

## **NOTA INFORMATIVA**

**Prevenção do coronavírus (COVID 19) em serviços de alimentação (restaurantes, bares, padarias, lancherias, cozinhas industriais, refeitórios de indústrias, escolas, instituições de longa permanência, praças de alimentação, entre outros) e o comércio de alimentos.**

1. A área de exposição, consumação ou refeitório deve ser ventilado e arejado com circulação de ar capaz de garantir um ambiente aceitável, livre de contaminantes.
2. Quando utilizado equipamento de climatização ou ar condicionado na área de exposição, consumação ou refeitório deve ser adequado ao número de ocupantes por m<sup>2</sup> de área com aumento da renovação de ar.
3. A realização dos procedimentos de limpeza e manutenção dos componentes do equipamento de climatização ou ar condicionado, como troca de filtros e dutos.
4. A disposição dos móveis (mesas e cadeiras) na área de consumação ou refeitório devem apresentar afastamento de no mínimo 2 (dois) metros entre si, afim de minimizar a aglomeração de pessoas.
5. O estabelecimento deve ser dotado de lavatório para o público, exclusivo para higiene de mãos, em lugares estratégicos e número suficiente, equipado com torneira, sabonete líquido ou bactericida e álcool gel a 70% para anti-sepsia de mãos, toalha de papel não reciclado de secagem de mãos e coletor de papel acionado sem contato manual.
6. Na entrada do estabelecimento, bem como junto ao “Buffet” deve ser disponibilizado álcool gel a 70%.
7. O balcão de distribuição do alimento preparado deve ser equipado com protetor salivar, que pode ser de vidro, acrílico ou outro material, liso, resistente e de fácil higienização, disposto de modo a evitar que partículas provenientes da saliva, tosse, espirro, fios de cabelo e objetos dos consumidores contaminem o alimento preparado.

8. Os utensílios utilizados na consumação do alimento, como pratos, copos e talheres de uso coletivo devem ser e desinfetados antes do uso com álcool líquido a 70%.
9. Garfos, facas e colheres e demais utensílios usados na área de exposição, consumação ou refeitório também devem lavados com água e sabão e desinfetados antes do uso com o auxílio de um borrifador para aplicação do álcool líquido a 70%.
10. O conjunto de talheres após desinfecção deve ser embalado e exposto individualmente.
11. A cada troca de cliente as mesas e cadeiras devem ser desinfetadas.
12. Os colaboradores devem ser afastados quando apresentarem algum sintoma relacionado com a gripe, como: tosse, espirro, coriza, dor de garganta, febre e outros.