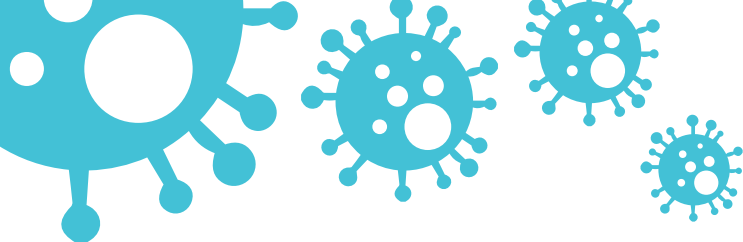


**INFORMAÇÕES E
RECOMENDAÇÕES
SOBRE CORONAVÍRUS
PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO**



INTRODUÇÃO

A pandemia do coronavírus tem mudado o panorama global e o que se sabe até agora sobre a doença já é o bastante para reforçar medidas emergenciais de prevenção. O primeiro alerta sobre o **COVID-19** foi emitido em 31 de dezembro de 2019 pela **Organização Mundial da Saúde (OMS)**, depois de autoridades chinesas notificarem casos de uma misteriosa pneumonia na cidade de Wuhan. Mas o vírus já era conhecido muito antes disso.

O novo vírus é apontado como uma variação da família coronavírus, identificada pela primeira vez na década de 1960, de acordo com o **Ministério da Saúde**. O que ainda não está claro é como ocorreu a mutação que permitiu o surgimento do novo vírus e como se deu a primeira transmissão para humanos. O que se sabe é que o surto inicial atingiu pessoas que tiveram alguma associação a um mercado de frutos do mar em Wuhan e que o vírus rapidamente se alastrou por todo o mundo. Regiões da Europa, principalmente a Itália, estão sendo consideradas o novo epicentro da pandemia.

No Brasil, os casos avançam rapidamente. A situação demanda total atenção do governo, de profissionais da saúde, da população em geral e, em especial, daqueles que gerem negócios que recebem grande quantidade de pessoas, muitas vezes em locais fechados.

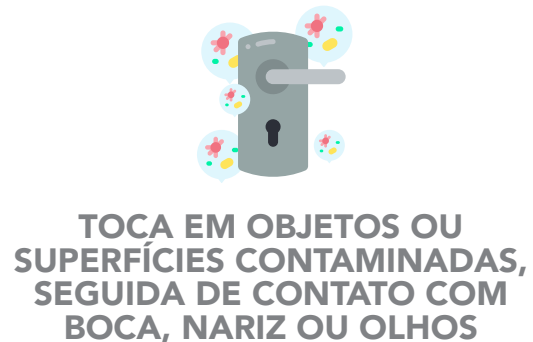
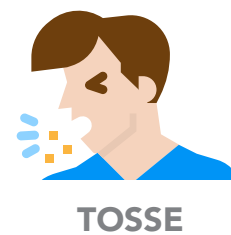
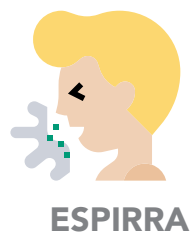
Este Guia foi elaborado para empresários, gestores e colaboradores de bares, restaurantes e outros serviços de alimentação com o objetivo de levar o máximo possível de informações fundamentadas. O conteúdo busca auxiliar os associados da **ANR** para que possam lidar melhor com a situação atual, minimizando riscos, diminuindo o estresse, e entendendo que a prevenção é o melhor caminho para evitar esta e outras doenças.

O QUE É O CORONAVÍRUS (COVID-19)?

O novo coronavírus, ou **COVID-19**, é um agente responsável por causar infecções respiratórias. É o integrante mais recente de uma família já conhecida de vírus que provocam as doenças SARS (Síndrome Respiratória Aguda Grave) e MERS (Síndrome Respiratória do Oriente Médio), todas transmitidas por animais para os humanos.

COMO ACONTECE A TRANSMISSÃO DO NOVO CORONAVÍRUS?

A transmissão ocorre por vias aéreas, com partículas de secreções em suspensão, ou por meio de contato pessoal com superfícies contaminadas. Tais secreções são expelidas quando a pessoa contaminada:



Obs: Pessoas que tenham contato próximo (cerca de 1m) com alguém com sintomas respiratórios estão expostas ao risco de infecção.



SINTOMAS

Principalmente respiratórios, semelhantes a um resfriado. Incluem febre, tosse, coriza, mal estar e dificuldade para respirar. Podem, também, causar infecção do trato respiratório inferior, como as pneumonias. Os sintomas podem surgir de 2 a 14 dias após a infecção. A transmissão viral ocorre apenas enquanto persistirem os sintomas.

GRUPOS DE RISCO

- Pessoas acima de 50 anos, especialmente idosos;
- Pessoas com doenças crônicas como diabetes, asma, bronquite, problemas cardiovasculares, com insuficiência renal, entre outros;
- Fumantes.

ORIENTAÇÕES GERAIS DE PREVENÇÃO

- Higienização de mãos: lavar as mãos frequentemente com sabonete bactericida e água por pelo menos 20 segundos. Enxaguar em água corrente e secar com papel toalha não reciclável (branco). Na impossibilidade de higienização com sabão, utilizar álcool gel 70% nas mãos secas;
- Evitar locais com aglomeração;
- Evitar tocar olhos, nariz e boca;
- Cobrir boca e nariz ao tossir ou espirrar com um lenço de papel descartável e, após uso, jogá-lo no lixo. Higienizar as mãos logo em seguida;
- Evitar compartilhar objetos de uso pessoal.





“TENHO UM RESTAURANTE: E AGORA, O QUE FAÇO?”

Em primeiro lugar, converse com sua equipe de colaboradores, esclareça o que é a doença, formas comuns de transmissão e maneiras de evitar a contaminação. Peça para que, em caso de dúvidas, consultem a gerência antes de propagar qualquer informação recebida a colegas ou clientes. Ressalte que informações falsas levam pânico a muitas pessoas e prejudicam o combate à doença, inclusive em suas próprias residências e convívio pessoal. Para prevenir o coronavírus em serviços de alimentação:



ATENÇÃO! AS MÁSCARAS DE PROTEÇÃO DEVEM SER UTILIZADAS APENAS POR PESSOAS INFECTADAS, SEUS FAMILIARES/CUIDADORES E PROFISSIONAIS DE SAÚDE. DENTRO DO SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO NÃO É RECOMENDADO.



ORIENTAÇÕES ESPECÍFICAS - COLABORADORES

- Apresente informações atualizadas sobre a doença, ressaltando a lista dos cuidados;
- Oriente os colaboradores em relação à comunicação com os clientes a fim de passar tranquilidade quanto aos procedimentos adotados (higiene ambiental, de equipamentos, superfícies e utensílios, de mãos, distanciamento de mesas etc.);
- Peça pra os colaboradores evitarem tocar olhos, nariz e boca e oriente-os a realizarem a higienização frequente das mãos;
- Oriente os colaboradores a não comerem sobras que voltam das mesas dos clientes e para evitarem cumprimentos e beijos nos colegas ao chegarem ou deixarem o trabalho;
- Disponibilize nos sanitários de colaboradores e de clientes, água, sabão e/ou álcool gel para permanente higienização das mãos.



ORIENTAÇÕES ESPECÍFICAS - CLIENTES

- Disponibilize para clientes álcool gel 70% em diferentes pontos de fácil acesso;
- Disponibilize frascos de álcool gel 70% para momentos em que seja impossibilitada a lavagem das mãos com sabonete bactericida e água (pessoal de distribuição e salão);
- Higienize com álcool 70% os galheteiros e cardápios que ficam à disposição dos clientes;
- Limpe e desinfete objetos e superfícies tocados com frequência. O álcool 70% líquido deve ser mantido em borrifador limpo por um dia.



ORIENTAÇÕES ESPECÍFICAS - UTENSÍLIOS

- Em buffets, troque constantemente os utensílios utilizados na distribuição como colheres, pegadores, garfos, escumadeiras, conchas etc. Na reposição destes itens, o colaborador responsável pela retirada deve estar usando luva de procedimento. Os utensílios devem ser devidamente lavados e desinfetados dentro da área de lavagem;
- Redobre a atenção com a higienização de utensílios que não são lavados em máquina de lavar louça;
- Faça a reposição das preparações somente dentro da cozinha e em recipientes higienizados;
- Realize a troca constante de panos de serviço descartáveis (não utilizar panos de algodão);
- Cumpra rigorosamente toda a rotina de limpeza: ambiente, equipamentos e utensílios;
- Mantenha as áreas comuns arejadas (vestiários, salas de refeições dos colaboradores, outros locais);
- Mantenha o sistema de ar condicionado do estabelecimento limpo;
- Disponibilize uniformes para a troca diária.



IMPORTANTE! Todas as orientações se estendem ao pessoal do quadro fixo de colaboradores, aqueles que vêm ao serviço eventualmente (como consultores, manutenção, freelancers etc.), aqueles que realizam entregas, aos do administrativo e aos proprietários. Atenção redobrada com colaboradores que estão nos grupos de risco.

COMO MOSTRAR AOS CLIENTES OS CUIDADOS QUE ESTÃO SENDO IMPLEMENTADOS NO RESTAURANTE?

- Demonstre que os processos ligados à qualidade estão sendo rigorosamente cumpridos por meio de cartazes, display etc.;
- Informe os cuidados que o restaurante está adotando da maneira que a empresa achar mais conveniente (ex: redes sociais);
- Informe onde estão os frascos de álcool gel 70%;
- Solicite que profissionais de saúde evitem adentrar no restaurante com seus jalecos de trabalho e, caso estejam usando, orientar para que deixem no local determinado para este fim.

FOCO NA SEGURANÇA

Como garantir a segurança dos empregados se um deles apresentar sintomas desta doença?

A providência é dispensar o funcionário orientando-o, dependendo do grau dos sintomas, a se isolar em casa e procurar um médico para diagnóstico correto e eventual medicação.

A maior parte das informações apresentadas neste guia foram baseadas em orientações do Ministério da Saúde e na regulamentação sanitária vigente. Para recomendações adicionais visite: <https://saude.gov.br/>



www.anrbrasil.org.br

