

Orientações do GVS XXXIII Taubaté para a Área de Alimentos sobre o Coronavírus.

Em tempos de Pandemia de Covid19, o GVS XXXIII Taubaté elaborou orientações para as Visas Municipais, na área de alimentos reforçando de como atuar no setor de alimentação (comércio, indústria e serviços ambulantes).

Quanto aos serviços de alimentação (Restaurantes, lanchonetes, padarias, sorveterias, cafeterias entre outros), as Visas devem observar o cumprimento da Portaria CVS 5/2013 (Boas Práticas de Manipulação) e reforçar quanto as recomendações do Ministério da Saúde e Secretaria Estadual da Saúde para:

- No salão de consumação manter as mesas afastadas pelo menos 1 metro entre as cadeiras ou 2 metros entre as mesas;
- Não deixar os talheres expostos após estarem limpos. Manter embalados em sacos de papel preferencialmente;
- Manter abastecidos todos os lavatórios com sabonete líquido, papel toalha, álcool 70% em gel, cartaz elucidativo de como lavar as mãos e lixo com tampa e acionamento não manual;
- Intensificar as informações sobre lavagem correta das mãos desde a entrada no estabelecimento até a mudança de atividades, ida ao sanitário, após tossir, após espirrar entre outros (Lave as mãos frequentemente com água e sabão e use anti-séptico de mãos à base de álcool gel 70%);
- Deixar os ambientes bem arejados e ventilados. Caso necessite do uso de ar condicionado, observar a troca dos filtros e manutenção do equipamento;
- Intensificar a higienização e desinfecção dos ambientes de uso comum, incluindo maçanetas, torneiras, porta papel toalha, assim como objetos de uso coletivo com produtos sanitizantes;
- Realizar a desinfecção de mesas, cadeiras toda vez que trocar de consumidor;
- O garçom deverá manter uma distância do consumidor, não falar e higienizar as mãos antes e após atender ao cliente, assim como depois que retirar os pratos e talheres das mesas;
- **Sugerir** que evitem servir a comida *self service*, pois a proximidade das pessoas nas filas e sobre os alimentos pode colocar em risco a saúde dos consumidores,

ou que se adote medidas de distanciamento nas filas e que se evite falar, tossir entre outros no momento de se servir;

- Orientar que limitem o número de consumidores no local para evitar tumulto e aglomeração;

Quanto ao serviço ambulante/Food Trucks, deverá observar o cumprimento da Resolução SS 142/1993 ou legislações específicas de cada município (quando houver) e;

- observar a forma correta de desinfecção dos equipamentos e utensílios;
- Uso de álcool 70% em gel para as mãos sempre que for servir o consumidor e após;
- Utilização de água potável conforme preconiza a resolução e utilização sempre que for necessário na higienização das mãos, equipamentos superfícies entre outros;
- Não manipular alimentos no local, oferecer alimentos prontos e embalados, com exceção dos lanches como hambúrguer entre outros;
- Manter um certo distanciamento do consumidor e evitar que permaneçam pessoas aglomeradas no local;
- Se possível neste momento trabalhar com sistema delivery para evitar contato com o consumidor e pessoas aglomeradas no local;

Quanto as indústrias de alimentos e embalagens, além do que já está disposto na Portaria MS 326/97 (Boas Práticas de Fabricação) e legislações específicas dos produtos:

- reforçar as mesmas orientações que foram apontadas nas boas práticas de manipulação exceto para as recomendações de atendimento ao público;
- reforçar as orientações junto aos funcionários, assim como aos que fazem o transporte dos alimentos;

NOTA: O uso de mascaras nos serviços de alimentação não é recomendado de acordo com o que está estabelecido na Portaria CVS 5/2013 exceto nos caso de resfriados etc, desde que utilizado de forma correta. Nas industrias de alimentos, o uso de mascaras depende do tipo de produção e deve-se utilizar de forma correta (troca freqüente).

Para maiores informações consulte:

Ministério da Saúde: <https://coronavirus.saude.gov.br/>

Anvisa: <http://portal.anvisa.gov.br/coronavirus>

Secretaria de Estado da Saúde: <http://saopaulo.sp.gov.br/coronavirus/>

Decretos Estaduais:

- [Decreto nº 64.864, de 16/03/2020](#) - Medidas adicionais, de caráter temporário e emergencial, de prevenção de contágio pelo novo coronavírus e outras providências
- [Decreto nº 64.862, de 13/03/2020](#) - Medidas temporárias e emergenciais adotadas no âmbito da Administração Pública direta e indireta, além de recomendações ao setor privado estadual

SESI disponibilizou uma cartilha para prevenção ao Covid19, para Indústria e Comércio:

[https://www.sesipr.org.br/informacoes-sst/uploadAddress/Sesi-e-Coronavirus-orientacoes-para-empresas-e-industrias\[91553\].pdf](https://www.sesipr.org.br/informacoes-sst/uploadAddress/Sesi-e-Coronavirus-orientacoes-para-empresas-e-industrias[91553].pdf)

[https://www.sesipr.org.br/informacoes-sst/uploadAddress/Sesi-e-Coronavirus-orientacoes-gerais\[91556\].pdf](https://www.sesipr.org.br/informacoes-sst/uploadAddress/Sesi-e-Coronavirus-orientacoes-gerais[91556].pdf)

Qualquer dúvida, estamos a disposição para maiores esclarecimentos.

Equipe de alimentos
GVS XXXIII Taubaté