



VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE MACEIÓ

Protocolo Sanitário de Prevenção da COVID-19 para os Estabelecimentos e Serviços da Cidade de Maceió.

Vigilância Sanitária de Maceió

Bares e Restaurantes

BLOCO 1 - Regras comuns a serem praticadas por todos os estabelecimentos e serviços

1. Monitorar a saúde dos funcionários e colaboradores

Aferição da temperatura dos funcionários/colaboradores, por termômetro de aproximação, devendo o trabalhador que estiver com temperatura maior ou igual a 37,3 graus celsius ser afastado imediatamente do trabalho.

2. Monitoração da saúde dos visitantes e clientes

Recomenda-se aferição da temperatura de visitantes e clientes, devendo aquele que estiver com temperatura maior ou igual a 37,3 graus celsius ser impedido de ingressar no estabelecimento.

3. Monitoração da saúde dos visitantes e clientes em Supermercado, Home Center e Shoppings

Deve-se aferir a temperatura de visitantes e clientes, devendo aquele que estiver com temperatura maior ou igual a 37,3 graus celsius ser impedido de ingressar no estabelecimento.

4. Orientações de saúde

Recomenda-se orientar todos os funcionários/colaboradores dos grupos prioritários quanto à importância da vacinação contra a gripe (influenza e H1N1).

5. Uso de máscaras

Uso obrigatório de máscaras para todos os prestadores de serviços, visitantes, usuários e clientes.

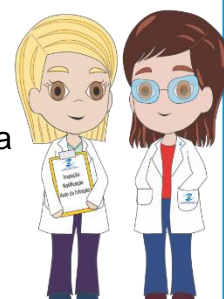
6. Disponibilizar Equipamentos de Proteção Individuais (EPIs)

Disponibilizar os EPIs destinados a cada trabalhador.

7. Troca de uniformes e roupas

Instruir aos funcionários e colaboradores para que não retornem para casa ou se dirijam ao trabalho vestindo o uniforme, se houver, e sempre troquem de roupa ao começar e ao terminar o trabalho.

Deve haver local separado para o armazenamento dos pertences dos funcionários/colaboradores





VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE MACEIÓ

8. Instrução aos funcionários e colaboradores

Instruir todo o pessoal para que mantenham cabelos presos e não utilizem nenhum tipo de joias, bijuterias, relógios ou adereços, para assegurar a correta higiene das mãos.

Recomenda-se para aqueles que mantiverem barba, que a mantenham aparada e dentro da máscara.

9. Treinamento de higienização de mãos

Providenciar ou refazer treinamento de lavagem de mãos para todos os funcionários, colaboradores e responsáveis. Apresentar documento comprobatório do treinamento (apresentar documentos comprobatórios nos termos do item 42.3 do Bloco 1).

10. Distância segura

Manter no mínimo 1,5m (um metro e meio) de distância entre as pessoas.

11. Sinalização

Adesivar faixas paralelas no chão dos corredores, com uma distância de 1,5 metros entre elas.

As filas deverão possuir marcadores de piso (adesivos), respeitando a distância mínima de 1,5m (um metro e meio) entre as pessoas.

É de responsabilidade do estabelecimento, a organização de filas tanto dentro quanto fora do local.

12. Orientação aos clientes por meio de cartazes

Deve ser afixado em locais de fluxo de pessoas e de fácil visualização: cartazes informativos sobre a forma de uso correto de máscaras, a importância do distanciamento, da higienização das mãos e o número máximo de pessoas permitidas ao mesmo tempo dentro do estabelecimento.

13. Orientação aos clientes

Manter repetidamente no sistema de som frases orientativas contendo no mínimo as seguintes informações:

- 1 - Manter distância de um metro e meio dos outros clientes.
- 2 - Aguardar para se aproximar dos produtos se já houver alguém no local.
- 3 - Fazer uso da máscara corretamente, cobrindo boca e nariz.
- 3 - Não abra as embalagens.
- 4 - Utilize periodicamente as pias de lavagem de mãos.
- 5 - Utilize periodicamente o álcool a 70%.

14. Promoções

Não realizar evento ou promoção que possa criar algum tipo de aumento desordenado na visitação do estabelecimento, dificultando a aplicação das normas.

15. Prioridade de métodos eletrônicos de pagamento

Nos estabelecimentos e transportes coletivos.



VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE MACEIÓ

Recomendado o uso de aplicativos.

16. Provedores

Proibido provas de qualquer tipo, salvo onde a forma esteja descrita no protocolo específico do segmento.

17. Devolução de produtos

Evitar receber de volta mercadorias.

As mercadorias caso devolvidas, devem ficar de quarentena por 72 horas, armazenados separadamente. Sempre que possível higienizadas antes de incluí-las de volta ao estoque.

18. Controle do fluxo de pessoas

Inclusão de placa sinalizadora com a capacidade máxima permitida, em número de pessoas, do estabelecimento, de acordo com o alvará de funcionamento dos bombeiros.

Quando estruturalmente possível, instituir fluxo de entrada e saída de pessoas separadamente.

19. Desativação de áreas

As áreas e brinquedos destinados às crianças devem ser desativados e isolados.

20. Ajustar layout

Distanciamento mínimo de 2m (dois metros) entre as estações de trabalho. Medida válida para todos os segmentos.

21. Barreiras de contato

Instalar o anteparo de proteção aos caixas, embaladores e demais funcionários/colaboradores que mantenham contato com o público externo.

Manter faixas adesivadas no chão (ou outro sistema que se faça adequado dependendo do serviço e estrutura do local) para delimitar a distância dos balcões ou mesas de atendimento.

22. Restringir a forma de uso dos bebedouros

Utilização de bebedouros apenas para encher garrafas e copos individuais. Higienizar a cada 2h.

23. Objetos de trabalho não compartilhados

Impossibilidade de utilização compartilhada de objetos e equipamentos de uso pessoal, tais como headsets e microfones.

24. Retirar objetos decorativos afunccionais

Retirar todo o material que pode ser compartilhado ou tocado por diferentes pessoas (jornais, revistas, informativos e objetos decorativos).

Retirar tapetes e almofadas, mantendo uma decoração mais minimalista para facilitar o processo de higienização.

25. Utilização de álcool gel

Disponibilizar ininterruptamente álcool gel 70% (setenta por cento) em locais fixos de fácil visualização e acesso. Disponibilizar álcool líquido a 70% para limpeza de superfícies.



VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE MACEIÓ

26. Dispensadores de papel toalha, sabonete líquido e álcool gel 70%

Todas as pias de lavagem de mãos, dentro e fora dos banheiros devem conter papel toalha, sabonete líquido e álcool gel 70%. Os reservatórios devem estar sempre abastecidos.

Equipamentos de secagem de mãos por fluxo de ar devem ser desativados.

27. Limpeza dos sapatos

Disponibilizar pedilúvio úmido ou tapete sanitizante com uma solução de água sanitária (10 mL para 5L de água), na entrada do estabelecimento. Essa solução deve ser trocada no máximo a cada 2 horas devido a evaporação.

28. Planilhas de higienização

Todos os procedimentos de higienização devem ser feitos mantendo uma planilha de registro atualizada e, preferencialmente, afixada no ambiente (apresentar documentos comprobatórios nos termos do item 42.3 do Bloco 1).

29. Aumento na frequência de limpeza

Limpeza e desinfecção de ambientes de maior circulação, como recepção, banheiros, copa, anexos, mobiliário e maquinário a cada 2 (duas) horas.

Preencher e manter visível a todos, a planilha de controle da limpeza (apresentar documentos comprobatórios nos termos do item 42.3 do Bloco 1).

Quando possível, as salas devem ser higienizadas, mantendo as portas e janelas abertas, facilitando a circulação e a renovação do ar ambiente.

30. Quando houver copa

Os talheres, pratos e copos de uso coletivo (quando existirem) deverão ser higienizados individualmente com água e detergente e posteriormente desinfetados com solução clorada ou álcool a 70%.

O uso destes utensílios de uso coletivo deve ser desestimulado.

Não deve ser usado pano de prato coletivo para secagem dos utensílios de copa. Utilizar papel toalha ou deixar secar naturalmente em local protegido.

31. Higienização de maquinas e telefones

Envolver os equipamentos em papel filme e higienizar com álcool 70% líquido a cada uso. Substituir o papel filme diariamente.

32. Higienização de corrimãos

Os corrimãos de escadas deverão ser higienizados a cada 1 (uma) hora, com álcool a 70% ou outro determinado pela ANVISA.

Instalar dispensadores com álcool gel 70% e papel toalha na base e no alto das escadas e rampas.

Afixar informativos orientando o uso do álcool gel após o término do trajeto (uso da escada), para evitar riscos de não haver firmeza da mão no corrimão.

33. Higiene dos banheiros

Desinfetar o box sanitário (vaso e piso) assim como as partes do banheiro que necessitam de toque manual (maçanetas, botão acionador da descarga, porta do box sanitário, dispensadores



VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE MACEIÓ

de papel higiênico, dispensadores de papel toalha, dispensadores de sabonete líquido ou álcool gel 70% e torneiras), após cada uso.

Em banheiros pequenos e dependendo da quantidade de boxes sanitários e do tipo de limpeza (que possa levantar partículas), a limpeza e a higienização dos banheiros devem ser feitas sem a presença de usuários.

Afixar cartazes com a forma adequada de lavagem de mãos em todos os banheiros.

34. Capacidade dos banheiros

Banheiros devem respeitar a utilização de 1/3 da sua capacidade.

Deve ser afixado o informativo com o número de pessoas permitidas por vez.

35. Organização para operação dos elevadores

Utilizá-los com apenas 1/3 da sua capacidade oficial.

Afixar sinalização da quantidade de pessoas permitida por viagem, garantindo que haja um espaçamento mínimo de 1m (um metro) entre as pessoas.

Efetuar limpeza nas paredes e botões no máximo a cada 2 (duas) horas.

36. Drive thru e “Pegue e Leve”

Recomenda-se, sempre que estruturalmente possível, oferecer o serviço drive thru e “pegue e leve”, no qual o lojista entrega as compras ao consumidor diretamente no carro ou na porta do estabelecimento.

37. Qualidade do ar e manutenção em condicionadores de ar em pequenos estabelecimentos com sistemas de climatização por split's e condicionadores do tipo “janela”

37.1. Recomenda-se efetuar diariamente a limpeza de filtros

A limpeza do filtro (telas plásticas que retêm sujidades maiores) pode ser feita pelo responsável ou funcionário devidamente orientado para este serviço, ou de preferência por pessoal habilitado.

Lavar os filtros (telas) com água e detergente neutro utilizando uma esponja ou escova para remoção das sujidades, deixar secar e recoloca-las nos equipamentos.

37.2. Recomenda-se efetuar trimestralmente a limpeza geral do equipamento

É recomendado que este procedimento realizado por profissional/equipe da área de refrigeração devidamente habilitado.

Recomenda-se retirar o equipamento da parede.

Utilizar produtos registrados.

37.3. Recomenda-se manter a circulação do ar

Manter a circulação do ar nos ambientes climatizados, através de aberturas temporárias de janelas (não precisa abrir todas as janelas) para permitir a troca do ar.

Evitar deixar o ambiente totalmente confinado, o que acarreta grande impacto positivo na qualidade do ar diminuindo a presença de vírus, fungos e bactérias



VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE MACEIÓ

38. Manutenção e higiene em sistemas de refrigeração central

38.1. Recomenda-se efetuar mensalmente a limpeza de pisos e trimestralmente a limpeza de paredes

Efetuar mensalmente a limpeza de pisos e trimestralmente as paredes das casas de máquina, com desinfetantes apropriados.

Deixar portas abertas para recirculação do ar e secagem completa após higienização da casa de máquinas, para que os voláteis não se dispersem pelos dutos.

38.2. Recomenda-se efetuar trimestralmente a limpeza de FAN COILS

A limpeza desses itens deve ser realizada com produtos autorizados pelos órgãos de saúde com registro no MS e ANVISA para este propósito.

As serpentinas devem ser jateadas para eliminação da sujeira incrustada se for o caso.

Em situação onde não ocorre incrustação a limpeza deve ser realizada apenas com jato de água.

Manter as mantas (filtros) dos FAN COILS sempre limpos (Filtros sujos aumentam o risco de contaminação e o custo de manutenção).

38.3. Recomenda-se lavar mensalmente

Filtros permanentes tipo tela de nylon ou tela metálica.

38.4. Recomenda-se substituir trimestralmente

Filtros descartáveis, tipo acartonado ou manta, devem ser substituídos trimestralmente ou antes se apresentarem saturação.

38.5. Recomenda-se efetuar mensalmente a limpeza de bandejas de condensados

Inspecionar frequentemente as bandejas de condensado para verificar a presença de lodo o que provoca frequentemente entupimento de drenos e transbordamento de água para o piso, aumentando a umidade e o desenvolvimento de microrganismos.

38.6. Produtos registrados

Todos os procedimentos devem ser efetuados com produtos registrados no M.S. e/ou ANVISA, para a remoção de sujeira e higienização e somente por pessoal habilitado ou capacitado e equipes especializadas.

39. Plano de Manutenção, operação e Controle (PMOC)

Os Edifícios de uso público e coletivo (incluindo os ambientes hospitalares) devem dispor do Plano de Manutenção, Operação e Controle (PMOC), como preconiza a Lei Federal 13.589/2018.

Os proprietários, locatários e prepostos, responsáveis por sistemas de climatização com capacidade acima de 5 TR (15.000 kcal/h = 60.000 BTU/H), deverão manter um responsável técnico legalmente habilitado.

Os estabelecimentos devem apresentar o PMOC quando solicitado pela equipe de fiscalização sanitária.



VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE MACEIÓ

40. Ambientes sem climatização

Recomenda-se manter os ambientes recirculando o ar, através da abertura de porta e janelas.

41. Recomendação para o gerenciamento de resíduos produzidos em empresas de ônibus, trens, meios de hospedagem, rodoviárias, supermercados, home center e shoppings.

41.1. Os sacos para resíduos devem ser preenchidos até no máximo 2/3 (dois terços) da sua capacidade (nunca encha completamente).

41.2. Os resíduos devem ser mantidos em sacos e dentro de contentores (lixeiras) fechados até o momento da coleta.

41.3. Para embalar resíduos contaminados ou com suspeita de contaminação o saco deve ser fechado, colocado em outro saco e fechado novamente.

41.4. Máscaras, luvas e lenços de uso rotineiro tanto de funcionários/colaboradores quanto de clientes, devem ser acondicionados separadamente, mesmo sem a suspeita da doença. Ao serem descartados devem ser colocados em sacos plásticos duplos e muito bem fechados para só depois serem colocados no lixo comum.

41.5. Quando ocorrer um caso suspeito ou confirmado de infecção por coronavírus (COVID-19), os resíduos produzidos pelo colaborador, pelo cliente e/ou por quem lhe tenha prestado assistência, devem ser acondicionados em sacos plásticos duplos na cor vermelha ou na falta destes, no saco branco leitoso com o símbolo de infectante.

41.6 Os contentores (lixeiras) devem ser obrigatoriamente do tipo lavável, resistente à ruptura ou tombamento, sem buracos e sem acionamento manual.

41.7. Os resíduos contaminados descritos no item 41.5 devem ser mantidos segregados e encaminhados para empresas de coleta de resíduos de serviços de saúde, licenciadas para esse fim, com contratação sob a responsabilidade da empresa.

42. Documentos (Elaborar e encaminhar para a Vigilância Sanitária de Maceió)

42.1. Protocolo de Prevenção e Higiene, contendo:

- Todas as informações de como os procedimentos de higiene estão implantados,
- Descrição das áreas,
- Forma de higienização por área,
- Qual a periodicidade de higienização por área,
- Que produtos de limpeza estão sendo usados,
- Quem é o responsável pelo trabalho,
- Como os funcionários/colaboradores estão sendo orientados/treinados para a limpeza e desinfecção dos ambientes, objetos e maquinário.

42.2. Os comprovantes de treinamento dos funcionários/colaboradores.

42.3. Os documentos solicitados nos itens 42.1 e 42.2 devem ser enviados para o endereço eletrônico correspondente a cada gerência:



VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE MACEIÓ

I - Gerência de Inspeção de Serviços de Saúde e Exercício Profissional (covisamaceiosaude@gmail.com);

II - Gerência de Inspeção de Medicamentos e Correlatos (inspmedicamentos@gmail.com);

III - Gerência de Alimentos (inspetoriadealimentosvisamcz@gmail.com);

IV - Gerência de Agrotóxicos e Ecologia Humana (covisaecologia@gmail.com).

V – Setor de Análise de Projetos (covisa.projetosrad2@gmail.com).

43. Quantidade de clientes, de funcionários/colaboradores e vagas de estacionamento

A Quantidade de clientes, de funcionários/colaboradores e vagas de estacionamento devem seguir as orientações descritas nas fases instituídas pela PORTARIA CONJUNTA GC/SEDETUR/SEFAZ/SESAU Nº 01/2020 do Governo do Estado de Alagoas.

(Apresentar documentos comprobatórios nos termos do item 42.3).

BLOCO 8 - Bares e Restaurantes

1. Capacidade

Diminuir a capacidade de público do estabelecimento, de modo que seja possível uma separação mínima de 1,5m (um metro e meio) entre as cadeiras ou 2m (dois) entre as mesas.

Não permitir que os clientes reposicionem o mobiliário.

2. Clientes devem permanecer sentados

Não permitir que os clientes fiquem em pé durante sua consumação.

3. Delivery

Oferecer o serviço de delivery, bem como o “Pegue e Leve”.

Reforçar a higienização do box da moto ou bicicleta.

Capacetes não devem ser compartilhados.

As embalagens descartáveis devem estar protegidas e devidamente armazenadas até o seu uso.

Os pedidos devem ser lacrados para que não haja risco de violação e contaminação.

4. Higienização de cadeiras e mesas

Cadeiras e mesas deverão ser higienizadas a cada utilização dos clientes.

Recomenda-se a identificação com o aviso “HIGIENIZADA”.

5. Agendamento (se possível)

Considerar um modelo de negócio baseado em reservas de mesas/assentos para evitar aglomerações no local.



VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE MACEIÓ

6. Área específica para recebimento de mercadoria

As cozinhas devem ter área de doca e recebimento de mercadorias separada das áreas de preparação e manipulação dos alimentos.

7. Protetor facial

É recomendado o uso de protetor facial em poliuretano, para proteção do colaborador e dos alimentos, durante a manipulação. Sendo necessária a avaliação do tipo de máscara, conforme atividade e operação de cada negócio.

8. Conduta dos clientes

Orientar os clientes para que circularem sempre usando máscara e retirá-la somente na mesa para a refeição, e NUNCA colocando sobre a mesa.

O acondicionamento das máscaras deve ser feito em sacos plásticos ou de papel, mantidas guardadas na bolsa ou bolso do cliente

9. Adequação de cardápios

É necessário adotar cardápios que não exijam manuseio ou cardápios que possam ser higienizados, tais como, menu board, digital com QR Code, plástico de reutilização ou papel descartável.

10. Distanciamento

Estabelecer o distanciamento para o pessoal da cozinha e, se possível, as equipes serão divididas em turnos.

11. Temperos

Disponibilizar o tempero em sachês individuais.

12. Sobre o serviço de Bufês e Self-service

Distanciamento de 1,5m (um metro e meio) entre pessoas nas filas na entrada ou para o pagamento, com marcações no chão estabelecendo a distância.

13. Alterar o formato self-service

Posicionar o buffet de maneira que impeça a retirada do alimento diretamente pelo cliente, evitando gerar aglomeração ou cruzamento de fluxo.

A montagem dos pratos será feita pelo funcionário, que utilizará máscara, touca, luvas e avental para que os clientes não entrem em contato com os utensílios, devendo ainda instalar salivadores para buffet.

14. Proteger alimentos

Os alimentos expostos no bufê devem ser cobertos com protetores salivares com fechamento frontal e lateral.

15. Comandas

As comandas individuais em cartão devem ser higienizadas a cada uso.



VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE MACEIÓ

16. Preparo da mesa

Não usar guardanapos, jogos americanos ou toalhas de mesa de tecido. As mesas devem ser preparadas (pratos, talheres, copos e guardanapos) na hora do atendimento ao cliente, nunca antes.

17. Talheres

Oferecer talheres higienizados em embalagens individuais (ou talheres descartáveis), além de manter os demais pratos, copos e utensílios protegidos.

18. Vestiários e banheiros

Controlar o uso de vestiários e banheiros, obedecendo o distanciamento social seguro.

19. Quanto ao intervalo dos funcionários/colaboradores

Isolar as áreas de lazer que contém equipamentos de uso coletivo, disponibilizando um espaço aberto para descanso. Priorizar as refeições por quentinhas individuais ao invés do self-service.

20. Recebimento e Armazenamento de Mercadorias

Receber o prestador de serviço fora ou dentro do estabelecimento com distanciamento de, pelo menos, dois metros, sendo proibida a colocação dos produtos diretamente sobre o piso.

21. Lavar e higienizar as embalagens recebidas de acordo com suas características:

- Embalagens de não-perecíveis (como tetra pack, latas, garrafas e plásticos rígidos): Lavagem com sabão neutro ou solução clorada (10ml de água sanitária e 1 Litro de água);
- Embalagens mais sensíveis (como arroz, feijão e biscoitos): Higienização com álcool 70%.

22. Boas Práticas de Manipulação de Alimentos

Nas áreas de produção as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos devem estar implantadas.

23. Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, POPs e Planilhas

Apresentar Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos atualizado, POPs e planilhas preenchidas (apresentar documentos comprobatórios nos termos do item 42.3 do Bloco 1).