

Dra. Andrea Basile de Faria

Médica Veterinária Sanitarista

**Consultoria Técnica
Personalizada em Segurança
Alimentar**

www.draandreabasile.com.br



**PROTOCOLO
SANITÁRIO**

LOUP

JUN/2020

O QUE É A COVID - 19

- É uma doença provocada pelo agente SARSCoV-2, conhecido como novo coronavírus.
- A transmissão ocorre principalmente por meio de gotículas e secreções que saem do trato respiratório superior (boca e nariz) de uma pessoa infectada (com ou sem sintomas) e atingem as mucosas (olhos, nariz e boca) de outros indivíduos. Pode ocorrer também pelo contato das mãos com superfícies contaminadas com o vírus, que pode ser transferido para os olhos, nariz e boca. Alguns estudos indicam que o vírus é mais resistente em superfícies lisas.
- Atualmente não há evidências de que a covid-19 seja transmitida diretamente por alimentos.

COMUNICAÇÃO

- Afixar os cartazes informativos em locais estratégicos com as medidas e recomendações que estão sendo adotadas para o combate ao novo coronavírus.
- Garantir a implementação do Protocolo Sanitário.
- Tranquilizar e transmitir segurança para os clientes e colaboradores.

Dra. Andrea Basile de Faria



MANOBRISTAS

- Exigir o uso de máscaras.
- Disponibilizar álcool em gel 70% em pequenos frascos ou sachês individuais para os manobristas.
- Manter uma distância mínima segura de 1,5m entre os colegas e os clientes.
- Na frente dos clientes higienizar as mãos com o álcool em gel 70% antes de entrar nos veículos.
- Disponibilizar álcool em gel 70% em pequenos frascos ou sachês individuais para os clientes na entrega dos veículos.

SEGURANÇAS

- Exigir o uso de máscaras.
- Disponibilizar álcool em gel 70% em pequenos frascos ou sachês individuais para os seguranças.
- Manter uma distância mínima segura de 1,5m entre os colegas e os clientes.

ENTRADA DOS CLIENTES

- Restringir a entrada de pessoas com a temperatura corporal acima de 37,5°C.
- Exigir dos clientes o uso de máscaras.
- Orientar os clientes sobre a importância da higienização das mãos.
- Disponibilizar pia com sabonete bactericida e papel toalha para a higienização das mãos no salão.
- Disponibilizar álcool em gel 70% na entrada do salão.

DISTANCIAMENTO SOCIAL

- Limitar o número de pessoas, demarcando o ambiente para evitar aglomerações, inclusive nas salas de espera.
- Evitar a formação de filas com a distribuição de senhas.
- Considerar reservas de assentos.
- Alterar a disposição das mesas e cadeiras para viabilizar o distanciamento entre os clientes.
- Distanciamento mínimo de 1,5m. Na impossibilidade, colocar um alerta inviabilizando o uso.
- Reduzir o número de pessoas por mesas.

UTILIZAR APENAS CARDÁPIOS:

- Que não necessitam de manuseio como: cardápio digital com QR code.
- Feitos de papel descartável.
- Feitos de plástico. Para que possam ser higienizados.

MEDIDAS DE HIGIENE NO SALÃO

- As mesas e cadeiras devem ser higienizadas a cada troca de cliente. Utilizar álcool 70%.
- Não deixar nenhum objeto sobre as mesas.
- Os jogos americanos devem ser confeccionados com material impermeável ou devem ser feitos de papel descartável.
- Todos os talheres fornecidos aos clientes devem ser embalados individualmente. Há a possibilidade de fornecer talheres descartáveis.
- Temperos e condimentos devem ser disponibilizados em sachês ou em porções individualizadas diretamente da cozinha à cada cliente.
- Os guardanapos devem ser fornecidos plastificados. Dar preferência para os guardanapos de papel.
- Manter os ambientes abertos e arejados.
- Não utilizar tapetes.

COBRANÇA

- As máquinas de cartão devem ser envelopadas com filme plástico e devem ser higienizadas após cada uso.
- Caso houver troco em dinheiro, recomenda-se a devolução feita em sacos plásticos.

Dra. Andrea Basile de Faria



BAR

- Exigir o uso de máscaras.
- Reduzir o acesso de pessoas externas, incluindo fornecedores.
- Manter uma distância mínima segura de 1,5m entre os manipuladores.
- Higienizar as mãos antes de manipular os hortifrutis.
- Disponibilizar sabonete bactericida, papel toalha e álcool em gel 70%.
- Reforçar as boas práticas de manipulação executadas antes da pandemia.
- Sanitizar todos os hortifrutis.

RAW BAR

- Exigir o uso de máscaras.
- Reduzir o acesso de pessoas externas, incluindo fornecedores.
- Manter uma distância mínima segura de 1,5m entre os manipuladores.
- Higienizar as mãos antes de manipular alimentos prontos para o consumo.
- Disponibilizar sabonete bactericida, papel toalha e álcool em gel 70%.
- Reforçar as boas práticas de manipulação executadas antes da pandemia.

BANHEIRO DOS CLIENTES

- Fazer a higienização antes da abertura e após o fechamento do restaurante.
- Intensificar a higienização das peças sanitárias, válvulas de descarga, torneiras, suportes, dispensadores de sabonete e de álcool, maçanetas, etc.
- Repetir a limpeza à cada 3 horas.
- Disponibilizar sabonete, papel toalha e álcool em gel 70%.

VESTIÁRIO DOS FUNCIONÁRIOS

- Fazer a higienização antes da abertura e após o fechamento do restaurante.
- Intensificar a higienização das peças sanitárias, válvulas de descarga, torneiras, suportes, dispensadores de sabonete e de álcool, maçanetas, etc.
- Repetir a limpeza à cada 3 horas.
- Disponibilizar sabonete bactericida, papel toalha e álcool em gel 70%.
- Nos vestiários impedir o contato entre as roupas e uniformes sujos com as roupas e uniformes limpos. Manter os calçados afastados das roupas.

RECEBIMENTO E ARMAZENAMENTO DE MERCADORIAS

- Respeitar o distanciamento mínimo ao receber a mercadoria.
- Exigir o uso de máscaras.
- Utilizar estrados plásticos para apoiar os produtos. Nunca deverão ser colocados no chão.
- Toda mercadoria recebida deverá ter as embalagens secundárias, terciárias removidas imediatamente antes de irem para as prateleiras do estoque ou para os freezers e/ou câmara fria.
- As embalagens primárias deverão ser lavadas ou borrifadas com álcool 70%.
- Após o recebimento, higienizar as mãos com água e sabonete bactericida, ou na impossibilidade, com álcool em gel 70%.

ESTOQUE

- Exigir o uso de máscaras.
- Reduzir o acesso de pessoas externas, incluindo fornecedores.
- Manter uma distância mínima segura de 1,5m entre os colaboradores.
- Disponibilizar sabonete bactericida, papel toalha e álcool em gel 70%.
- Reforçar as boas práticas de manipulação executadas antes da pandemia.

CONFEITARIA

- Exigir o uso de máscaras.
- Reduzir o acesso de pessoas externas, incluindo fornecedores.
- Manter uma distância mínima segura de 1,5m entre os manipuladores.
- Higienizar as mãos antes de manipular alimentos prontos para o consumo.
- Frutas consumidas cruas, que não passem por tratamento térmico completo devem ser higienizadas de acordo com as recomendações do produto sanitizante.
- Disponibilizar sabonete bactericida, papel toalha e álcool em gel 70%.
- Reforçar as boas práticas de manipulação executadas antes da pandemia.

ÁREA DE PRÉ PREPARO

- Exigir o uso de máscaras.
- Reduzir o acesso de pessoas externas, incluindo fornecedores.
- Manter uma distância mínima segura de 1,5m entre os manipuladores.
- Higienizar as mãos antes de manipular alimentos prontos para o consumo.
- Disponibilizar sabonete bactericida, papel toalha e álcool em gel 70%.
- Reforçar as boas práticas de manipulação executadas antes da pandemia.

COZINHA

- Exigir o uso de máscaras.
- Reduzir o acesso de pessoas externas, incluindo fornecedores.
- Manter uma distância mínima segura de 1,5m entre os manipuladores.
- Higienizar as mãos antes de manipular alimentos prontos para o consumo.
- Disponibilizar sabonete bactericida, papel toalha e álcool em gel 70%.
- Reforçar as boas práticas de manipulação executadas antes da pandemia.
- Frutas, legumes e verduras consumidos crus, que não passem por tratamento térmico completo devem ser higienizados de acordo com as recomendações do produto sanitizante.

Dra. Andrea Basile de Faria



HIGIENIZAÇÃO DE LOUÇAS E UTENSÍLIOS

- O coronavírus morre em temperatura superior a 45 °C.
- É importante verificar se as máquinas de lavar louça estão funcionando corretamente. Estas máquinas podem atingir as temperaturas de 55°C a 65°C durante a lavagem e de 80°C a 90°C no momento do enxágue.
- Optando por lavar a louça em água quente, todos os utensílios deverão ser borrifados com álcool 70% ou com uma solução clorada. Já que a água quente da torneira dificilmente atingiria 45°C. Além disso, esta temperatura ficaria insuportável para o colaborador.
- **É importante evitar o risco da contaminação química.**
- Os colaboradores que tem contato direto com os utensílios de devolução de clientes devem usar luvas.

ESCRITÓRIO

- Exigir o uso de máscaras.
- Reduzir o acesso de pessoas externas.
- Priorizar a realização de reuniões virtuais.
- Manter uma distância mínima segura de 1,5m entre os colaboradores.
- Demarcar áreas que não deverão ser utilizadas. Reorganizar mesas e cadeiras.
- Realizar a higienização completa das estações de trabalho diariamente.
- Remover as mobílias e os equipamentos não utilizados.
- Recomenda-se a utilização de papéis protetores nas estações de trabalho. Estes devem ser descartados ao final do expediente pelo próprio funcionário.
- Disponibilizar álcool em gel 70%.

DESCARTE DE RESÍDUOS

- Exigir o uso de máscaras.
- Efetuar a higienização das lixeiras e o descarte de lixo frequentemente.
- Separar o lixo com potencial de contaminação (Luvas, máscaras, etc.) e descartá-lo de forma que não ofereça riscos de contaminação e em local isolado.
- Disponibilizar lixeira com tampa e com dispositivo que permite a abertura e o fechamento sem o uso das mãos (pedal ou dispositivo automático).
- Higienizar as mãos logo após o procedimento de descarte dos resíduos.

ASSEIO PESSOAL

- Não tocar os olhos, boca e nariz.
- Evitar beijos, abraços e apertos de mãos.
- Cobrir tosses e espirros com papéis descartáveis, jogá-los fora imediatamente e higienizar as mãos na sequência.
- Não compartilhar objetos como fones de celular, canetas, copos, talheres e pratos.
- Utilizar copos descartáveis ou cada funcionário deve ter o seu próprio copo.
- Para evitar aglomerações, horários de almoço, jantar, café, etc. devem ser organizados em escalas.
- Os uniformes deverão trocados diariamente. Utilizados somente no ambiente de trabalho.
- **Uso de luvas descartáveis é obrigatório somente no manuseio de alimentos prontos para consumo.**
- Nas áreas de manipulação de alimentos é proibido todo ato que possa contaminar os alimentos, como: comer, se coçar, falar desnecessariamente sobre os alimentos, usar o celular ou realizar outros hábitos inseguros.

Dra. Andrea Basile de Faria



HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS

- Antes do início do trabalho em à cada troca de atividade.
- Antes e depois da colocação das máscaras.
- Antes de manipular alimentos cozidos e alimentos prontos para o consumo.
- Após tossir, espirrar e assoar o nariz.
- Após usar o banheiro.
- Após tocar em dinheiro.
- Após manusear o lixo.
- Após usar materiais de limpeza.
- Após tocar em caixas e sacarias.
- Após manusear objetos de trabalho compartilhados.
- **Usar luvas apenas para manipular alimentos prontos para o consumo.**

Dra. Andrea Basile de Faria



MÁSCARA

- Exigir o uso de máscaras em todos os ambientes.
- As máscaras de pano devem ser confeccionadas com tecido duplo. Após 3 horas de uso, devem ser substituídas. Lava-las com água e sabão e desinfeta-las por 5 minutos sob fervura ou por imersão em água sanitária de uso geral (Hipoclorito de Sódio) por 20 minutos na diluição de 500 ppm (4 colheres de sopa de água sanitária para 1 litro de água).
- Uma sugestão é utilizar máscaras de tecido com cores diferentes para cada período de 3 horas.
- O uso do face shield (viseira de acetato) é opcional e não dispensa o uso das máscaras.
- As máscaras descartáveis devem ser trocadas à cada 2 horas.
- Se as máscaras ficarem úmidas devem ser trocadas antes do período previsto.
- Se utilizarem máscaras descartáveis, estas devem ser dispensadas em uma lixeira exclusiva.

USO CORRETO DE MÁSCARA

COMO COLOCAR A MÁSCARA:

- Higienizar as mãos
- Coloque a máscara segurando-a pelos elásticos ou tiras laterais.
- Certifique-se de cobrir bem o nariz e a boca.
- Durante o processo e após colocá-la, evite tocar a parte da frente da máscara.

COMO RETIRAR A MÁSCARA:

- Higienizar as mãos
- Evite tocar e não retire a máscara pela parte da frente.
- Apenas toque nos elásticos ou tiras para retirá-la.
- Após retirar, higienize novamente as mãos.

EPIS

- Disponibilizar EPIS para cada tipo de atividade: limpeza, retirada e troca de lixo, manuseio e manipulação de alimentos, etc.
- No caso dos EPIS reutilizáveis como: aventais, protetores faciais e luvas, recolher e efetuar a desinfecção em um local adequado.

DELIVERY

- Os entregadores não podem entrar nas dependências do estabelecimento, à não ser que exista um local específico.
- Exigir o uso de máscaras.
- Os entregadores deverão ter acesso à pia para higiene das mãos entre uma entrega e outra ou quando necessário.
- Disponibilizar álcool 70% para que possam higienizar as mãos, as máquinas de cartões e as bolsas de transporte.
- Utilizar estrados plásticos para apoiar as bolsas de transporte.
- Os entregadores deverão manter a distância mínima de 1,5m.
- Todos os pedidos deverão ser lacrados para que não haja riscos de violação e contaminação.
- Utilizar embalagens para os alimentos que possam ser facilmente higienizados pelos clientes no momento do pedido.

Dra. Andrea Basile de Faria



TAKE AWAY

- Exigir o uso de máscaras.
- Os clientes deverão ter acesso à pia para higiene das mãos.
- Disponibilizar álcool em gel 70%.
- Manter a distância social mínima de 1,5m. Não permitir a formação de filas e aglomerações.
- Não é permitido o uso de cardápios ou realização de pedidos em balcão, portas ou janelas. Os pedidos devem ser recebidos somente por telefone, internet ou aplicativos.
- Todos os pedidos deverão ser lacrados para que não haja riscos de violação e contaminação.
- Utilizar embalagens para os alimentos que possam ser facilmente higienizados pelos clientes no momento do pedido.

Dra. Andrea Basile de Faria



SAÚDE DOS COLABORADORES

- Controlar o acesso dos funcionários aferindo a temperatura corporal. Restringir o acesso em casos em que temperatura seja superior a 37,5°C.
- Os funcionários diagnosticados ou com suspeita de COVID-19 devem ser afastados ou devem ser mantidos em “teletrabalho” por 14 dias.
- Em casos de confirmação ou suspeita comunicar o RH da empresa, se necessários as empresas parceiras e os órgãos competentes.

Dra. Andrea Basile de Faria



Dra. Andrea Basile de Faria

Médica Veterinária Sanitarista

Dr. Paulo Patara

Médico Veterinário
Engenheiro Agrônomo

**Consultoria Técnica
Personalizada em Segurança
Alimentar**

www.draandreasile.com.br

