MANUAL

Medidas de Prevenção e Controle da Infecção por Vírus Respiratórios em Hotéis e Similares

1ª Edição | Rio de Janeiro - RJ
Abril 2020

Secretaria Municipal de Saúde
Coordenadoria de Vigilância em Saúde
Departamento de Vigilância Sanitária e Fiscalização
(22) 2771-9545

PREFEITURA RIO DAS OSTRAS

SUS Subsecretaria de Vigilância em Saúde

Secretaria de Saúde

GOVERNO DO ESTADO RIO DE JANEIRO

Copyright © 2020
Todos os direitos reservados. É permitida a reprodução parcial ou total dessa obra, desde que citada a fonte e que não seja para venda ou qualquer fim comercial.
A responsabilidade pelos direitos autorais de textos e imagens dessa obra é da área técnica.
A SUVISA, igualmente, não se responsabiliza pelas ideias contidas nessa publicação.

Elaboração, distribuição e informações:

Secretaria de Estado de Saúde do Rio de Janeiro - SES/RJ
Edmar José Alves dos Santos

Subsecretaria de Vigilância em Saúde - SVS
Cláudia Maria Braga de Mello

Superintendência de Vigilância Sanitária - SUVISA
Adna dos Santos Sá Spasojevic

Rua México, 128 - Centro / Rio de Janeiro - RJ
Home page: www.ses.rj.gov.br

Redação:

Coordenação de Vigilância e Fiscalização de Serviços de Saúde - CVFS
Carlos Alberto Dias Pinto

Coordenação de Vigilância e Fiscalização de Alimentos - CVFA
Werner Moura Ewald

Divisão de Vigilância de Indústrias de Alimentos e Congêneres - DVIAC
Alessandra Georgia Carrazedo Torres

Revisão Técnica:

Subsecretaria de Vigilância em Saúde - SVS
Cláudia Maria Braga de Mello

Superintendência de Vigilância Sanitária - SUVISA
Adna dos Santos Sá Spasojevic

Sumário

APRESENTAÇÃO 4

INTRODUÇÃO 5

ORIENTAÇÕES AO RESPONSÁVEL PELO ESTABELECIMENTO 5

ORIENTAÇÕES AOS HÓSPEDES 7

ORIENTAÇÕES AOS FUNCIONÁRIOS 7

HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES 9

ELEVADORES 9

EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL (EPI) A SEREM UTILIZADOS PELOS FUNCIONÁRIOS 10

- Uso de máscaras: 10
- Uso de luvas: 10

CUIDADOS A SEREM ADOTADOS DURANTE A PREPARAÇÃO DE ALIMENTOS 11

ORIENTAÇÕES AOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS 11

LAVAGEM DE MÃOS 12

HIGIENIZAÇÃO E DESINFECÇÃO DA COZINHA 12

ORIENTAÇÕES PARA RECEBIMENTO DE MATÉRIAS-PRIMAS 13

DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES NOS QUARTOS 13

RESTAURANTE 13

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS 15

APRESENTAÇÃO

A Superintendência de Vigilância Sanitária (SVS) da Secretaria de Estado de Saúde do Rio de Janeiro (SES-RJ), no uso de suas atribuições que lhe conferem o art. 8º, do Decreto-Lei nº 214, de 17 de julho de 1975.

Considerando a declaração de emergência em saúde pública de importância internacional pela Organização Mundial de Saúde (OMS), em 30 de janeiro de 2020, em decorrência da infecção humana pelo novo coronavírus (SARS-Cov-2);

Considerando a necessidade de atender às recomendações da OMS para prevenir a propagação do SARS-Cov-2;

Considerando a portaria nº 188 do Ministério da Saúde, 4 de fevereiro de 2020, que declara Emergência em Saúde Pública de importância Nacional (ESPIN), em decorrência da infecção humana pelo SARS-Cov-2;

Considerando as recomendações da OMS, divulgadas em 27 de fevereiro de 2020, para prevenir a propagação do SARS-Cov-2 no ambiente de trabalho;

Considerando a classificação pela OMS, dia 11 de março de 2020, como pandemia do novo coronavírus;

Considerando que a situação demanda o emprego urgente de medidas de prevenção, controle e contenção de riscos, danos e agravos à saúde pública, a fim de evitar a disseminação da doença no estado do Rio de Janeiro;

Considerando o pedido da OMS para que os países redobrem o comprometimento contra a pandemia do novo coronavírus;

Considerando a publicação do o Decreto nº 46.973, de 16 de março de 2020, que "reconhece a situação de emergência na saúde pública do estado do Rio de Janeiro em razão do contágio e adota medidas enfrentamento da propagação decorrente do novo coronavírus e dá outras providências";

Tendo em vista a resolução da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, que «dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação";

Fortalece os procedimentos a serem adotados pelas Vigilâncias Sanitárias Municipais, por ocasião da Emergência de Saúde Pública de Importância Internacional (ESPII) relacionada ao SARS-CoV-2 e demais vírus respiratórios.

Adna dos Santos Sá Spasojevic
Superintendente de Vigilância Sanitária
Id. nº4215074-4

INTRODUÇÃO

A fim de evitar ou reduzir, ao máximo, a transmissão pelo novo coronavírus (SARS-Cov-2) e demais vírus respiratórios durante o tempo em que as pessoas estiverem hospedadas, as medidas de prevenção e controle de infecções devem ser implementadas nos estabelecimentos hoteleiros (hotéis, pousadas, hostels e similares) pelos responsáveis e funcionários, juntamente com as medidas de limpeza já comumente realizadas e reguladas por meio da legislação e da vigilância sanitária municipal.

Os estabelecimentos de acomodação de turismo coletivo, como hotéis e estabelecimentos similares, outras acomodações de curta duração e parques de campismo não são mais suscetíveis ao contágio do SARS-Cov-2 e demais vírus respiratórios do que outros estabelecimentos públicos visitados por um grande número de pessoas que interagem entre si e com os funcionários. Entretanto, são lugares onde os hóspedes ficam temporariamente em estreita convivência e onde há um alto grau de interação entre convidados e trabalhadores.

As medidas de prevenção e controle da infecção pelo SARS-Cov-2 e demais vírus respiratórios devem ser implementadas pelos responsáveis técnicos e todos funcionários a fim de evitar ou reduzir, ao máximo, a transmissão de vírus durante o tempo em que as pessoas estiverem expostas nas áreas comuns, áreas de serviço e quartos de hóspedes.

Portanto, as equipes gerenciais desses estabelecimentos, em consulta com as autoridades locais de saúde, devem estabelecer as seguintes medidas adequadas e atualizadas à situação, com o objetivo de prevenir, gerenciar e mitigar o impacto da Covid-19 e de demais infecções respiratórias entre clientes e funcionários, incluindo limpeza e desinfecção de quartos ocupados por pessoas doentes.

ORIENTAÇÕES AO RESPONSÁVEL PELO ESTABELECIMENTO

O estabelecimento deve definir uma política de informações para os hóspedes, bem como fornecer e obter rapidamente informações sobre incidentes que possam surgir no estabelecimento e conhecer o status da situação em todos os momentos.

Todos os funcionários devem ser informados sobre as medidas a serem adotadas para proteção de sua saúde e a de outras pessoas, incluindo a recomendação de ficar em casa e procurar atendimento médico se tiverem sintomas respiratórios sugestivos de Covid-19 e demais vírus respiratórios. Para isso, o estabelecimento deve organizar instruções informativas que cubram todas as medidas básicas de proteção contra a doença e sobre seus sinais e sintomas.

Deve ser garantida a adesão às medidas de distanciamento social: abster-se de abraçar, beijar ou apertar a mão dos convidados e também da equipe, manter distância mínima de 1 metro entre as pessoas e evitar quem estiver tossindo ou espirrando.

Deve ser garantida estrutura para a adequada higiene das mãos, para que profissionais e hóspedes possam limpá-las regularmente e completamente com produtos à base de álcool a 70% ou lavá-las com água e sabão. A desinfecção das mãos é indicada após a troca de objetos (dinheiro, cartões de crédito) com os hóspedes.

Afixar cartazes de orientação, inclusive aos manipuladores de alimentos, sobre a correta lavagem e antissepsia das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, instalações sanitárias e lavatórios.

O estabelecimento deve incluir a instalação de unidades para dispensar solução alcoólica a 70% em suas diferentes áreas, incluindo banheiros públicos usados por hóspedes e funcionários e outras áreas de interesse (por exemplo, entrada no refeitório, restaurantes e bares).

Eliminar ou restringir o uso de itens compartilhados pelos funcionários, como canetas e pranchetas.

O estabelecimento deve possuir uma política de ocupação de quartos distintos para acompanhantes no caso de um caso suspeito de Covid-19 e demais vírus respiratórios.

Devem ser disponibilizados números de telefone das autoridades de saúde, centros médicos, hospitais públicos e privados e centros de assistência, sempre que necessário ou quando houver a possibilidade de um hóspede estar doente.

Devem ser implantados procedimentos especiais de limpeza e desinfecção para situações nas quais hóspedes ou funcionários doentes permaneçam no estabelecimento ou se identifiquem com a Covid-19 e demais infecções respiratórias dentro de alguns dias após deixar o local. As recomendações para limpeza e desinfecção aprimoradas devem descrever, por escrito, os procedimentos operacionais aprimorados para limpeza, gerenciamento de resíduos sólidos e uso de equipamento de proteção individual (EPI), obedecendo aos seguintes princípios:

- As equipes de limpeza devem ser treinadas para o uso correto de EPI e higiene das mãos imediatamente após a remoção do EPI e quando o trabalho de limpeza e desinfecção estiver concluído.
- Não é recomendada a permanência de hóspede doente no estabelecimento. Nesse caso, a pessoa deve ser isolada em uma sala, temporariamente, até a intervenção das autoridades de saúde locais, desde que a sala não seja compartilhada com outros hóspedes. Nenhum visitante deve ter permissão para entrar na sala ocupada pelo hóspede afetado. Dependendo da disponibilidade dos quartos, acompanhantes, se houver, devem ser transferidos para um quarto diferente.

- Se um membro da equipe relatar sintomas respiratórios, o trabalhador deve interromper imediatamente o trabalho e procurar assistência médica. A equipe deve permanecer isolada em uma sala adequada, enquanto os serviços médicos são notificados. O trabalhador sintomático deve receber máscara cirúrgica, que deve ser usada até que ele seja encaminhado ao serviço de saúde.
- Os funcionários em domicílio que relatam estar com sintomas respiratórios, assim como aqueles diagnosticados com SARS-Cov-2 e demais vírus respiratórios, devem permanecer em isolamento no próprio domicílio por tempo determinado pelas autoridades sanitárias, observando a evolução dos sintomas, e a procurar atendimento médico.

ORIENTAÇÕES AOS HÓSPEDES

Ao chegar ao Hotel, não toque em nada antes de higienizar a mão.

Ao entrar no quarto, deixe sapatos, bolsa, carteira e chaves em local perto da porta. Vá direto para as instalações sanitárias, tome banho e coloque as roupas utilizadas em um saco plástico.

Limpe o celular com álcool a 70% e os óculos com água e sabão ou álcool a 70%.

Limpe todas as embalagens vindas de fora, inclusive das refeições servidas no hotel, com álcool a 70%.

ORIENTAÇÕES AOS FUNCIONÁRIOS

A etiqueta respiratória consiste em cobrir a boca e o nariz com cotovelo ou tecido dobrado ao tossir ou espirrar. O tecido usado deve ser descartado imediatamente em uma lixeira com tampa.

Os funcionários da recepção devem ser suficientemente informados sobre o SARS-Cov-2 e demais vírus respiratórios, para que possam executar com segurança as tarefas designadas e impedir a possível propagação de vírus respiratórios dentro do estabelecimento. Eles devem ser capazes de informar os hóspedes que perguntam sobre as medidas preventivas estabelecidas ou outros serviços que os hóspedes possam exigir, como serviços médicos e de farmácia disponíveis na área ou no próprio estabelecimento. Eles também devem aconselhar os hóspedes com sintomas respiratórios a permanecerem em seus quartos até serem atendidos por um médico e fornecer recomendações básicas de higiene, quando solicitadas.

Ao observar os regulamentos em relação à proteção de dados pessoais e ao direito à privacidade, é aconselhável monitorar os hóspedes potencialmente doentes no estabelecimento. A equipe de recepção deve observar todos os incidentes relevantes que tem conhecimento, como solicitações de consultas médicas. Essas informações ajudarão os hóspedes, por meio de conselhos adequados, facilitando a detecção precoce e o gerenciamento rápido de casos suspeitos junto às autoridades de saúde locais.

Embora o SARS-Cov-2 e demais vírus respiratórios sejam transmitidos pelo ar, de pessoa para pessoa por meio de pequenas gotículas do nariz ou da boca quando uma pessoa infectada tosse ou exala, deve-se prestar atenção, como em circunstâncias normais, ao monitoramento das condições dos filtros de ar condicionado e à manutenção das condições adequadas, com higienização diária. Todos os quartos devem ser ventilados diariamente.

Consideração especial deve ser dada à aplicação de medidas de limpeza e desinfecção em áreas comuns (banheiros, corredores, elevadores, entre outras), como medida preventiva geral durante toda a epidemia de Covid-19 e demais vírus respiratórios, com atenção especial aos objetos que são frequentemente tocados, como alças, botões do elevador, corrimãos, interruptores, maçanetas etc. A equipe de limpeza deve ser instruída de acordo.

Quaisquer superfícies que se sujem com secreções respiratórias ou outros fluidos corporais da pessoa doente devem ser limpas com solução desinfetante, contendo hipoclorito de sódio a 0,1%. As superfícies devem ser lavadas com água limpa após 10 minutos de contato com cloro. Quando o uso de alvejante não é adequado, o mesmo pode substituído por solução alcóolica a 70% para limpeza de superfícies fixas.

Sempre que possível, utilizar materiais de limpeza descartáveis. Quando pertinente, desinfete adequadamente os materiais de limpeza não porosos com solução de hipoclorito de sódio a 0,5% ou de acordo com as instruções do fabricante antes de usar em outras salas.

Peças têxteis, roupas de cama e roupas devem ser colocadas em sacos especiais, marcados e manuseados com cuidado para evitar suspensão de material particulado no ar, com a consequente contaminação potencial das superfícies ou pessoas ao redor. Devem ser dadas instruções para lavagem em ciclos quentes (70ºC ou mais) com os detergentes habituais. Todos os itens usados devem ser manuseados adequadamente para reduzir o risco de possível transmissão. Itens descartáveis (toalhas de mão, luvas, máscaras, lenços de papel) devem ser colocados em um recipiente com tampa e descartados de acordo com os regulamentos nacionais para gerenciamento de resíduos.

Se um hóspede ou profissional do estabelecimento desenvolver sintomas de infecção respiratória aguda, devem ser adotadas medidas de isolamento de contato da pessoa doente com todos os demais hóspedes e funcionários, assim como a oferta de máscara cirúrgica para o indivíduo com sintomas respiratórios. Se a máscara médica não puder ser tolerada pela pessoa doente, forneça tecidos para cobrir a boca e descarte-os imedia

tamente em um saco de lixo para descarte de risco biológico. Se não houver sacola para descarte de risco biológico disponível, coloque-o em uma sacola plástica intacta, feche-a e considere-a como “risco biológico”. Em seguida, lave as mãos com água e sabão ou com solução alcóolica a 70% .

HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES

No momento atual de pandemia pelo novo coronavírus ou na ocorrência de demais vírus respiratórios, devem ser redobrados os cuidados de higiene em todas as instalações, inclusive no serviços de alimentação do(s) restaurante(s) do hotel. A frequência da limpeza das instalações deve ser diária e sempre que precisar, garantindo que estejam constantemente limpos. Todo material e EPI utilizado nas operações de limpeza e desinfecção (baldes, panos etc) e passíveis de reutilização (luvas de segurança, óculos etc) devem ser higienizados e guardados em local apropriado, ao término das atividades.

As piscinas e áreas ou salas de realização de atividade física, na ocorrência de vírus respiratórios, devem estar proibidas de serem utilizadas, assim como as outras áreas comuns (vestiários, saunas, salas de jogos etc), de forma a evitar aglomerações de pessoas.

ELEVADORES

É recomendável, se possível, usar escadas e evitar tocar nos corrimãos. Em caso de contato com os corrimãos, as mãos devem ser higienizadas.

Devem ser colocados dispensadores de álcool a 70% no acesso ao elevador.

Os elevadores devem ser utilizados pelo menor número de pessoas possível, de forma a obedecer a regra de espaçamento mínimo de 1 metro entre as mesmas, que devem evitar se comunicar.

Se houver alguém com sintomas respiratórios, é fundamental que utilize o elevador sozinho, fazendo uso de máscara e, após a sua saída, é necessária a higienização do local, sendo recomendado o uso de água e sabão ou hipoclorito de sódio. A higienização dos elevadores deve ser feita de duas a três vezes ao dia.

Deve-se usar lenços de papel descartáveis para acionar os botões ou tocar em puxadores e evitar encostar nas paredes. Na higienização dos botões de comando e puxadores, usar álcool em gel ou líquido a 70%, embebido em papel toalha ou pano descartável.

EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL (EPI) A SEREM UTILIZADOS PELOS FUNCIONÁRIOS

Uso de máscaras:

Usar máscaras quando não indicado pode gerar custos desnecessários e criar uma falsa sensação de segurança, que pode levar a negligenciar outras medidas, como práticas de higiene das mãos.

No entanto, no atual momento de disseminação do novo coronavírus, ou no caso de de mais vírus respiratórios, o uso está indicado, principalmente em locais como a área de recepção e de atendimento do estabelecimento, durante os procedimentos de limpeza dos ambientes, na entrega das refeições nos quartos e nas atividades de manipulação de alguns alimentos, a fim de evitar a contaminação de alimentos e superfícies por gotículas provenientes da boca do manipulador por meio de eventual fala, tosse ou espirro.

Funcionários devem usar máscara ao manipular alimentos de *delivery*, como frios, queijos e pães; alimentos de confeitaria; saladas cruas ou de legumes; dentre outros que estejam prontos para consumo.

A máscara deve estar apropriadamente ajustada à face para garantir sua eficácia e reduzir o risco de transmissão. Todos os profissionais devem ser orientados sobre como usar, remover e descartar o equipamento, com ênfase na ação de higiene das mãos antes e depois o uso.

Uso de luvas:

a) O uso de luvas não substitui a higiene das mãos;

b) Nunca toque desnecessariamente em superfícies e materiais, como telefones, maçanetas ou portas, quando estiver com luvas;

c) Não lavar ou usar novamente o mesmo par de luvas (as luvas não devem ser reutilizadas);

d) Proceder à higiene das mãos imediatamente após a retirada das luvas;

e) Observe a técnica correta de remoção de luvas para evitar a contaminação das mãos. Retire as luvas puxando a primeira pelo lado externo do punho, com os dedos da mão oposta. Segure a luva removida com a outra mão enluvada, toque a parte interna do punho da mão enluvada com o dedo indicador oposto (sem luvas) e retire a outra luva.

CUIDADOS A SEREM ADOTADOS DURANTE A PREPARAÇÃO DE ALIMENTOS

Os estabelecimentos relacionados à área de alimentos devem adotar, sob responsabilidade técnica, as suas próprias Boas Práticas de Produção e/ou Prestação de Serviços, seus Programas de Qualidade e atendimento ao Padrão de Identidade e de Qualidade para Produtos e Serviços na Área de Alimentos, incluindo as etapas de controle, monitoramento e correção das irregularidades.

De forma geral, para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos a temperaturas superiores a 60 ºC. Para conservação sob refrigeração, as temperaturas devem ser inferiores a 10 ºC.

Os alimentos devem ser conservados congelados de acordo com a orientação do fabricante. Os alimentos devem ser descongelados sob refrigeração e não podem ser novamente congelados. Durante a preparação dos alimentos, devem ser adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada.

Os alimentos a serem consumidos crus e ou *in natura* devem ser submetidos a processo de higienização e sanitização adequada, com produtos registrados na Anvisa (hipoclorito de sódio a 1% para utilização em frutas, legumes e verduras crus).

ORIENTAÇÕES AOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Os funcionários que apresentarem sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos devem ser afastados da atividade de preparação de alimentos enquanto persistirem essas condições de saúde.

Os manipuladores devem ter asseio pessoal, apresentando-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos. Os uniformes devem ser trocados, no mínimo, diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento. As roupas e os objetos pessoais devem ser guardados em local específico e reservado para esse fim.

Durante a execução das atividades, não é permitido, dentro da cozinha, fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento.

Para o colaborador que utilize óculos, sugere-se a implementação de medidas que garantam a sua correta higienização. Celulares não devem ser utilizados na área de manipulação de alimentos.

O uso de luvas, máscaras, óculos ou qualquer outro EPI não substitui os cuidados básicos de higiene a serem adotados, como a lavagem frequente e correta das mãos.

LAVAGEM DE MÃOS

Os manipuladores de alimentos devem proceder à lavagem de mãos com água e sabone - te líquido quando:

a) Chegarem ao trabalho e entrarem no setor;

b) Antes e após a manipulação de alimentos;

c) A cada troca de alimentos a serem manipulados (exemplo: entre manipulação de carnes cruas e vegetais);

d) Antes e após ida ao sanitário;

e) Após qualquer interrupção do serviço;

f) Imediatamente após a retirada de luvas, se for necessária a utilização;

g) Após tocar materiais contaminados;

h) Após tossir, espirar ou assoar o nariz;

i) Após manusear lixo ou outro resíduo;

j) Antes e após manipular alimentos crus;

k) Antes de manusear alimentos prontos para consumo;

l) Após manusear dinheiro ou após o uso da máquina de pagamento de cartões;

m) Sempre que necessário.

Onde não há disponibilidade de pia, é recomendável o uso de preparação alcoólica líquida ou em gel a 70% para a higienização das mãos, embora não se exclua, aqui, a limpeza e lavagem das mãos, sempre que se fizer necessário.

HIGIENIZAÇÃO E DESINFECÇÃO DA COZINHA

Os utensílios utilizados na higienização de instalações devem ser distintos daqueles usados para higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento.

Antes de iniciar a preparação dos alimentos, deve-se proceder à adequada limpeza das embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes, minimizando o risco de contaminação.

A desinfecção de superfícies deve ser realizada após a sua limpeza.

Os desinfetantes com potencial para desinfecção de superfícies incluem aqueles à base de cloro ou álcool. Preconiza-se a limpeza das superfícies, seguida da desinfecção com

uma dessas duas soluções desinfetantes ou outro desinfetante padronizado, desde que esteja regularizado junto à Anvisa.

Deve-se limpar e desinfetar todas as superfícies frequentemente tocadas pelas pessoas.

Os equipamentos e utensílios devem ser higienizados com água (se possível quente) e detergente líquido sem ser diluído. Depois, devem ser colocados para escorrer e, então, friccionados com álcool a 70% embebido em pano descartável.

ORIENTAÇÕES PARA RECEBIMENTO DE MATÉRIAS-PRIMAS

Entregadores só devem entrar no estabelecimento em caso de extrema necessidade e, se ingressarem, devem fazer a correta higienização das mãos antes de acessarem a unidade. Os mesmos não devem ter nenhum tipo de contato físico com os funcionários da unidade. Após o recebimento das matérias-primas, o funcionário deve lavar as mãos e, em seguida, higienizar as embalagens, antes do armazenamento.

DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES NOS QUARTOS

As refeições devem ser porcionadas na área de produção de alimentos e distribuídas para os quartos em embalagens descartáveis. Os pratos, copos e talheres fornecidos também devem ser descartáveis. Os carrinhos de distribuição utilizados para levar as refeições dos hóspedes aos quartos devem ser higienizados antes e após o uso, com água e detergente líquido e depois friccionados com pano descartável embebido em álcool a 70%. Eles devem ser posicionados do lado de fora do quarto.

As refeições devem ser servidas sem contato humano. A entrega direta no quarto do hóspede é mais recomendada do que a realização das refeições no restaurante do hotel e deve ser estimulada aos hóspedes. O funcionário que entrega as refeições utilizar máscara, assim como o hóspede.

RESTAURANTE

Os hóspedes devem ser lembrados, ao entrar e sair do restaurante, café da manhã ou sala de jantar, sobre a necessidade de desinfetar as mãos com solução alcóolica a 70% ou de lavá-las com água e sabão, de preferência na entrada dessas instalações.

Deve ser fornecido álcool a 70 % na entrada e dentro do restaurante e os hóspedes devem ingressar utilizando máscaras.

A equipe de restaurantes, café da manhã, sala de jantar e bar deve realizar a higiene pessoal (lavagem frequente das mãos) o mais rigorosamente possível.

Os alimentos devem ser fornecidos e porcionados, exclusivamente, pelos funcionários da unidade de alimentação do estabelecimento, devidamente asseados, uniformizados e portando EPI que inclua uso de máscara e luvas descartáveis.

Os equipamentos necessários à distribuição de alimentos devem estar em adequado estado de conservação e limpeza. Deve dispor de barreiras de proteção que previnam a contaminação do mesmo em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor e de outras fontes.

Os utensílios utilizados na consumação do alimento, tais como pratos, copos, talheres e guardanapos, devem ser descartáveis, de preferência.

Todos os pratos, talheres e copos não descartáveis devem ser lavados e desinfetados em máquina de lavar louça ou com água quente, incluindo itens que não foram usados, pois podem ter estado em contato com as mãos dos hóspedes ou funcionários. Se, por qualquer motivo, for necessária uma lavagem manual, as etapas usuais devem ser seguidas (lavar, desinfetar, enxaguar), tomando o nível máximo de precaução. A secagem deve ser realizada usando toalhas de papel descartáveis. Deve ser evitado o uso de toalhas de mesa e guardanapos de tecido, dando preferência a materiais que podem ser higienizados com facilidade ou com álcool a 70%.

As máquinas de café, de refrigerantes e outras, em particular as partes com maior contato com as mãos dos usuários, devem ser limpas e desinfetadas pelo menos após cada serviço. Deve-se evitar o uso de recipientes com alimentos que possam ser compartilhados (potes com biscoitos, manteiga, geleias etc).

Os funcionários que servem bebidas e retiram pratos, copos e outros utensílios das mesas e que, para tanto, precisam falar com os clientes, devem utilizar máscara e manter a distância de pelo menos 1 metro dos clientes.

Deve ser instituída medida de controle do número de clientes dentro do restaurante, de modo que haja distância de 1 metro, pelo menos, entre eles, ao serem servidos e no momento da alimentação. Deve-se evitar filas, mas se ocorrerem, o responsável deve supervisionar a obediência ao distanciamento mínimo entre as pessoas.

As mesas devem estar dispostas de forma que o espaçamento entre a parte traseira da cadeira de uma mesa e o encosto da cadeira da outra mesa tenha uma distância mínima de 1 metro.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ANVISA, Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 . Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997. . Aprova o Regulamento Técnico; "Condi - ções Higiênicos-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos".

BRASIL, Ministério da Saúde. Divisão Nacional de Vigilância Sanitária de Produtos Saneantes Domissanitários. Portaria nº 15, de 23 de agosto de 1988. Normas para Registro dos Saneantes Domissanitários com Ação Antimicrobiana.

BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria Nacional de Organização e Desenvolvimento de Serviços de Saúde. Programa de Controle de Infecção Hospitalar. LAVAR AS MÃOS: INFORMAÇÕES PARA PROFISSIONAIS DE SAÚDE. 39 páginas na Impressão Original, il. - Série A: Normas e Manuais Técnicos - 11, 1989.

World Health Organization. WHO. Advice on the use of masks the community, during home care and in health care settings in the context of the novel coronavirus (2019-nCoV) outbreak Interim guidance 29 January 2020 WHO/nCov/IPC_Masks/2020.1.-Disponível:https://www.who.int/emergencies/diseases/novel-coronavirus2019/technical-guidance

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. O novo coronavírus pode ser transmitido por alimentos? Disponível em: http://portal.anvisa.gov.br/noticias/- /asset_publisher/FXrpx9qY7FbU/content/o-novo-coronavirus-pode-ser-transmitidopor-alimentos-/219201. Acessado em 06/04/2020.