



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL SÃO VICENTE DO SUL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
COMITÊ DE SAÚDE PARA ENFRENTAMENTO DA PANDEMIA COVID-19

NOTA TÉCNICA Nº 05/2020 – COMITÊ COVID-19/SVS

São Vicente do Sul, RS, 22 de abril de 2020.

Assunto: Recomendações técnicas para o funcionamento de BARES, RESTAURANTES e afins no âmbito municipal, conforme decreto municipal 040/2020.

Ao cumprimentá-lo (a) cordialmente, o Comitê Municipal de Enfrentamento ao COVID-19 de São Vicente do Sul, vem por meio deste encaminhar orientações técnicas o funcionamento de bares, restaurantes e afins no âmbito municipal, no que se refere as medidas de controle da transmissão do coronavírus. Seguem as orientações:

1. Atender prioritariamente no ambiente externo ao do estabelecimento, só adentrando quando estritamente necessário;
2. Oferecer e incentivar os serviços de tele entrega e tele atendimento;
3. Reduzir o número de funcionários em atendimento, adotando revezamento dos mesmos;
4. Instalar barreiras físicas para controle do distanciamento e limitação de acesso aos ambientes;
5. Orientar com marcação no piso o distanciamento correto de 2 metros para formação de filas e fiscalizar seu cumprimento;
6. Restringir o número de pessoas no ambiente para no máximo 50% da capacidade;
7. Manter a redução da disponibilidade de mesas com distanciamento de dois metros entre cada uma e com 50% da capacidade de acentos por mesa;
8. Oferecer prioridade no atendimento de idosos acima de 60 anos e doentes crônicos que estão no grupo de risco da doença para que esses não permaneçam em filas, se necessário deve ser criado horário de atendimento especial para esse público;
9. Reforçar medidas de higiene das mãos - com preparação alcoólica ou água e sabonete líquido (ou espuma) - para funcionários e clientes;



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL SÃO VICENTE DO SUL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
COMITÊ DE SAÚDE PARA ENFRENTAMENTO DA PANDEMIA COVID-19**

10. Manter à disposição e em locais estratégicos, álcool em gel 70% (setenta por cento), para utilização dos clientes e funcionários do local;
11. Manter os ambientes ventilados naturalmente (portas e/ou janelas abertas) e se os ar condicionados estiverem em funcionamento esses devem ser higienizados mensalmente;
12. Higienizar, preferencialmente após cada utilização ou, no mínimo a cada duas horas com álcool 70% (setenta por cento) e/ou 25 ml de água sanitária diluída em 1 litro de água potável, durante o período de funcionamento, e sempre quando do início das atividades, as superfícies de toque (corrimão de escadas rolantes e de acessos, maçanetas, portas, inclusive de elevadores, trinco das portas de acesso de pessoas, carrinhos, etc.);
13. Higienizar a cada 2 (duas) horas, durante o período de funcionamento e sempre quando do início das atividades, os pisos, paredes e banheiro, preferencialmente com álcool 70% (setenta por cento) e/ou 50 ml de água sanitária diluído em 1 litro de água potável;
14. Disponibilizar nos sanitários dispensador de sabonete líquido, papel toalha e lixeira com tampa e dispositivo de pedal;
15. Higienizar e desinfetar equipamentos como computadores e máquinas de cartão de crédito, após o uso, preferencialmente com álcool 70% (setenta por cento) e/ou 25 ml de água sanitária diluída em 1 litro de água potável;
16. Reforçar uso de EPIS apropriados como máscaras aos profissionais e clientes;
17. Trabalhadores em contato direto com refeições devem utilizar obrigatoriamente máscara, touca e luvas descartáveis;
18. O empregador deve oferecer no mínimo duas máscaras aos seus funcionários de TNT, tecido 100% algodão ou tricoline, junto com fichas de controle de entrega de EPIs que deve ser assinada pelo funcionário com a data e quantidade entregue. Tal ficha será fiscalizada pelo município;
19. As máscaras são individuais e devem ser trocadas após umedecer e lavadas com água e sabão antes de sua reutilização;



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL SÃO VICENTE DO SUL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
COMITÊ DE SAÚDE PARA ENFRENTAMENTO DA PANDEMIA COVID-19**

20. Evitar tocar com a mãos a superfície interna ou externa da máscara, sempre retirando e a colocando pelas alças;
21. É recomendado que os clientes só entrem na loja com uso de máscara;
22. Os funcionários devem ser orientados para lavar as mãos com água e sabão por pelo menos 20 segundos ou fazer uso de álcool em gel 70% após o contato com dinheiro ou clientes;
23. O uso de luvas descartáveis fora do preparo dos alimentos não é obrigatória, a higienização periódica das mãos já é efetiva, desde que respeitado a etiqueta de não tocar nos olhos e boca;
24. Restringir o uso de utensílios compartilhados como: copos, xícaras, garrafas de água, toalhas, etc;
25. Recomenda-se que a louça e demais utensílios fiquem submerso em uma solução de 25 ml de água sanitária para 1 litro de água quente por quinze minutos antes de sua lavagem com água e sabão;
26. Não compartilhar chimarrão;
27. Incentivar estratégias de compras e pagamentos online e via telefone;
28. Clientes e funcionários que apresentem sintomas respiratórios não devem frequentar o ambiente;
29. Caso notar ou tomar conhecimento de casos suspeitos ou sintomáticos, orientar as pessoas para que interrompam a atividade e caso necessário encaminhar para unidade de saúde.

Cabe salientar que essa nota técnica tem função de orientar os estabelecimentos, pessoas físicas e jurídicas. O comitê não tem poder nem o intuito de determinar ou ordenar seu cumprimento, mas sim realizar as devidas orientações.

[illegible]