



GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DO DISTRITO FEDERAL
Diretoria de Vigilância Sanitária
Gerência de Alimentos

Nota Técnica N.º 51/2020 - SES/SVS/DIVISA/GEALI

Brasília-DF, 01 de julho de 2020.

ORIENTAÇÕES PARA A PREVENÇÃO DA TRANSMISSÃO DO NOVO CORONAVÍRUS – COVID-19 DURANTE A REABERTURA DE BARES, RESTAURANTES E OUTROS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO PARA O ATENDIMENTO A CLIENTES NO DISTRITO FEDERAL

Considerando o início do processo gradual de reabertura das atividades econômicas da área de alimentação no Distrito Federal, com liberação para o consumo no local, esta Gerência de Alimentos emite a presente Nota Técnica, a ser observada pelos estabelecimentos que manipulem, comercializem ou forneçam alimentos, para fins de prevenção de transmissão do novo coronavírus – COVID-19.

Como a COVID-19 é transmitida:

1. Por vias respiratórias, através das **gotículas de saliva** que são eliminadas no ar quando a pessoa tosse, espirra ou **fala** a pelo menos dois metros de distância;
2. Por meio de **contato físico, quando essas gotículas** contendo o vírus alcançam mucosas dos **olhos, nariz e boca;**
3. Por meio de **contato das mãos e rosto com superfícies** contaminadas, levando-as aos olhos, nariz e boca;

Existem formas simples de prevenção, como lavar as mãos com frequência, com água e sabão, e o uso de produtos básicos de limpeza, como água e sabão, desinfetante e água sanitária, que são eficazes para eliminar o vírus de superfícies.

É importante manter o distanciamento social de dois metros de outras pessoas, utilizar máscaras de proteção facial conforme o disposto na Lei nº 6.559, de 23 de abril de 2020 e Decreto nº 40.648, de 23 de abril de 2020.

ATENÇÃO! Pessoas sem sintomas ou com sintomas leves também podem transmitir o vírus, **POR ISSO, TODOS TEMOS DE TOMAR OS DEVIDOS CUIDADOS.**

Estas são orientações mínimas que devem ser seguidas por todos; profissionais capacitados podem determinar ações de prevenção e controle mais rigorosas que as definidas por este documento, baseando-se em avaliação caso a caso.

ORIENTAÇÕES:

1. Ao chegar ao trabalho, o manipulador deverá trocar de roupa antes do início das atividades, tomando banho se disponível chuveiro no local, devendo ainda ser disponibilizados calçados exclusivos para entrar na área de manipulação, devendo existir local apropriado para troca de vestimenta de uso externo ao serviço por uniforme;
2. O ambiente de trabalho, incluindo a área de atendimento ao público, deve estar dotado de pia para lavagem de mãos, com sabão líquido, papel toalha e lixeira disponíveis, ou fornecer, em local próximo à (s) entrada (s), álcool gel a 70%. Após espalhar o produto em toda a superfície das mãos, deve-se friccionar por 20 segundos;
3. Todos os funcionários deverão usar máscaras adequadamente, não se recomendando entretanto o uso de *face shield* (escudo de acrílico) nos ambientes de produção de refeição, tendo em vista o risco de

- dano com o calor e acidentes do tipo queimaduras, devendo a empresa realizar capacitação para o uso das máscaras de proteção facial;
4. As máscaras - seja de qual for o material, tecido, cirúrgicas, etc - devem ser trocadas a cada **três horas** ou menos, ao perceber a presença de umidade, especialmente para funcionários que trabalham em funções onde haja presença de muito vapor e umidade, como as áreas de cocção e de lavagem de pratos e utensílios e aqueles que necessitem se comunicar mais frequentemente como atendentes, garçons e caixas;
 - Máscaras de tecido devem ser usadas para impedir que a pessoa que a está usando espalhe secreções respiratórias ao falar, espirrar ou tossir (controle da fonte), **desde que estejam limpas e secas**;
 - É recomendado que cada pessoa tenha em torno de cinco máscaras para uso diário individual;
 - Não é recomendado o uso de tecidos sintéticos que possam sofrer alterações quando expostos ao calor, trazendo riscos ao funcionário;
 5. Os funcionários e os manipuladores devem higienizar as mãos frequentemente, em especial nas seguintes situações: ao chegar ao trabalho, antes e depois de utilizar os sanitários, tossir, espirrar ou assoar o nariz, usar esfregões, panos ou materiais de limpeza, fumar, recolher o lixo e outros resíduos, tocar em sacarias, caixas, garrafas e sapatos, tocar em alimentos não higienizados ou crus, ao interromper o serviço e iniciar outro e antes de usar utensílios já higienizados;
 6. A higienização das mãos deve ser realizada em lavatórios exclusivos para este fim, instalados estrategicamente na linha de produção, e nos lavatórios dos banheiros e vestiários;
 7. Evitar falar excessivamente, rir, tossir, espirrar, tocar nos olhos, nariz e boca, usar o telefone celular enquanto estiver manipulando alimentos e prestando atendimento aos clientes;
 8. Reforçar os procedimentos de higiene das mãos e antebraços;
 9. Dispor mesas com distanciamento mínimo de dois metros entre elas;
 10. Reduzir o número de mesas e fazer restrição de acesso de clientes de modo a manter o distanciamento social, especialmente em ambientes fechados;
 11. Limitar o número de pessoas por mesa de forma a manter o distanciamento social de dois metros entre as pessoas, marcando os lugares que não devem ser utilizados nas mesas, afim de proteger funcionários e clientes;
 12. Priorizar acesso aos serviços com hora marcada, evitando aglomerações;
 13. Priorizar o uso de áreas externas para atendimento aos clientes tanto quanto for possível;
 14. Prover marcações no chão em locais de espera para atendimento e locais de fila para pagamento, por exemplo. Dar preferência ao recebimento de pagamento das contas nas próprias mesas, conforme possível;
 15. Solicitar que os clientes aguardem em seus carros para serem chamados a sentar às mesas, usando tecnologias de “fila por aplicativo”, evitando também o uso de *buzzers* ou *pagars*;
 16. Avaliar a possibilidade de encomendas de refeições antes do cliente chegar ao estabelecimento, permitindo menor tempo de espera e de permanência no estabelecimento;
 17. Garantir disposição de pias exclusivas para lavagem de mãos e suprimento adequado de produtos como sabão, papel toalha, álcool gel e lixeiras sem acionamento manual, tanto aos funcionários do serviço como aos clientes, disponibilizando álcool gel em todas as mesas se possível;
 18. Expor cartazes com medidas de prevenção ao novo coronavírus por todo o estabelecimento;
 19. Higienizar frequentemente mesas, cadeiras, banheiros, maçanetas e balcões;
 20. Higienizar cardápios após a manipulação pelo cliente, (os cardápios deverão ser revestidos de material que possibilite a higienização, ou expostos em lousas, ou aplicativos eletrônicos que possam ser acessados, por meio de QR Code no celular);
 21. Evitar uso compartilhado de embalagens de condimentos, priorizando uso de sachês individuais, caso não seja possível, higienizar com grande frequência os frascos/embalagens compartilhados;
 22. Evitar outros objetos de uso coletivo que necessitem ser tocados, como lixeiras e portas de acionamento manual;
 23. Funcionários que apresentem febre e/ou sintomas respiratórios (tosse seca, dor de garganta, mialgia, cefaleia e prostração, dificuldade para respirar e batimento das asas nasais) deverão ser afastados do trabalho, retornando somente após o término dos sintomas;
 24. Priorização do afastamento, sem prejuízo de salários, de empregados pertencentes ao grupo de risco, tais como pessoas com idade acima de 60 (sessenta) anos, hipertensos, diabéticos e gestantes;
 25. Havendo identificação de funcionários com a sintomatologia acima descrita, além do seu afastamento, é importante reforçar as medidas de higienização do ambiente, equipamentos e superfícies de seu local de trabalho, limpando e desinfetando as superfícies em seu espaço de trabalho;

26. Funcionários do estabelecimento que mantiveram contato próximo daquele com diagnóstico positivo durante esse período devem ser considerados expostos e seguir os protocolos de saúde estabelecidos para esses casos;
27. É recomendável a instalação de barreiras físicas confeccionadas de material impermeável e de fácil higienização, como acrílico ou vidro, em locais de maior contato, como caixas ou balcões de atendimento, sendo recomendado somente para tais áreas os protetores faciais do tipo *face shield* objetivando evitar o contágio entre pessoas nessas áreas;
28. Reforçar os procedimentos de higiene nos locais de produção das refeições;
29. Limpeza e desinfecção de todos os ambientes com intervalos de duas em duas horas;
30. Higienizar balcões, bancadas, computadores ou caixas registradoras, calculadoras, máquinas de cartão (envoltas por papel filme), telefones fixos/móveis e outros itens de uso comum, com álcool 70 % , em intervalos mínimos de 30 minutos;
31. Os utensílios de preparo das refeições, como espátulas, pegadores, conchas e similares, devem ser lavados com água e sabão a cada 30 minutos, higienizando-os completamente, inclusive os cabos;
32. As louças e talheres utilizados pelos clientes devem ser adequadamente higienizados e os talheres, sanitizados com álcool a 70%;
33. Reforçar os procedimentos de higiene de todos os ambientes, como depósitos, sanitários e áreas de circulação de clientes;
34. Evitar contato físico com clientes e outros funcionários;
35. Dispor de limpa sapatos – tapete ou toalha umidificada com solução composta por 25 ml de água sanitária para cada 1 litro de água para higienização e desinfecção de solas de sapatos na(s) entrada(s) do estabelecimento;
36. Implementar medidas de controle de acesso ao estabelecimento para evitar grande fluxo e aglomeração de pessoas;
37. Manter as portas e janelas abertas durante o período de funcionamento/ atendimento ao público;
38. Nos locais onde houver sistema de exaustão ou ar condicionado, realizar manutenção periódica com maior frequência e limpeza diária dos filtros;
39. Não dispor de itens para uso coletivo como cafezinho e outros itens de degustação e uso comum;
40. Substituir o uso de guardanapos de tecido por papel descartável;
41. Não dispor talheres e pratos nas mesas antes da chegada do cliente;
42. Evitar abrir latas e garrafas que possam ser abertas pelo próprio cliente, priorizando e orientando que sirvam as próprias bebidas no copo a ser utilizado;
43. Evitar o uso de utensílios trazidos pelos clientes (como marmitas ou travessas);
44. Realizar higienização frequentemente de todo o ambiente (piso, paredes, mobiliário e demais superfícies), especialmente sanitários, mesas e cadeiras, dispostos nas áreas de alimentação e outras destinadas a clientes e funcionários;
45. Priorizar os recebimentos em cartão, por aproximação ou uso de telefone celular e promover a higienização constante das máquinas.
46. Caso seja inevitável receber pagamento em dinheiro, ou manusear o cartão do cliente, usar pequenas bandejas ou outro objeto que possa ser higienizado a cada uso, fazendo também a higienização das mãos após o recebimento de dinheiro;
47. Organizar as filas nos balcões de caixa de modo a manter distância de segurança de no mínimo 2 metros entre os clientes;
48. Clientes devem utilizar máscaras durante a permanência no restaurante, exceto durante a refeição. As máscaras devem ser retiradas e recolocadas após a higienização de mãos e tocando somente nas cordas/laterais de ajuste;
49. Ao manusear louças e talheres utilizados pelos clientes, o funcionário deverá usar luvas e após a retirada das luvas, higienizar bem as mãos;
50. A recepção de mercadorias deve ocorrer em área exclusiva, devendo as embalagens de itens descartáveis, matérias primas, ingredientes, alimentos industrializados ou prontos para consumo ser higienizadas com álcool 70% ou solução composta por 25 ml de água sanitária para cada 1 litro de água;
51. O controle de temperatura dos alimentos deve ser realizado e registrado em planilhas nas diversas etapas do processo produtivo, desde a recepção dos gêneros, seu armazenamento sob refrigeração ou congelamento, ao final do preparo e durante a espera para servir até a hora da distribuição ou exposição ao consumo;
52. Durante a cocção, os alimentos devem atingir, no mínimo, 65°C por 15 minutos, 70°C por 2 minutos em todas as suas partes ou 74°C no centro geométrico;

53. Os alimentos quentes que terão consumo imediato devem ser mantidos à temperatura de, no mínimo, 60°C pelo tempo máximo de 06 (seis) horas;
54. Os produtos saneantes utilizados devem estar notificados/registrados junto ao órgão competente, bem como o modo de uso dos produtos saneantes deve obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante;
55. Não é necessário o uso de luvas para porcionamento de refeições, devendo o colaborador, antes de iniciar as atividades, higienizar as mãos; no caso de utilização do equipamento, as mãos devem ser higienizadas da mesma forma antes do uso, após a retirada e trocadas as luvas a cada mudança de atividade;
56. Caso seja necessário o transporte de alimentos, o procedimento deve seguir os critérios de controle de tempo X temperatura;
57. Caixas térmicas utilizadas para transporte de refeições (porcionadas ou não em marmitas) devem ser higienizadas com água e sabão, álcool 70% ou solução composta por 25 ml de água sanitária para cada 1 litro de água antes de serem utilizadas e após retornarem dos locais onde foram distribuídas;
58. A parte de carga dos veículos que transportam alimentos deverá ser higienizada antes do início do transporte com álcool 70% ou solução composta por 25 ml de água sanitária para cada 1 litro de água. Também deverão ser higienizados o volante, as maçanetas e todo o painel do veículo;
59. As caixas térmicas deverão ser transportadas em paletes laváveis e nunca em contato com o assoalho do veículo;
60. Ao retornar, os paletes deverão ser higienizados com água e sabão, álcool a 70% ou solução composta por 25 ml de água sanitária para cada 1 litro de água;
61. O motorista responsável pelo transporte das refeições deverá ser orientado a lavar as mãos com frequência e possuir, disponível no veículo, álcool gel a 70%;
62. Providenciar análise de qualidade da água e adequada higienização de caixas d'água ao reabrir o estabelecimento, especialmente se esteve fechado por um longo período;
63. Manter a oferta de serviços em delivery, take out e drive thru tanto quanto for possível;
64. Quando o transporte dos colaboradores for fornecido pela empresa, deve-se priorizar a comunicação dos sintomas do COVID-19 antes do embarque para o trabalho, sendo proibido o transporte de colaboradores que apresentarem a sintomatologia respectiva;
65. Realizar treinamento de funcionários específico sobre a prevenção ao coronavírus e uso de EPI, registrando participação dos funcionários e carga horária;
66. **NÃO É RECOMENDADO O SISTEMA DE AUTO SERVIÇO (SELF-SERVICE) EM BUFFETS, TENDO EM VISTA A MOTIVAÇÃO A SEGUIR:**
 - Formação de filas para acesso ao *buffet*;
 - Manipulação, por diversas pessoas, de pratos e marmitas para servir-se;
 - Manipulação, por diversas pessoas, dos pegadores, colheres e outros utensílios para servir-se;
 - Possível emissão de aerossóis por pessoas contaminadas e assintomáticas;
 - Dificil controle da higienização adequada de mãos pelos clientes;
 - Dificil controle dos comensais para não falar excessivamente, rir, tossir, espirrar, tocar nos olhos, nariz e boca enquanto estiverem servindo-se;
 - Tempo versus temperatura de exposição dos alimentos nos *buffets* (ainda não existem estudos que comprovem a segurança de alimentos já preparados ante uma possível exposição ao coronavírus).
67. **CASO SEJA ADOTADO O SISTEMA DE AUTO SERVIÇO (SELF SERVICE) EM BUFFETS, para consumo no local ou delivery RECOMENDA-SE:**
 - Fixar cartaz na entrada do estabelecimento com as regras e cuidados que devem ser seguidos;
 - Preferencialmente, evitar que os clientes realizem o autoatendimento para porcionamento dos alimentos:
 - O estabelecimento deve designar um funcionário devidamente paramentado com jaleco/avental, touca de proteção dos cabelos, máscara de tecido ou descartável e protetor facial tipo *face shield* (escudo de acrílico) para realizar o porcionamento do alimento no prato ou marmita;
 - Este funcionário deverá reforçar a frequência e os cuidados de higienização das mãos;
 - O estabelecimento deve dispor de barreira de vidro, acrílico transparente ou anteparo para manter o distanciamento;
 - Quando o estabelecimento não dispuser de espaço físico suficiente para manter um funcionário à disposição do cliente, este deve:

- Dispor de pia, de fácil acesso, dotada de sabonete líquido, papel toalha e lixeira sem acionamento manual para higiene das mãos dos clientes;
 - Disponibilizar, no início do balcão de serviço, álcool a 70% em gel para higiene das mãos e informar a obrigatoriedade de passar em toda superfície das mãos, esfregando bem uma na outra;
 - Manter marcações no chão para o distanciamento;
 - Armazenar pratos e marmitas em local protegido;
 - Disponibilizar talheres em embalagens individuais, bem como guardanapos;
 - Organizar a fila para acesso ao serviço, longe do buffet e respeitando distanciamento mínimo de 2 metros entre as pessoas;
 - Trocar os talheres de servir a cada 20 minutos, higienizando-os completamente antes de retornarem ao buffet;
 - Manter a balança e o funcionário responsável pela pesagem o mais distante possível do Buffet;
68. **NÃO É RECOMENDADO O SISTEMA DE RODÍZIO, TENDO EM VISTA A MOTIVAÇÃO A SEGUIR:**
- Maior necessidade de comunicação entre garçom e cliente;
 - Manipulação dos alimentos de maneira constante para o serviço;
 - Circulação do alimento exposto pelo salão;
 - Possível emissão de aerossóis por pessoas contaminadas e assintomáticas;
 - Dificil controle dos comensais para não falar excessivamente, rir, tossir, espirrar, tocar nos olhos, nariz e boca enquanto estiverem escolhendo;
 - Tempo versus temperatura de exposição dos alimentos nas bandejas (ainda não existem estudos que comprovem a segurança de alimentos já preparados ante uma possível exposição ao coronavírus).
69. **CASO SEJA ADOTADO O SISTEMA DE RODÍZIO, RECOMENDA-SE:**
- O garçom deverá usar protetor facial tipo *face shield* (escudo facial de acrílico), além da máscara de tecido ou cirúrgica;
 - Garçom deverá reforçar a frequência e os cuidados de higienização das mãos;
 - Não devem ser disponibilizado pratos e talheres na mesa antes da chegada do cliente;
 - Utilizar recursos para evitar a necessidade de comunicação verbal:
 - Outras estratégias a serem desenvolvidas pelos estabelecimentos, como recursos tecnológicos;
 - Etiquetas nas bandejas;
 - Fichas de seleção prévia de sabores;
 - Organizar as mesas para circulação dos garçons e clientes de forma livre;
 - Dispor de talheres, facas e bandejas de uso exclusivo para cada funcionário.

ATENÇÃO! A água sanitária utilizada deve ser registrada na Anvisa, sem perfumes e corantes.

OBS: A presente Nota substitui as Notas Técnicas nº 11 de 09 de abril de 2020, nº 30 e nº 35 de 17 de junho de 2020.



Documento assinado eletronicamente por **ANDRE GODOY RAMOS - Matr.1401368-1, Gerente de Alimentos**, em 01/07/2020, às 17:07, conforme art. 6º do Decreto nº 36.756, de 16 de setembro de 2015, publicado no Diário Oficial do Distrito Federal nº 180, quinta-feira, 17 de setembro de 2015.



Documento assinado eletronicamente por **DILLIAN ADELAINE CESAR DA SILVA - Matr.0214700-9, Nutricionista**, em 01/07/2020, às 17:08, conforme art. 6º do Decreto nº 36.756, de 16 de setembro de 2015, publicado no Diário Oficial do Distrito Federal nº 180, quinta-feira, 17 de setembro de 2015.

Documento assinado eletronicamente por **ANALDA LIMA DOS SANTOS - Matr.0146773-5, Nutricionista**, em 01/07/2020, às 17:09, conforme art. 6º do Decreto nº 36.756, de 16 de



setembro de 2015, publicado no Diário Oficial do Distrito Federal nº 180, quinta-feira, 17 de setembro de 2015.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site:
[http://sei.df.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0](http://sei.df.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0&verificador=42770377)
verificador= **42770377** código CRC= **6BE7E3DE**.

"Brasília - Patrimônio Cultural da Humanidade"

SEPS 712/912 - Edifício CEREST - Bairro Asa Sul - CEP 70390125 - DF