



SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE DE GOIÁS
SUPERINTENDÊNCIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE

MEDIDAS DE PREVENÇÃO E CONTROLE DE CASOS DE COVID-19 PARA BARES E RESTAURANTES

Em função da pandemia pelo novo coronavírus, a Secretaria de Estado da Saúde de Goiás conclama a rede de bares e restaurantes bem como os servidores/colaboradores para adotarem e intensificarem medidas de prevenção e proteção à população no intuito de evitar a disseminação do vírus.

Ao identificar algum cliente ou funcionário que **apresente sintomas** (febre, tosse, produção de escarro, dificuldade para respirar, dor de garganta) com **histórico de viagem internacional nos últimos 14 dias**, ou que tenha/teve **contato com casos suspeitos ou confirmados de COVID-19**, orientá-los a procurar atendimento médico para avaliação e investigação diagnóstica.

PRINCIPAIS MEDIDAS PREVENTIVAS

- Cumprir legislação sanitária vigente segundo natureza do estabelecimento;
- Disponibilizar a todos os clientes e funcionários o acesso fácil a pias providas de água corrente, sabão líquido, toalhas descartáveis, lixeiras com tampa acionada por pedal. Na indisponibilidade de pias, manter frascos com preparação alcoólica a 70% para uso de funcionários e clientes;
- Disponibilizar preparação alcoólica a 70% em locais visíveis, estratégicos e de fácil acesso aos clientes e funcionários, principalmente na área de manipulação de alimentos;
- Manter avisos com orientações sobre a importância da higienização das mãos para prevenção de doenças em locais visíveis aos clientes e funcionários;
- Não compartilhar utensílios (copos, talheres e outros);
- Manter distância mínima de 2 metros entre as mesas;
- Intensificar a limpeza das áreas (pisos) com água, sabão e solução de água sanitária ou produto próprio para limpeza e desinfecção;
- Adotar rigorosa etiqueta respiratória ao tossir ou espirrar (deve-se cobrir o nariz e a boca com lenços descartáveis ou toalha de papel), evitando tocar os olhos, nariz e boca e higienizando as mãos na sequência;

- Proceder a lavagem das mãos antes e após a manipulação dos alimentos ou após qualquer interrupção na manipulação,
- Higienizar as mãos após tocar materiais contaminados, usar sanitários ou sempre que necessário;
- Evitar o consumo de produtos de origem animais crus ou malcozidos. Carne crua, leite ou órgãos de animais devem ser manuseados com cuidado, para evitar a contaminação cruzada com alimentos não cozidos, conforme as boas práticas de manipulação de alimentos;
- Estabelecer rotina frequente de desinfecção (álcool 70%, fricção por 30 segundos) de balcões, vitrines, maçanetas, torneiras, porta papel toalha, porta sabão líquido, corrimões, painéis de elevadores;
- Manter limpos os componentes do sistema de climatização (bandejas, serpentinas, umidificadores, ventiladores e dutos) dos equipamentos de ar condicionado de forma a evitar a difusão ou multiplicação de agentes nocivos à saúde humana e manter a qualidade interna do ar.
- Intensificar a limpeza e desinfecção dos sanitários existentes, destinados aos funcionários e ao público, com solução de água sanitária ou outro produto desinfetante;
- Utilizar EPI's (luva de borracha, avental, calça comprida, sapato fechado) para higienização dos sanitários. Realizar a limpeza e desinfecção das luvas de borracha com água e sabão, seguido de fricção com álcool a 70%, por 30 segundos. Guardar os EPI's em armários com compartimento duplo ou armário separado dos pertences pessoais.

DESINFECÇÃO DE OBJETOS

LIXEIRAS

- Realizar a limpeza e desinfecção com água, sabão e com solução de água sanitária, se lixeira for de material plástico. Caso seja de outro material, realizar desinfecção com álcool a 70%.

PAREDES

- Realizar a limpeza e desinfecção com água, sabão e solução de água sanitária, espalhando a solução em toda a superfície local com desinfetante contendo solução de água sanitária.

SUPERFÍCIES DE OBJETOS

- Realizar a limpeza com água, sabão e desinfecção com solução de água sanitária ou fricção com álcool a 70%, por 30 segundos.

OBSERVAÇÃO: Ao utilizar a solução de água sanitária, atentar para o modo de uso indicado por cada fabricante.

Em caso de dúvidas o MS conta com o serviço *Disque Saúde*, por meio do telefone **136**. Para obter maiores informações sobre o novo coronavírus (COVID-19), pode-se acessar o sítio eletrônico do MS, através do endereço: <https://www.saude.gov.br/saude-de-a-z/coronavirus>.

ATENÇÃO:

O uso de máscaras por indivíduos sadios não representa, quando adotado de forma isolada, uma medida de prevenção.

A higienização das mãos e a etiqueta respiratória se constituem em medidas de maior efetividade.

Além disso, o uso da máscara sem a higienização das mãos e a etiqueta respiratória pode prejudicar sua eficácia na redução do risco de transmissão.

REFERÊNCIAS:

1. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Boletim Epidemiológico COE n.5 Doenças pelo Coronavírus 2019 - Atualização das Definições de Casos. Março 2020. Disponível em: http://maismedicos.gov.br/images/PDF/2020_03_13_Boletim-Epidemiologico-05.pdf
2. RECOMENDAÇÕES PARA PREVENÇÃO DO NOVO CORONAVÍRUS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO PREFEITURA MUNICIPAL DE CURITIBA MUNICIPAL DA SAÚDE CENTRO DE SAÚDE AMBIENTAL COORDENAÇÃO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. Fevereiro 2020. Disponível em: <http://www.saude.curitiba.pr.gov.br/images/ORIENTACAO%2001.2020%20ESCOLAS.pdf>
3. <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/organizations/cleaning-disinfection.html>

Goiânia, 19 de março de 2020.