as palmas das mãos entre si.



3  
Friccione a palma direita contra o dorso da mão esquerda, entrelaçando os dedos e vice-versa.



4  
Entrelace os dedos e friccione os espaços interdigitais.



5  
Friccione o dorso dos dedos de uma mão com a palma da mão oposta, segurando os dedos, com movimento de vai-e-vem e vice-versa.



6  
Friccione o polegar esquerdo, com o auxílio da palma da mão direita, utilizando-se de movimento circular e vice-versa.



7  
Friccione as polpas digitais e unhas da mão direita contra a palma da mão esquerda, fazendo movimento circular e vice-versa.



8  
Enxágue bem as mãos com água.



9  
Seque as mãos com papel toalha descartável.



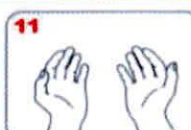
10  
No caso de torneiras com contato manual para fechamento, sempre utilize papel toalha.

20-30 seg.

40-60 seg.



8  
Quando estiverem secas, suas mãos estarão seguras.



11  
Agora, suas mãos estão seguras.