



PREFEITURA DE PERDIGÃO - Gestão 2017 / 2020

Secretaria Municipal de Saúde

José Primo de Freitas, 58 – Centro – Perdigoão / MG - CEP: 35.515-000 CNPJ-18.301.051.0001/19

Tel/ Fax: (37) 3287-1557 E - mail: hnssaude@nwm.com.br

PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO = POP 02		
TÍTULO: ÁREAS DE ALIMENTOS, RESTAURANTES E LANCHONETES		
REVISÃO: 02	DATA: 01/04/2020	REVISÃO: 16/06/2020
STATUS DE REVISÃO: 02	ELABORAÇÃO: Tamiris Caetano Rezende Alves e Ludmylla Emanuella S. C. Santos	APROVAÇÃO: Neusa de São José Mesquita
	VERIFICAÇÃO: Tamiris Caetano Rezende Alves e Ludmylla Emanuella S. C. Santos	

1-OBJETIVO:

Definir normas para a limpeza das diversas áreas dos estabelecimentos, a fim de manter a organização e a higiene, evitando a disseminação e contaminação de microrganismos (Covid-19) e sujidades.

2-RESPONSABILIDADE/ABRANGÊNCIA:

Proprietário e/ou Auxiliar de serviços gerais.

3-MATERIAL NECESSÁRIO:

Pano de chão, rodo, balde, hipoclorito de sódio a 2% (água sanitária), sabão líquido/detergente, álcool a 70%, pano de limpeza, vassoura, EPIs (luvas, máscaras e botas de borracha).

4-PROCEDIMENTO:

Antes da limpeza, colocar máscara, calçar as botas e as luvas.

- Todos os setores devem ser limpos, abrangendo o piso, móveis, maçanetas, telefones: com pano embebido em solução de água sanitária 10 ml (2 tampinhas) diluída em 1 litro de água;
- Nunca varrer superfícies a seco, pois esse ato favorece a dispersão de microrganismos que são veiculados pelas partículas de pó. Utilizar varredura úmida que pode ser realizada com rodo e panos de limpeza de pisos. Para a limpeza dos pisos devem ser seguidas técnicas de varredura úmida, ensaboar, enxaguar e secar;



- Esvaziar as lixeiras (tampa e pedal) e colocar o resíduo na parte externa do estabelecimento, para a coleta de lixo municipal recolher. Colocar novo saco de lixo nas lixeiras;
- Deve-se retirar todos os tapetes e substituí-los por pano embebido em solução de água sanitária 10 ml (2 tampinhas) diluída em 1 litro de água, sendo que a troca deverá ser a cada 6 horas;
- Os utensílios devem ser lavados em água corrente e sabão, deixando secar naturalmente, logo após deve-se borrifar álcool 70% para completar a desinfecção;
- Os alimentos (verduras, legumes e frutas): para este fim deve-se utilizar uma colher de sopa de água sanitária diluída em 1 litro de água. Os alimentos devem ficar imersos nesta solução por dez minutos e depois serem enxaguados com água filtrada;
- As embalagens dos produtos alimentícios devem ser limpas com pano umedecidos em solução de água sanitária 10 ml (2 tampinhas) diluída em 1 litro de água;

5- DISPOSIÇÕES GERAIS:

- Os restaurantes e lanchonetes poderão voltar à funcionar de acordo com as normas de biossegurança, respeitando o distanciamento entre mesas de 2 metros, orientando a sentar no máximo 04 pessoas por mesa;
- Só permitir a entrada de clientes se estiverem utilizando máscaras, só retirando as máscaras se for alimentar-se no local, no momento da refeição;
- **FICA PROIBIDO A VENDA DE BEBIDAS ALCOÓLICAS PARA CONSUMO DENTRO DO ESTABELECIMENTO;**
- O autosserviço poderá ser realizado por funcionário designado para tal função, onde o mesmo deverá estar usando máscara e luvas para o atendimento e/ou o proprietário deverá disponibilizar luvas descartáveis para que os próprios clientes se sirvam, desde que o mesmo esteja usando também a máscara de proteção;
- Também poderá ser usado como opção de atendimento, o serviço “à la carte” (o que está no cardápio);
- Eliminar galheteiros, saleiros, açucareiros, ketchup, maionese, ou qualquer outro alimento/tempero que seja acondicionado dessa forma, provendo sachês para uso individual;
- Os funcionários que trabalham na manipulação de alimentos deverão usar máscara, avental e touca.



PREFEITURA DE PERDIGÃO - Gestão 2017 / 2020

Secretaria Municipal de Saúde

José Primo de Freitas, 58 – Centro – Perdigoão / MG - CEP: 35.515-000 CNPJ-18.301.051.0001/19

Tel/ Fax: (37) 3287-1557 E - mail: hnssaude@nwm.com.br

- Garantir a comunicação visual: Afixar cartaz na entrada, com letras visíveis, reforçando sobre a importância da higienização das mãos e que foram disponibilizados dispensadores contendo álcool gel 70 % em vários locais do estabelecimento;
- Disponibilizar um funcionário na entrada do estabelecimento, com dispensador contendo **ÁLCOOL 70%**, para que todos os clientes utilizem antes de tocar em qualquer objeto ou superfície na área interna,
- Disponibilizar dispensadores adequados contendo **ÁLCOOL 70%** em locais estratégicos dentro do estabelecimento, lembrando-se das superfícies que entram mais frequentemente em contato com as mãos;
- Colocar cartazes na área interna do estabelecimento orientando os clientes evitem falar excessivamente, rir, tossir, bocejar, espirrar, tocar nos olhos, nariz e boca enquanto escolhem os produtos expostos;
- Estabelecer rotina para abastecer todos os dispensadores de sabão líquido, e de papel toalhas que estão instalados nos sanitários e demais lavatórios de mãos que existam no estabelecimento;
- Os estabelecimentos deverão manter os ambientes internos bem ventilados, e quando possuírem equipamentos de climatização, verificar os registros de limpeza bem como a validade dos filtros de acordo com a recomendação dos fabricantes de tais equipamentos. Em áreas com janelas vedadas, deverá deixar a porta aberta para garantir a renovação do ar interno;
- Usar ventiladores não é indicado nesse momento, pois captam o ar do interior e direcionam jatos potentes que podem dispersar vários microrganismos pelo ambiente e a longas distâncias, incluindo o vírus (que pode ser carregado pelos clientes ou outros portadores da doença – com sintomas ou não, visto que podem ser assintomáticos);
- Sugerimos que as máquinas de cartão sejam protegidas com uma capa plástica transparente de forma que não impossibilite a visão do teclado, mais ao mesmo tempo possam ser higienizadas com **ALCOOL 70%** a cada uso, e que essa proteção possa ser trocada periodicamente;
- Sempre que possível sugerir o uso de cartão, evitando manuseio de dinheiro em espécie por trabalhadores e clientes;
- Intensificar a atenção e o cuidado no cumprimento das Boas Práticas de Manipulação de Alimentos de acordo com legislação em vigor (RDC ANVISA 2016/04);



PREFEITURA DE PERDIGÃO - Gestão 2017 / 2020

Secretaria Municipal de Saúde

José Primo de Freitas, 58 – Centro – Perdigoão / MG - CEP: 35.515-000 CNPJ-18.301.051.0001/19

Tel/ Fax: (37) 3287-1557 E - mail: hnssaude@nwm.com.br

- Caso o estabelecimento descumpra as ordens de biossegurança será caçado os Alvarás Sanitários e de Localização/Funcionamento;

6- SERVIÇOS DE ENTREGAS A DOMICÍLIOS

- Em relação ao serviço delivery, o transporte de refeições prontas para o consumo imediato deverá ser realizado logo após o seu acondicionamento em equipamento de conservação a quente ou frio e sob temperatura que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária do produto (resolução SES/MG nº 6.458/18);
- As refeições deverão ser acondicionadas em embalagens de entrega lacradas e de material adequada ao contato com alimentos;
- Para os serviços de entregas a domicílios os estabelecimentos devem estabelecer regras para que as caixas plásticas normalmente utilizadas por vários estabelecimentos, não entrem em todos os domicílios;
- Devem ser estabelecidas rotinas de higienização periódica dos veículos e dos compartimentos de cargas (Baús de motos, Bolsas de entregas e outros ...);
- Os entregadores devem ter a sua disposição ALCOOL 70% para higienizar as mãos durante os intervalos entre os deslocamentos, e devem ser orientados à não adentrar nos domicílios, a lavar as mãos com água e sabão sempre que possível, e a cada retorno a sede;
- **Todos os funcionários devem ser orientados a realizarem a troca dos uniformes diariamente, e ser orientados a chegar em casa retirarem os uniformes imediatamente e reservarem fora do ambiente domiciliar para a lavagem no dia seguinte;**

7 – REFERÊNCIAS:

NOTA TÉCNICA GVIMS/GGTES/ANVISA Nº 04/2020

ANVISA. Resolução RDC 44 de 17 de agosto de 2009.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. Departamento de Assistência e Promoção à Saúde. Processamento de Artigos e Superfícies em Estabelecimento de Saúde. 2ª ed. Brasília – DF.