



MUNICÍPIO DE SANTA TEREZINHA DE ITAIPU ESTADO DO PARANÁ

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 002/2020 – COE COVID-19 DE SANTA TEREZINHA DE ITAIPU

**Publicado no Diário
Oficial:**

Edição nº: 1758

Data: 08/04/2020

Página: 14 a 15

EMENTA: DISPÕE ORIENTAÇÕES GERAIS AOS ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS, INDUSTRIAIS E PRESTADORES DE SERVIÇO PARA QUANDO DA RETOMADA DA ATIVIDADE ECONÔMICA

O Centro de Operações de Emergência em Saúde Pública - COE COVID-19 do Município de Santa Terezinha de Itaipu, Estado do Paraná, no uso de suas atribuições legais,

ANEXO IV SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

1. Seguir as regras gerais descritas no Anexo I;
2. Não permitir a entrada e permanência do consumidor e/ou cliente no interior do estabelecimento quando este não estiver utilizando máscara cirurgica ou doméstica, exceto durante o período da refeição.
3. Suspender a realização de todos os tipos de rodízio ofertados;
4. É proibida a utilização do sistema de buffet do tipo self service pelos clientes, adotando a prática de servi-los por intermédio de um colaborador devidamente equipado dos EPI's necessários, sem permitir ao cliente o acesso aos utensílios de uso coletivo e a formação de filas, dando prioridade, sempre que possível, ao serviço a la carte, prato feito e prato executivo;
5. Dispor de barreiras de proteção nos equipamentos de buffet utilizado pelos funcionários, de modo a prevenir a contaminação dos alimentos em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor e de outras fontes;
6. É proibida a disponibilização de garrafas térmicas, aperitivos, colheres para café e chá e outros utensílios em balcões de café;
7. Não oferecer produtos para degustação;
8. É proibido o uso de bisnagas com molhos e condimentos. Utilizar impreterivelmente saches, sendo permitido a distribuição de molhos feitos em embalagens de uso único, que seja descartado após utilização;
9. Manter os talheres protegidos em dispositivos próprios ou embalados individualmente, após a sua higienização;
10. Higienizar os cardápios com álcool 70%;
11. Manter as mesas dispostas de forma a haver 2 (dois) metros entre os clientes, orientando a sentar na mesma mesa apenas pessoas de convívio próximo (que residam na mesma casa) em número máximo de 04 (quatro) pessoas;
12. Retirar do ambiente de atendimento ao público as mesas excedentes ou isolar as que não forem passíveis de remoção;
13. Realizar a higienização das mesas antes e após a utilização;
14. Aumentar a frequência de higienização de superfícies (mesas, cadeiras, maçanetas, superfícies do buffet e balcões) do estabelecimento bem como os procedimentos de higiene da cozinha e do(s) banheiro(s);
15. As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados na preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição dos alimentos devem ser lisas,



MUNICÍPIO DE SANTA TEREZINHA DE ITAIPU ESTADO DO PARANÁ

impermeáveis, laváveis e isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização dos mesmos;

16. Os manipuladores de alimentos devem usar cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim, não sendo permitido o uso de barba. As unhas devem estar curtas e sem esmalte ou base. Durante a manipulação, devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal e a maquiagem. Não devem falar, rir, tocar o rosto, nariz, boca e olhos durante as atividades. Adotar procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos prontos para o consumo, por meio de utensílios ou luvas descartáveis, após antissepsia das mãos. Realizar a higienização das mãos e antebraços com água e sabonete líquido inodoro (por no mínimo 40 segundos), secar as mãos com toalhas de papel não reciclado, em seguida, proceder antissepsia com álcool gel 70% (fricção por no mínimo 20 segundos);

17. Não permitir que pessoas externas, como entregadores, entrem no local de manipulação dos alimentos;

18. É obrigatório o uso de máscara pelo colaborador;

19. Fixar recomendações sobre a substituição do hábito de apertar as mãos ou abraços por um simples cumprimento verbal à distância, afixar cartaz informativo destas recomendações e acrescentar ainda a seguinte frase:

“MESMO COM TODAS AS NORMAS DE SEGURANÇA, O LOCAL NÃO É 100% SEGURO”