



**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

<b>PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO = POP 12</b>		
<b>TÍTULO: BARES</b>		
<b>REVISÃO: 02</b>	<b>DATA: 27/04/2020</b>	<b>REVISÃO: 22/07/2020</b> <b>REVISÃO: 10/08/2020</b>
<b>STATUS DE REVISÃO: 02</b>	<b>ELABORAÇÃO:</b> Tamiris Caetano Rezende Alves e Ludmylla Emanuella S. C. Santos	<b>APROVAÇÃO:</b> Neusa de São José Mesquita
	<b>VERIFICAÇÃO:</b> 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 e legumes): 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;
- **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);**

#### **5- DISPOSIÇÕES GERAIS:**

- **Fica proibido sentar-se no balcão para consumo de bebidas e comidas, assim retirando os assentos desta área;**
- O acesso ao estabelecimento deverá ser controlado evitando aglomeração;
- Demarcar com sinalização no lado externo do estabelecimento a distância de 3 metros para as pessoas que ficarem nas filas aguardando para adentrar no estabelecimento;
- Nas áreas de circulação interna dos estabelecimentos sempre demarcar com sinalização a distância de 3 metros que deve ser mantida entre um cliente e outro;
- Demarcar, com sinalização, a circulação interna, com fluxo determinado para a entrada e saída;
- **Só permitir a entrada de clientes se estiverem utilizando máscaras, só retirando quando se acomodar nas mesas, ressaltando que sempre que for circular dentro do estabelecimento a mesma deverá ser colocada;**
- **Manter as mesas dispostas de forma a haver 3 metros de distância entre ambas, orientando a sentar nas mesmas no máximo 04 (quatro pessoas);**



**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

- Não disponibilizar alimentos e bebidas para degustação para que não haja compartilhamento de talheres e copos, sendo estes de uso individual;
- Eliminar galheteiros, saleiros, açucareiros, ou qualquer outro alimento/tempero que seja acondicionado dessa forma, provendo sachês para uso individual;
- **Recomenda-se o uso de copos, pratos e talheres descartáveis para servi os clientes;**
- **Disponibilizar álcool 70% em todas as mesas;**
- 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);
- Os funcionários que trabalham na manipulação de alimentos deverão usar máscara, avental e touca;
- Proibir a entrada de pessoas externas, como entregadores, no local de manipulação dos alimentos;
- Higienizar quando do início das atividades, e após cada uso, durante o período de funcionamento, as superfícies de toque, com álcool 70%, ou solução de hipoclorito de sódio ou outro produto adequado;
- 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 estas máquinas 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;
- 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;



**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

- 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 – HISTÓRICO DE REVISÕES:**

Nenhum.

#### **8 – 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.