

## Orientações para a prevenção de transmissão do coronavírus – COVID-19 em restaurantes de auto serviço (self service)

Como o COVID-19 é transmitido:

1. Por vias respiratórias, através das **gotículas de saliva** que são eliminadas no ar quando a pessoa tosse, espirra ou **fala** a pelo menos um metro de distância;
2. Por meio de **contato físico, quando essas gotículas** contendo o vírus alcançam mucosas dos **olhos, nariz e boca;**
3. Por meio de **contato das mãos e rosto com superfícies** contaminadas, levando-as aos olhos, nariz e boca;

Como prevenir:

O uso de produtos de limpeza simples, como água e sabão, desinfetante e água sanitária é eficaz para eliminar o vírus de superfícies.

**ATENÇÃO!** Pessoas sem sintomas ou com sintomas leves também podem transmitir o vírus, **POR ISSO, TODOS TEMOS DE TOMAR OS DEVIDOS CUIDADOS.**

Seguem orientações para restaurantes de autosserviço (self service), que também podem ser adaptadas e aplicadas a outros tipos de serviços de alimentação. Imprimir cartaz com as orientações e disponibilizar em local visível perto do início da fila de serviço.

1. Estar dotado de pia para lavagem de mãos para clientes, com sabão líquido, papel toalha e lixeira disponíveis;
2. Fornecer, em local próximo à entrada/ início da fila do autosserviço, álcool gel a 70% para clientes. Após espalhar o produto em toda a superfície das mãos, deve-se friccionar por 20 segundos, para então começar a servir-se;
3. Evitar falar, rir, tossir, tocar nos olhos, nariz e boca enquanto estiver servindo-se;
4. Substituir todos os utensílios utilizados no serviço (colheres, espátulas, pegadores, conchas e outros similares) a cada 30 minutos, higienizando-os completamente (incluindo seus cabos), para que retornem ao buffet. Devem seguir procedimento similar garrafas térmicas, colheres para café e chá e outros utensílios disponíveis em balcões de café e sobremesa;
5. Funcionários que apresentem febre e/ou sintomas respiratórios (tosse seca, dor de garganta, mialgia, cefaleia e prostração, dificuldade para respirar e batimento das asas nasais) deverão ser afastados do trabalho, retornando somente após o término dos sintomas;
6. Reforçar os procedimentos de higiene na cozinha;
7. Higienizar frequentemente mesas, cadeiras, banheiros, maçanetas, superfícies do buffet, café e balcões;
8. Manter a distância de dois metros entre as mesas do restaurante.

## ORIENTAÇÕES PARA A POPULAÇÃO QUE UTILIZA RESTAURANTES TIPO SELF SERVICE E OUTROS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO - PREVENÇÃO DO CORONAVIRUS – COVID-19

Como o COVID-19 é transmitido:

4. Por vias respiratórias, através das **gotículas de saliva** que são eliminadas no ar quando a pessoa tosse, espirra ou **fala** a pelo menos um metro de distância;
5. Por meio de **contato físico, quando essas gotículas** contendo o vírus alcançam mucosas dos **olhos, nariz e boca;**
6. Por meio de **contato das mãos e rosto com superfícies** contaminadas, levando-as aos olhos, nariz e boca;

Como prevenir:

O uso de produtos de limpeza simples, como água e sabão, desinfetante e água sanitária é eficaz para eliminar o vírus de superfícies.

**ATENÇÃO!** Pessoas sem sintomas ou com sintomas leves também podem transmitir o vírus, **POR ISSO, TODOS TEMOS DE TOMAR OS DEVIDOS CUIDADOS.**

Verificar se o restaurante que você frequenta está seguindo essas orientações, especialmente restaurantes de autosserviço (self service), que também podem ser adaptadas e aplicadas a outros tipos de serviços de alimentação.

Todos devemos seguir as orientações para a prevenção do coronavírus!

1. Estar dotado de pia para lavagem de mãos para clientes, com sabão líquido, papel toalha e lixeira disponíveis;
2. Fornecer, em local próximo à entrada/ início da fila do autosserviço, álcool gel a 70% para clientes. Após espalhar o produto em toda a superfície das mãos, deve-se friccionar por 20 segundos, para então começar a servir-se;
3. Evitar falar, rir, tossir, tocar nos olhos, nariz e boca enquanto estiver servindo-se;
4. Verificar se todos os utensílios utilizados no serviço (colheres, espátulas, pegadores, conchas e outros similares) estão sendo substituídos a cada 30 minutos, e higienizados completamente (incluindo seus cabos), para que retornem ao buffet. Devem seguir procedimento similar garrafas térmicas, colheres para café e chá e outros utensílios disponíveis em balcões de café e sobremesa;
5. Funcionários que apresentem febre e/ou sintomas respiratórios (tosse seca, dor de garganta, mialgia, cefaleia e prostração, dificuldade para respirar e batimento das asas nasais) deverão ser afastados do trabalho, retornando somente após o término dos sintomas;
6. Procedimentos de higiene na cozinha devem ser reforçados;
7. As mesas, cadeiras, banheiros, maçanetas, superfícies do buffet, café e balcões devem ser higienizados frequentemente;
8. Observar se está sendo cumprida a norma de manter a distância de dois metros entre as mesas do restaurante.