

Município de Toledo

Protocolo

Processo: 17776 / 2020

Req: ASSOCIACAO COMERCIAL E
EMPRESARIAL DE TOLEDO - ACIT

Assunto: Solicitacao Secret da S
aude - Versao: 2

Data: 27/04/2020 as 16:00

Acompanhe o seu Protocolo pela
internet no endereço
www.toledo.pr.gov.br



PLANO DE CONTINGENCIAMENTO – SETOR GASTRONÔMICO DE TOLEDO

À

PREFEITURA MUNICIPAL DE TOLEDO - PR

Centro de Operações Emergenciais – COE

Considerando que a saúde é direito de todos e dever do Estado, mediante a garantia de políticas e medidas que visem a redução do risco de doenças e a outros agravos e ao acesso universal e igualitário às ações e serviços para a sua promoção, proteção e recuperação, nos termos do artigo 196 da Constituição Federal.

Considerando as medidas e ações adotadas e recomendadas pelos Governo Federal, Estadual e Municipal, visando a prevenção, controle e contenção de riscos, danos e agravos à saúde pública em decorrência ao COVID-19.

Considerando que cabe ao poder Público de acordo com os princípios da prevenção e da precaução, restringir atividades que possam apresentar risco a saúde pública, notadamente em período de mobilização visando ao acautelamento para evitar o contágio do vírus.

Considerando o princípio de livre iniciativa, assegurando a todos o livre exercício de qualquer atividade econômica, nos termos do artigo 170 da Constituição Federal.

Considerando que as empresas do ramo de alimentos do município de Toledo, adotaram todas as medidas impostas nos Decretos editados pelo Município de Toledo, bem como aquelas determinadas pela ANVISA através da RDC 216.

Considerando que o grande desafio de todas as empresas relacionadas com o mercado de alimentação é garantir a segurança alimentar, que pode ser definida como a ausência ou ocorrência em níveis aceitáveis de perigos de qualquer origem que possam trazer risco para o consumidor, além da manutenção das características originais do produto. Tal segurança está relacionada com os Procedimentos Operacionais Padronizados que a comprovam. num documento onde estão descritas as atividades e procedimentos que as empresas que produzem, manipulam, transportam, armazenam e/ou comercializam alimentos, adotam para garantir que os alimentos produzidos tenham segurança e qualidade sanitária aos seus consumidores, bem como para atender a legislação sanitária federal em vigor, **RDC ANVISA nº 275/02 - (POP)/ RDC 216 de 2004.**

M. L. L.



Diante de todas as considerações, apresentamos, para apreciação, o Plano de Contingenciamento que visa garantir a segurança e a saúde de clientes e colaboradores, durante esse período de COVID-19.

As empresas que devem seguir as normas estabelecidas são dos segmentos de: Restaurantes, Pizzarias e Lanchonetes.

ETAPAS PARA A HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS:

Todos os colaboradores já possuem treinamento em relação a lavagem correta das mãos e os estabelecimentos possuem pia exclusiva para higienização de mãos. Propõe-se, ainda, afixação de um cartaz explicativo com as seguintes instruções:

- 1 - Abra a torneira e molhe as mãos, evitando encostar na pia.
- 2 - Aplique na palma da mão quantidade suficiente de sabonete líquido antisséptico para cobrir todas as superfícies das mãos.
- 3 - Ensaboe as palmas das mãos, friccionando-as entre si.
- 4 - Esfregue a palma da mão direita contra o dorso da mão esquerda (e vice-versa) entrelaçando os dedos.
- 5 - Entrelace os dedos e friccione os espaços interdigitais.
- 6 - Esfregue o dorso dos dedos de uma mão com a palma da mão oposta (e vice-versa), segurando os dedos, com movimento de vai-e-vem.
- 7 - Esfregue o polegar direito, com o auxílio da palma da mão esquerda (e vice-versa), utilizando movimento circular.
- 8 - Friccione as polpas digitais e unhas da mão esquerda contra a palma da mão direita, fechada em concha (e vice-versa), fazendo movimento circular.
- 9 - Esfregue o punho esquerdo, com o auxílio da palma da mão direita (e vice-versa), utilizando movimento circular.
- 10 - Enxágue as mãos, retirando os resíduos de sabonete. Evite contato direto das mãos ensaboadas com a torneira.
- 11 - Seque as mãos com papel-toalha descartável, iniciando pelas mãos e seguindo pelos punhos. Após, descartar o papel na lixeira, acionando a lixeira com o pé.

Para a higienização, o papel toalha deve ser 100% celulose não reciclável, e o procedimento se faz antes de entrar para a produção, nas trocas de atividades e após ir ao banheiro.

Os Garçons e Atendentes são orientados ao uso frequente do álcool gel 70% entre os atendimentos, quando não for possível lavagem das mãos.

M. L. L.





USO DE MÁSCARA:

O uso de máscaras é obrigatório para todos os colaboradores, no início da jornada de trabalho até o final da mesma, e alguns cuidados devem ser tomados, a saber:

- 1 - Uma vez colocada sobre o rosto, ajustar bem sob as vias aéreas e boca;
- 2 - Evitar ficar tocando na mesma e falar o mínimo possível;
- 3 - Ao retirar a máscara do rosto, pegar pelas alças da orelha, dobrar e colocar em uma sacola plástica não reciclável, e lavar imediatamente as mãos;
- 4 - Ao chegar em casa, retirar a máscara da sacola e descartar a sacola em uma lixeira – lixo não reciclável;
- 5 - Fazer a higienização correta na máscara com água, sabão ou detergente, deixar no molho com água sanitária por 20 minutos, enxaguar bem e deixar secar naturalmente;
- 6 - Quando a máscara estiver seca, passar ferro bem quente já que altas temperaturas eliminam o vírus;
- 7 - Colocar a máscara em uma sacola transparente limpa não reciclada, guardar na bolsa, para o próximo uso;
- 8 - Esse procedimento deve ser realizado diariamente;
- 9 - Realizar a troca da máscara a cada 3 horas ou antes, se estiver umedecida.

CRITÉRIOS HIGIÊNICO-SANITÁRIOS

Ao receber alimentos para o armazenamento, deve ser retirado qualquer material reciclado que possa trazer possível contaminação (ex.: papelão). No caso dos alimentos refrigerados ou congelados, a procedência é retirar a temperatura dos alimentos obedecendo os critérios:

OBSERVAR:

- ✓ Destinar um horário específico para recebimento de mercadorias;
- ✓ O entregador também deverá estar usando máscaras
- ✓ O estabelecimento deve disponibilizar álcool 70% para que o entregador, ao chegar no estabelecimento, faça a assepsia das mãos.
- ✓ Em relação aos produtos, verificar: Data de fabricação e validade; Cor, cheiro, gosto e aparência do produto;
- ✓ Embalagens devem estar íntegras e limpas;
- ✓ Toda a embalagem primária deve passar pela assepsia antes de armazená-las, com álcool 70%.
- ✓ Eliminar embalagens secundárias e terciárias antes do armazenamento.



- ✓ Realizar o controle da Temperatura, em planilha específica, considerando; Alimentos refrigerados: até 5 °C ou de acordo com especificações rótulo. Alimentos congelados: -12° até -18°C, devem ser recebidos “duros como pedra” ou conforme a indicação do fabricante, sem a presença de cristais de gelo em sua superfície ou sinais de descongelamento.
- ✓ Para o manuseio da matéria prima, o colaborador deve lavar as embalagens e latas, antes de abri-las. No caso de bebidas deverão ser higienizadas todas as bebidas antes de colocar sob refrigeração e a lavagem deve ser feita em água corrente e com detergente neutro (colocar o detergente neutro sobre a esponja e fazer a lavagem rigorosa dessas embalagens e bebidas. Deixar uma esponja específica para esse fim).
- ✓ Depois de abertos, os alimentos são transferidos das embalagens originais, sendo acondicionados em potes ou embalagens apropriadas para alimentos, devidamente tampadas, identificados com etiquetas contendo informações do produto e data de manipulação.

PRÉ-PREPARO DE FRUTAS, LEGUMES, VERDURAS E CHEIRO VERDE DE TEMPERO:

Esse procedimento é efetuado no estabelecimento e realizado antes do corte de pré-preparo, conforme descrito abaixo:

- a) **SELEÇÃO** → trata-se da retirada de partes estragadas ou que não servem para o preparo dos alimentos (evitar desperdício)
- b) **LAVAGEM** → as hortaliças devem ser lavadas em água corrente, uma a uma ou então folha por folha. Trata-se de uma etapa muito importante do processo, por retirar grande parte dos perigos.
- c) **SANIFICAÇÃO** → nesta etapa, ocorre a imersão das hortaliças em solução clorada, com concentração de 100 a 200 ppm, 10 ML (UMA COLHER DE SOPA) DE AGUA SANITÁRIA 2,0 – 2,5 % PARA 1 LITRO DE ÁGUA, durante 15 minutos ou utilização de sanitizante na diluição de acordo com o fabricante.
- d) **ENXAGUE** → deve ser feito em água corrente. Esta etapa permite a remoção dos resíduos de cloro, pois confere gosto desagradável.
- e) **ARMAZENAMENTO** → utiliza-se utensílio com tampo ou coberto com filmes plásticos transparentes devidamente identificados, para evitar contaminações por poeira, respingos, insetos, dentro do resfriador.



a) Higiene das Instalações

| Equipamento/ Utensílio/ Ambiente | Produto | Quem/ Quando | Procedimentos de Higienização |
|---|--|--|--|
| Pisos | Detergente Solução clorada 200ppm | Responsável pela limpeza Funcionário do setor a TODOS OS DIAS | Retirada completa de resíduos sólidos, lavagem com detergente e rodo de espuma, enxágue com água corrente o suficiente para remover todo o resíduo de detergente; desinfecção com solução clorada; retirada do excesso de água com ajuda de rodo e secagem natural. |
| Paredes | Detergente Solução clorada 200ppm | Responsável pela Limpeza Funcionário do setor a TODOS OS DIAS | Lavagem com água e detergente com auxílio de esponja; enxágue com água corrente; desinfecção com solução clorada; secagem natural. |
| Ralos | Detergente Solução clorada 200ppm | Responsável pela limpeza Funcionário do setor a TODOS OS DIAS | Retirada completa dos resíduos sólidos; utilizando-se vassoura apropriada, pré-lavagem com água para remoção superficial dos resíduos; lavagem com detergente, esfregando bem com ajuda de vassoura, escova ou esponja; enxágue com água suficiente para remover todo o resíduo de detergente; desinfecção com solução clorada; secagem natural. |
| Pias e bancadas | Detergente | Responsável pela limpeza Funcionário do setor Todos os dias após o uso/imediato a toda hora | Lavar a superfície com água e detergente, esfregando com esponja, retirar todos os excessos de detergente e água, e por fim deixar secar normal. Quando iniciar outra atividade borrifar álcool 70%. A frequência de borrifar álcool 70% toda hora. |

M. Silva



HIGIENIZAÇÃO DOS PRATOS/TALHERES /COPOS/ BANDEJAS:

- ✓ O colaborador responsável deve estar com avental impermeável, máscara e luva de látex nas mãos;
- ✓ Fazer o procedimento em cuba própria para lavagem de louças; este local é próprio e exclusivo, somente para louça suja;
- ✓ Imergir por 15 minutos em água quente acima de 70 Graus com diluição da água sanitária na proporção de 10 ml (1 colher de sopa rasa) de água sanitária para uso geral a 2,0 – 2,5% para 1 litro de água, para os estabelecimentos que não possuem máquina de lavar louça. Para os estabelecimentos que possuem máquina de lavar, verificar a temperatura que a mesma chega na hora de lavagem a 65 Graus e enxague 85 Graus;
- ✓ O polimento com álcool 70% para o procedimento sem o uso de máquina de lavar.
- ✓ As louças limpas devem ser acondicionadas em local limpo e exclusivo, guardar em armários e/ou cobrir com plástico.

HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES/ MÓVEIS:

- ✓ Todas as instalações (paredes, pisos, portas, cadeiras, janelas) serão higienizadas, com sabão detergente, desengordurante, e água sanitária.
- ✓ O produto será aplicado utilizando o equipamento específico para espalhar nas superfícies a serem limpas. Posteriormente, esfregado com esponja e enxaguado com água corrente. A frequência da limpeza é diária, sempre no encerramento de turno.
- ✓ Mesas e encostos de cadeiras serão limpas a cada troca de cliente, sendo utilizado papel toalha ou outro produto descartável e álcool 70%. Não haverá tolhas, enfeites e galheteiros sobre as mesas.
- ✓ O condimento será servido junto ao pedido do cliente, e em caso de sobra, o mesmo será descartado.
- ✓ As maçanetas das portas serão higienizadas com frequência (a cada hora) com álcool a 70%, e haverá um funcionário disponível para a limpeza do mesmo.
- ✓ Banheiros/ sanitários utilizados por clientes: o colaborador da limpeza terá uma planilha de frequência de higienização, que deve ser realizada a cada 1 (uma) hora. O Colaborador responsável será treinado sobre como proceder a limpeza correta em assento sanitário, dispositivo de descarga, torneiras, maçanetas de portas, bancadas.

CUIDADOS AOS CLIENTES:

- ✓ No ato do pagamento, o cliente apresenta a comanda ou cartão de consumação, devendo ser feita a assepsia do mesmo (comanda / cartão quando retornável).

M. J. J. J.



- ✓ As máquinas de cartão serão cobertas por filme plástico, sendo feita a assepsia a cada troca de cliente.
- ✓ Os estabelecimentos devem dar preferência ao sistema de reserva para os clientes, visando diminuir o fluxo de pessoas.
- ✓ Horário de fechamento dos estabelecimentos será às 22 horas.
- ✓ Não haverá uso de buffet nos estabelecimentos que atendem no período noturno, somente no sistema *A La carte*,
- ✓ Deverá ser feita a higienização dos cardápios com álcool 70%, a cada pedido;
- ✓ As mesas terão o distanciamento de 2 metros, com demarcação no piso entre as mesas.
- ✓ Na entrada do estabelecimento terá um colaborador para fazer a assepsia das mãos dos clientes. Este colaborador estará de uniforme e usando máscara e luvas. A eficácia das luvas na prevenção da contaminação das mãos dos colaboradores e no auxílio à redução do vírus COVID -19, na assistência à saúde tem sido confirmada em vários estudos clínicos. Este colaborador, antes de colocar a luva, deverá fazer a lavagem de mãos corretamente e não utilizar nenhum tipo de adornos como (aliança, anéis, pulseiras e ou relógios).
- ✓ Ao retirar as luvas, as mesmas devem ser descartadas em lixeiras. A lavagem de mãos deve ocorrer logo após o descarte.
- ✓ Será disponibilizado o álcool gel nos banheiros, e no caixa.
- ✓ Na entrada do estabelecimento será colocado um tapete encharcado com hipoclorito para limpar os calçados, o qual deve ser repostado a cada momento que secar. Todo cliente que entrar no estabelecimento será orientado a passar o calçado no tapete com hipoclorito, e o mesmo colaborador que estará fazendo assepsia das mãos dos clientes reforçará a medida em relação a limpeza dos calçados.
- ✓ Colocar cartazes informativos sobre a prevenção do COVID-19 conforme orientação da OMS e conforme os informativos divulgados no site da Prefeitura de Toledo, divulgando toda normativa de prevenção e segurança aos clientes e colaboradores, como cartazes, postes e impressões;
- ✓ Colocar cartaz informativo em frente ao estabelecimento, em local visível, informando a capacidade máxima de pessoas conforme as Normas estabelecidas (50 % da lotação máxima);
- ✓ Permitir a entrada de crianças nos estabelecimentos, acompanhadas pelos pais. Os pais serão orientados que os filhos devem ser mantidos junto a eles, para não ficar levantando da cadeira e circulando no estabelecimento, já que as mesas estarão em distanciamento de 2 metros. Há que se ressaltar que as crianças já estão afastadas do convívio social na escola e em outras atividades de contra turno, fazendo com que as mesmas sofram emocionalmente.

M. L. L.





já que havia uma rotina de saída de suas residências e hoje estão privadas de sair, mesmo acompanhadas de seus pais.

- ✓ Pesquisadores descobriram que, para crianças, a conversa da hora do jantar enriquece o vocabulário mais do que a leitura em voz alta. Além de desenvolver a criança nutricionalmente e criar os hábitos alimentares com vínculo afetivo fortemente associada com o bom humor das crianças. Crianças que fazem suas refeições com os pais sofrem menos estresse e têm relacionamento melhor com eles. Nesse momento as crianças ficam com os pais sem interrupção para elaboração do jantar, tendo mais tempo para assuntos e descontração em família, contribuindo para reforçar os vínculos familiares.
- ✓ Os Espaços Kids permanecerão fechados, para que as crianças fiquem nas mesas com os pais.
- ✓ O ambiente deve ser bem arejado, mantendo portas e janelas abertas durante o atendimento.

Há que se ressaltar que, graças aos esforços envidados pelos Órgãos de Saúde e pela grande maioria da população, que tem obedecido as determinações do Poder Público, nossa cidade possui baixo índice de pessoas contagiadas, sendo esse índice apontado pelo Ministério da Saúde como um dos critérios determinantes para o retorno das atividades comerciais.

Assim sendo, as empresas do setor gastronômico de Toledo, solicitam a reabertura dos estabelecimentos também no período noturno, obedecendo todas as normativas a serem estabelecidas pelo Município.

Nestes termos, pedem deferimento.

Toledo, 27 de abril de 2020.


Edemir Baferle
Coordenador do Núcleo de Gastronomia da ACIT


Miriane Elly Wessel Balestrin – CRN 3182
Nutricionista do Núcleo de Gastronomia de Toledo