

Nota Informativa
Nº 14/2020**“Orientações para elaboração do Plano de Classificação de Riscos para o Enfrentamento da COVID-19 em Lagoa Santa-MG: SEGMENTO: Serviços e Produtos Alimentícios/ GRUPO 02”.**

Secretaria Municipal de Saúde - Gabinete do Gestor - Lagoa Santa/MG - Brasil

Considerando o Decreto 4.176 de 27 de novembro de 2020 que “Dispõe sobre a atualização das medidas sanitárias de prevenção à proliferação do contágio pelo Coronavírus - COVID-19, no âmbito do município e dá outras providências”;

Considerando a Nota Informativa Nº 12/2020 que “Dispõe sobre as Diretrizes para elaboração do Plano de Classificação de Riscos para o Enfrentamento da COVID-19 em Lagoa Santa-MG”;

Considerando a necessidade de capacitar os responsáveis legais dos estabelecimentos, prestadores de serviços e pessoas jurídicas em funcionamento para a adequação e elaboração do Plano de Classificação de Riscos inerente ao seu ramo e/ou atividade;

A presente instrução normativa apresenta orientações para elaboração do Plano de Classificação de Riscos para enfrentamento da COVID-19 no segmento do Grupo 2, que está relacionado aos Serviços e Produtos Alimentícios.

ORIENTAÇÕES PARA ELABORAÇÃO DO PLANO DE CLASSIFICAÇÃO DE RISCOS PARA ENFRENTAMENTO DA COVID-19**SEGMENTO: SERVIÇOS E PRODUTOS ALIMENTÍCIOS****GRUPO: 2**

Além das informações contidas na Nota Informativa nº 12/2020, os responsáveis legais e prestadores de Serviços e Produtos Alimentícios, devem:

PARA TODOS OS ESTABELECIMENTOS DO GRUPO 2 – INFORMAÇÕES GERAIS

1. Colocar, em local visível, sinalização indicativa de número máximo de pessoas permitido para garantir o distanciamento social nos ambientes;
2. Facilitar a entrada e saída dos clientes, ampliando, se possível, o número de acessos; indicar todos os fluxos de entrada e saída com sinalização visual. Caso o estabelecimento possua mais de uma porta, considerar instituir portas exclusivas para entrada e portas exclusivas para saída dos clientes;
3. Sinalizar o local e demarcar os espaços de forma a manter o distanciamento mínimo de 2 (dois) metros de uma pessoa para outra;
4. Manter o distanciamento de 2 (dois) metros entre as pessoas nas filas de acesso aos caixas e locais de recebimento e retirada de produtos;

5. Orientar a utilização preferencial de escadas para acesso ao estabelecimento ou no caso de uso de elevador ser necessário, respeitar a limitação de distanciamento definida para o equipamento. No caso de plataforma de acessibilidade, apenas uma pessoa e o responsável;
6. Se houver mesas para realizar refeições, garantir o distanciamento mínimo de 2 (dois) metros entre clientes de mesas diferentes;
7. Estão suspensas as ações de divulgação com personagens, panfletagem e fotos em painéis;
8. Recomenda-se enviar mensagens automáticas para manter os clientes informados sobre os sintomas da COVID-19, pedindo àqueles que estão doentes ou com sintomas respiratórios que evitem ir ao estabelecimento até ficarem saudáveis novamente;
9. Avaliar a redução do número de trabalhadores envolvidos no processo de separação e embalagem de produtos, higienização e entrega a cada cliente, no sentido de manter o distanciamento de 2 (dois) metros;
10. A higienização de equipamentos, materiais e objetos deve ser feita antes e depois de cada uso;
11. Revisar as rotinas de recebimento de mercadorias e limitar o contato pessoal onde as mercadorias são recebidas ou manipuladas;
12. É obrigatório o uso de máscaras por todos os clientes e funcionários e de todos os frequentadores dos estabelecimentos, durante todo o período de funcionamento da atividade;
13. As máscaras só poderão ser retiradas no momento da alimentação, exclusivamente quando as pessoas estiverem sentadas;
14. Divulgar em pontos estratégicos do estabelecimento, materiais educativos e outros meios de informação sobre as medidas de prevenção à Covid-19;
15. Fica a encargo do estabelecimento deve dar ciência aos clientes, aos funcionários e aos prestadores de serviço sobre as novas normas e protocolos de segurança regulamentados pelas autoridades sanitárias;
16. O estabelecimento deve assumir as responsabilidades cabíveis em caso de descumprimento das determinações vigentes;
17. Sempre que possível, disponibilizar sabonetes líquidos e locais com água corrente para assepsia das mãos;
18. Recomenda-se não compartilhar recipientes ou qualquer tipo de utensílios pessoais;
19. No caso de uso de bebedouros, o mesmo deve ser sem o bico ejetor; os copos devem ser descartáveis, dispostos no dispenser e de fácil acesso, de forma a evitar a manipulação desses materiais;
20. As lixeiras devem conter pedal de modo a evitar a manipulação da mesma;
21. Deve ser disponibilizado papel toalha em dispenser próprio em locais próximos à pias e lavatórios;
22. Deve haver cartazes informativos orientando os recursos sanitários disponíveis e formas de prevenção da COVID-19 nos ambientes;
23. Definir orientações claras de uso e limpeza dos banheiros para garantir que eles sejam mantidos limpos e o distanciamento social seja alcançado o máximo possível;
24. Esclarecer para todos os funcionários e prestadores os protocolos a serem seguidos em caso de suspeita ou confirmação de COVID-19;

25. Informar através de cartazes a prática de etiqueta para tosse (manter distância de pelo menos 2 metros, cubra a tosse com o cotovelo e higienizar as mãos);
26. Evitar apertar as mãos ou abraçar e tocar a própria boca, nariz ou olho;
27. Não utilizar guarda volumes de clientes nos estabelecimentos;
28. Deve-se evitar a utilização e o manuseio de celulares nos ambiente;
29. Recomenda-se aferir a temperatura dos clientes antes que adentrem ao estabelecimento;
30. Recomenda-se não autorizar a entrada de clientes com temperatura superior a 37,5°C;
31. Recomenda-se a utilização do tapete pedilúvio na entrada dos estabelecimentos, com a adequada forma de utilização, mediante protocolos já existentes;
32. Providenciar barreira de proteção física, como placas de acrílico nos caixas e balcões, quando em contato com o cliente;
33. Manter portas e janelas constantemente abertas, e circulação de ar. Não fazer uso de ar condicionado;
34. As superfícies tocadas com mais frequência, como mesas, maçanetas, interruptores de luz, torneiras, corrimões, pias, dispositivos eletrônicos, entre outros, devem ser higienizados rotineiramente e com maior frequência;
35. Disponibilizar álcool 70% para higienização das mãos, para uso dos clientes e funcionários, em pontos estratégicos, como entrada, corredores, balcões de atendimento e “caixas”, e próximo a área de manipulação de alimentos;
36. Não permitir o uso de áreas de convivência (espaço kids, brinquedoteca, por exemplo);
37. Priorizar métodos eletrônicos de pagamento;
38. Oferecer o álcool 70% para os clientes higienizarem as mãos antes e após tocar em máquinas de cartão de crédito. Pode-se revestir a máquina de pagamento por cartão com plástico filme, mesmo assim ela deve ser higienizada com álcool 70% após cada uso;
39. Atender às demais recomendações dispostas em Decretos, Portarias e Notas Técnicas e disponibilizadas no sítio do site oficial da Prefeitura Municipal de Lagoa Santa através o link: <https://www.lagoasanta.mg.gov.br/legislacao-coronavirus>

ORIENTAÇÕES ESPECÍFICAS RESTAURANTES, BARES, LANCHONETES E SIMILARES

Além das orientações acima, esses estabelecimentos devem:

1. Não poderão ser oferecidos alimentos e bebidas de cortesia, experimentações ou demonstrações que estejam em mesas, balcões ou assemelhados de uso comum ou compartilhado;
2. Os restaurantes com serviço de Buffet deverão disponibilizar funcionários, utilizando os EPIs adequados, como máscara, avental e touca, para servir os clientes;
3. Recomenda-se a adoção de refeições previamente montadas em embalagens individuais e protegidas com filme plástico, principalmente saladas e alimentos frios, que deverão estar em expositores adequadamente refrigerados;

4. Para restaurantes que atuam com sistema de rodízio, recomenda-se a adoção de serviço por pedido específico (à la carte) ou por buffet, com as adequações estruturais necessárias;
5. Recomenda-se a utilização de talheres descartáveis, mas, caso sejam disponibilizados talheres de uso permanente, estes devem ser higienizados individualmente e entregues pelo atendente do estabelecimento ao cliente, que não poderá ter acesso direto aos utensílios;
6. Pratos, copos e bandejas, quando de uso permanente, devem ter a higienização intensificada, sendo vedado o acesso direto pelo cliente;
7. A distância entre as mesas deve ser de, no mínimo, 2m e a distância entre as cadeiras de mesas diferentes deve ser de, no mínimo, 1m. Cada mesa está limitada à quantidade máxima de 6 (seis) pessoas;
8. Guardanapos de papel devem ser oferecidos em recipientes protegidos ou embalados e guardanapos de tecido só devem ser disponibilizados após a ocupação da mesa;
9. É obrigatória a substituição das toalhas de mesa após cada atendimento;
10. Mesas e cadeiras que não puderem ser retiradas para garantir os afastamentos previstos acima deverão ser isoladas com barreiras físicas;
11. Deve ser priorizado o funcionamento com reservas para organizar a disposição dos clientes no espaço e evitar filas;
12. Em restaurantes, fica proibido o consumo de alimentos e bebidas no balcão. E nos bares e lanchonetes, os clientes sentados nos balcões deverão respeitar o afastamento mínimo de 2m;
13. Todos os funcionários que servem e/ou realizam entrega de produto pronto aos clientes devem usar os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) adequados e lavar as mãos com água e sabão a cada atendimento;
14. Os clientes devem ser orientados a realizar o pedido completo de uma única vez, reduzindo a necessidade da presença de atendentes próximos às mesas;
15. Recomenda-se a entrega do produto pronto nas mesas para consumo deverá ocorrer em tempo mínimo, sendo a colocação das porções individuais em cada prato, realizada exclusivamente pelos clientes;
16. Devem ser privilegiados os espaços de alimentação ao ar livre, expandindo o uso de áreas externas;
17. Recomenda-se adotar cardápios digitais utilizando, por exemplo, um QR Code que pode ser lido através de telefone celular, ou escrever os itens em uma lousa ou similar;
18. Não sendo possível abolir o menu físico, recomenda-se a elaboração de um modelo plastificado, que deve ser desinfetado com álcool 70% ou similares após cada uso;
19. Deverá ser evitada a utilização de comandas individual em cartões e, caso necessário, estes deverão ser higienizados a cada uso;
20. Só é permitida a disponibilização de temperos, molhos, condimentos e similares de forma individualizada, em sachês e apenas no momento de cada refeição;
21. Não deverá ser permitida a entrada de entregadores e colaboradores de outros setores na área de manipulação de alimentos;
22. Após cada turno de trabalho, todos os utensílios utilizados na preparação dos alimentos, como colheres, facas, conchas, frigideiras etc., deverão ser lavados com água e sabão;

23. Todos os utensílios usados na preparação de bebidas (copos, coqueteleiras, medidores de doses, taças, garrafas etc.) deverão ser limpos antes e após cada turno de trabalho, higienizados com água, sabão e álcool 70% ou similares;
24. Na entrada do setor de manipulação e preparação de alimentos deverá haver tapete higienizador do tipo pedilúvio;
25. O funcionário deve retirar todos os objetos de adorno pessoal e manter as unhas aparadas e sem esmalte. E, no caso de funcionários que utilizem óculos, sugere-se a implementação de medidas que garantam a sua correta higienização;
26. Não é permitido o uso de celulares e outros utensílios de uso pessoal na área de manipulação de alimentos;
27. As mesas e cadeiras devem ser higienizadas, após a saída de cada cliente;
28. A higienização do local de armazenamento das entregas por delivery deverá ser realizada antes e após abertura;
29. Fica proibida a execução de música ao vivo e telões conforme estabelecido no Decreto 4.176 de 27 de novembro de 2020.

Estas medidas não desabonam o estabelecimento do cumprimento das legislações sanitárias aplicáveis.

Lagoa Santa, em 01 de dezembro de 2020.

Secretaria Municipal de Lagoa Santa/MG

PLANO DE CLASSIFICAÇÃO DE RISCOS PARA ENFRENTAMENTO DA COVID-19

Estabelecimento:	CNPJ:
Representante Legal:	CPF:
Endereço:	
Tipo de atividade:	
Natureza ou finalidade da atividade:	

Descrição sucinta do evento/atividade:

Área total de realização do evento (em metros quadrado): _____ m²

Tipo de local: aberto _____ fechado _____ aberto/fechado: _____

Tipo de ventilação:

Quantidade de pessoas que comportam o espaço: _____ Capacidade total/m²: _____

Horário de início: _____ Horário de término: _____

Perfil do público a ser contemplado: ____ Criança ____ Adolescente ____ Adulto ____ Idoso

Descrição das medidas sanitárias a serem utilizadas e os locais (higienização, desinfecção, limpeza)

Descrição de medidas educativas a serem implementadas e a quem se destina (comunicação, informação, orientação, capacitação)

Descrição dos recursos disponíveis no local (álcool, sabão, tapete pedilúvio, etc)

Concorda em assinar o Termo de Ajustamento Sanitário? () Sim () Não

Esse Plano deverá vir anexo ao Termo de Ajustamento Sanitário devidamente assinado.

Assinatura do Representante Legal

