

# MANUAL DE BOAS PRÁTICAS

## COMBATE AO CORONAVÍRUS NOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO



AGÊNCIA DE  
DESENVOLVIMENTO DO  
TURISMO - SANTUR

GOVERNO DE  
**SANTA CATARINA**



A Agência de Desenvolvimento do Turismo de Santa Catarina (Santur), juntamente com o Centro de Operações de Emergência em Saúde (Coes), elaboraram um guia de **boas práticas** com as medidas que devem ser respeitadas pelo segmento que envolve os **serviços de alimentação** na retomada das atividades a partir do dia **22 de abril**.

O Governo do Estado detalha, na Portaria N° 256, de 21/04/2020, uma série de normas e exigências a serem cumpridas por parte dos estabelecimentos e clientes a fim de **evitar a propagação do coronavírus**. Vale salientar que a liberação destes serviços estarão sob **forte vigilância e fiscalização** dos órgãos regulamentadores.

# SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

A **retomada dos serviços** de alimentação, o que inclui restaurantes, bares, lanchonetes, cafeterias, pizzarias, casas de chás, casas de sucos, confeitarias e afins, foi autorizada em Santa Catarina, a **partir de 22/04/20**, desde que sejam cumpridas as **medidas preventivas** ao contágio do coronavírus.

Esses locais têm autorização para **permanecerem abertos** e com **atendimento ao público**, com acesso e uso do ambiente interno, cumprindo as orientações deste manual.

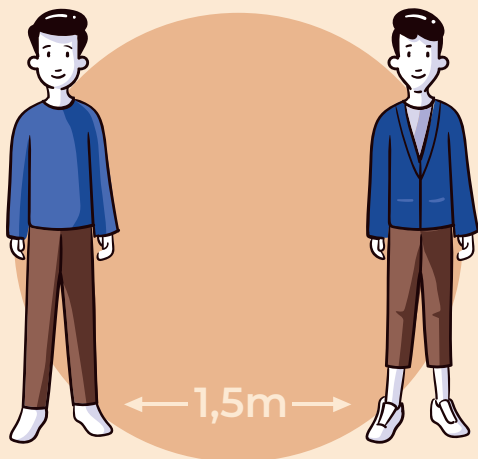


## ATENÇÃO

É OBRIGATÓRIO O USO DE MÁSCARAS PARA ADENTRAR ESTES AMBIENTES, QUE SÓ DEVE SER RETIRADA NO MOMENTO DA REFEIÇÃO.



# Os estabelecimentos devem:



**1** ASSEGURAR A DISTÂNCIA MÍNIMA DE 1,5 M (UM METRO E MEIO) DE RAIO ENTRE AS PESSOAS COM A SINALIZAÇÃO DOS ASSENTOS DISPONÍVEIS, DE FORMA QUE POSSAM SER FACILMENTE IDENTIFICADOS PELOS CLIENTES;

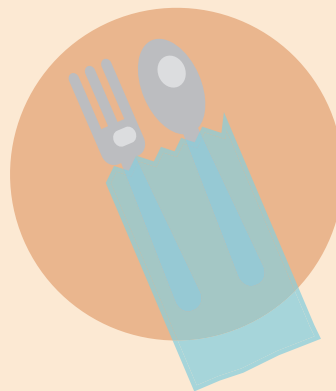
**2** DISPONIBILIZAR ÁLCOOL 70% NA ENTRADA DO ESTABELECIMENTO E NO INÍCIO DA FILA DO BUFFET, ALÉM DE LUVAS DESCARTÁVEIS PARA OS BUFFETS DE AUTOSSERVIÇO;



**3** NÃO OFERECER PRODUTOS PARA DEGUSTAÇÃO;

4

OS TALHERES DEVEM SER EMBALADOS INDIVIDUALMENTE. PRATOS, COPOS E DEMAIS UTENSÍLIOS DEVEM ESTAR PROTEGIDOS;

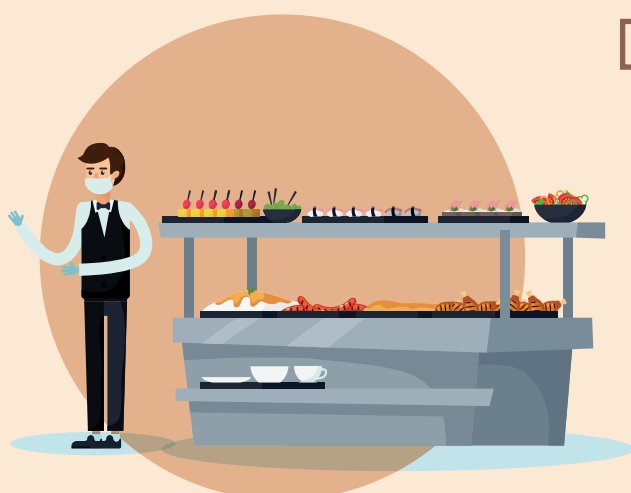


5

OS TALHERES PARA SERVIR ALIMENTOS SÓ PODERÃO SER MANUSEADOS COM AS LUVAS;

6

MANTER OS AMBIENTES VENTILADOS NATURALMENTE, INCLUINDO OS LOCAIS DE ALIMENTAÇÃO DOS TRABALHADORES E OS LOCAIS DE DESCANSO;

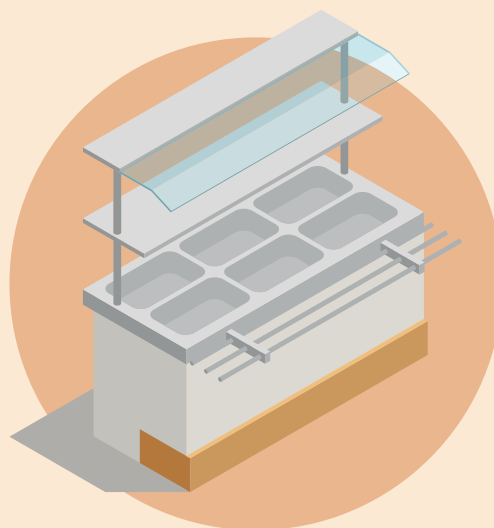


7

UM FUNCIONÁRIO DO ESTABELECIMENTO DEVE PERMANECER NO INÍCIO DA FILA DO BUFFET PARA ORIENTAR OS CLIENTES;

8

OS EQUIPAMENTOS DE BUFFET DEVEM DISPOR DE ANTEPARO SALIVAR, COMO REFORÇO À PREVENÇÃO DA CONTAMINAÇÃO DOS ALIMENTOS EM DECORRÊNCIA DA PROXIMIDADE OU DA AÇÃO DOS USUÁRIOS;



9

INTENSIFICAR A HIGIENIZAÇÃO, COM ÁLCOOL 70%, DOS CARDÁPIOS E GALHETEIROS, MESAS, CADEIRAS, MAÇANETAS, SUPERFÍCIES DO BUFFET, CAFÉ E BALCÕES, BEM COMO REFORÇAR OS PROCEDIMENTOS DE HIGIENE DA COZINHA E BANHEIROS;

10

OS SANEANTES UTILIZADOS DEVEM ESTAR DEVIDAMENTE REGULARIZADOS JUNTO À ANVISA, E O MODO DE USO DEVE SEGUIR AS INSTRUÇÕES DESCRITAS NOS RÓTULOS DOS PRODUTOS;



**11** DISPONIBILIZAR ÁLCOOL 70% NO CAIXA PARA HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS DE CLIENTES E TRABALHADORES E ORGANIZAR AS FILAS DE CAIXA RESPEITANDO A DISTÂNCIA MÍNIMA DE 1,5 (UM METRO E MEIO) ENTRE OS CLIENTES;



**12** NÃO É PERMITIDA A ENTRADA DE ENTREGADORES E OUTROS TRABALHADORES EXTERNOS NO LOCAL DE MANIPULAÇÃO DOS ALIMENTOS.

## DICA:

PODE-SE REVESTIR A MÁQUINA DE PAGAMENTO POR CARTÃO COM PLÁSTICO FILME, MESMO ASSIM ELA DEVE SER HIGIENIZADA COM ÁLCOOL 70% APÓS CADA USO.

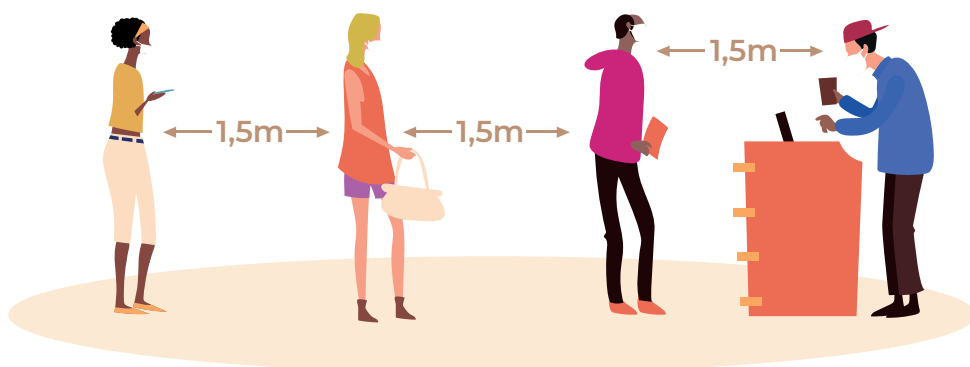


# PARA OS CLIENTES



Higienizar as mãos com o álcool gel ou água e sabão e **colocar as luvas** antes de tocar em pratos e talheres;

Respeitar o **distanciamento** entre os clientes, seja na fila de buffet, na fila do caixa ou em outros ambientes do estabelecimento;



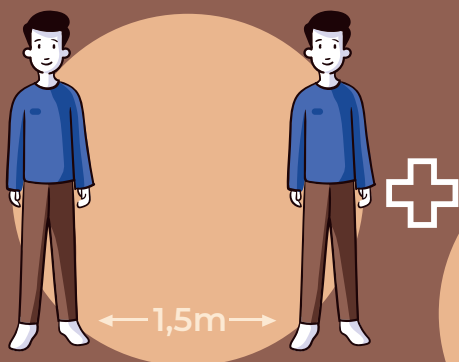
Quando possível, realizar o **pagamento com cartão**, diminuindo o **contato** com o funcionário do caixa.



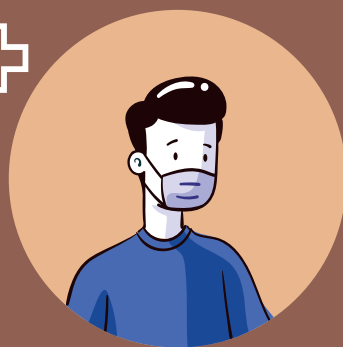


# PARA OS TRABALHADORES

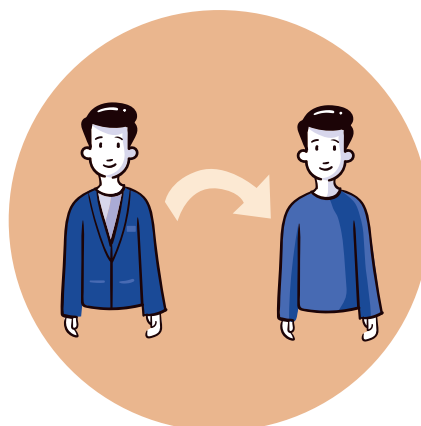
**1** Os trabalhadores devem ser orientados sobre a correta higienização de mãos e antebraços com álcool 70% e também das instalações, equipamentos e utensílios (com comprovação documental, de acordo com a Resolução RDC nº 216/2004);



**2** Todos deverão usar máscaras durante o turno de trabalho e manter o distanciamento recomendado de 1,5 (um metro e meio);



**3** Recomenda-se que os trabalhadores não retornem às suas casas com a mesma roupa utilizada no trabalho;



# 4

Seguir a etiqueta da tosse - ao tossir ou espirrar deve-se cobrir o nariz e boca com um lenço descartável, descartá-lo imediatamente e realizar higienização das mãos. Caso não tenha disponível um lenço descartável cobrir o nariz e boca com o braço flexionado;



# 5

Evitar conversar ou tocar o rosto durante as atividades de manipulação de alimentos;

# REFEITÓRIOS



Poderão ser utilizados com apenas **1/3** (um terço) **da capacidade**, por vez. Desse modo, deverá ser feito um **cronograma de utilização**, de forma a **evitar aglomerações**. Os lavatórios dos locais para refeição e sanitários deverão estar providos de sabonete líquido e toalha de papel.

Além de priorizar o **trabalho remoto** sempre que possível, o estabelecimento deve priorizar o **afastamento, sem prejuízo de salários**, de empregados pertencentes ao **grupo de risco** pessoas com mais de 60 (sessenta) anos, hipertensos, diabéticos, gestantes e imunodeprimidos, entre outros).



# Apresentou sintomas?

Se algum dos trabalhadores **apresentar sintomas** da COVID-19, deverá **procurar atendimento** em uma **unidade básica de saúde**. Os agentes de saúde farão o devido encaminhamento e, se necessário, darão as **orientações em relação ao tratamento**.



## ATENÇÃO

Casos suspeitos devem ser afastados do trabalho pelo período mínimo de **14 (quatorze) dias**, ou conforme determinação médica. As autoridades sanitárias devem ser imediatamente informadas.

# Além disso...

Somente serão transferidos para UPAs ou hospitais pacientes em estado mais **grave**. Os sintomas do coronavírus são semelhantes ao de gripe e a recomendação para quem não tiver o caso agravado é o **isolamento e monitoramento em casa**.



## FISCALIZAÇÃO DAS ATIVIDADES

A fiscalização dos estabelecimentos fica a cargo das equipes de **Vigilância Sanitária** e das equipes da **Segurança Pública**. O não cumprimento do regramento apresentado neste manual (elaborado com base na Portaria 256/2020) implicará em abertura de **processo administrativo sanitário** nos termos da Lei 6320/1983.



# PREVINA-SE!

## A MELHOR FORMA DE FREAR O AVANÇO DO CORONAVÍRUS É A PREVENÇÃO.

Em caso de dúvidas sobre onde procurar ajuda, as pessoas devem ligar para o número 136, do Disque Saúde, disponibilizado pelo Ministério da Saúde.



### GABINETE DE CRISE

Assessoria de Comunicação

Gerência de Marketing Digital

contato: [ascom@santur.sc.gov.br](mailto:ascom@santur.sc.gov.br)

[www.santur.sc.gov.br](http://www.santur.sc.gov.br)

PARA MAIS INFORMAÇÕES SOBRE O CORONAVÍRUS  
(COVID-19) EM SANTA CATARINA ACESSE:

[coronavirus.sc.gov.br](http://coronavirus.sc.gov.br)