



Protocolo Capim Santo



Ações COVID-19

PROTOCOLO CAPIM SANTO

INTRODUÇÃO

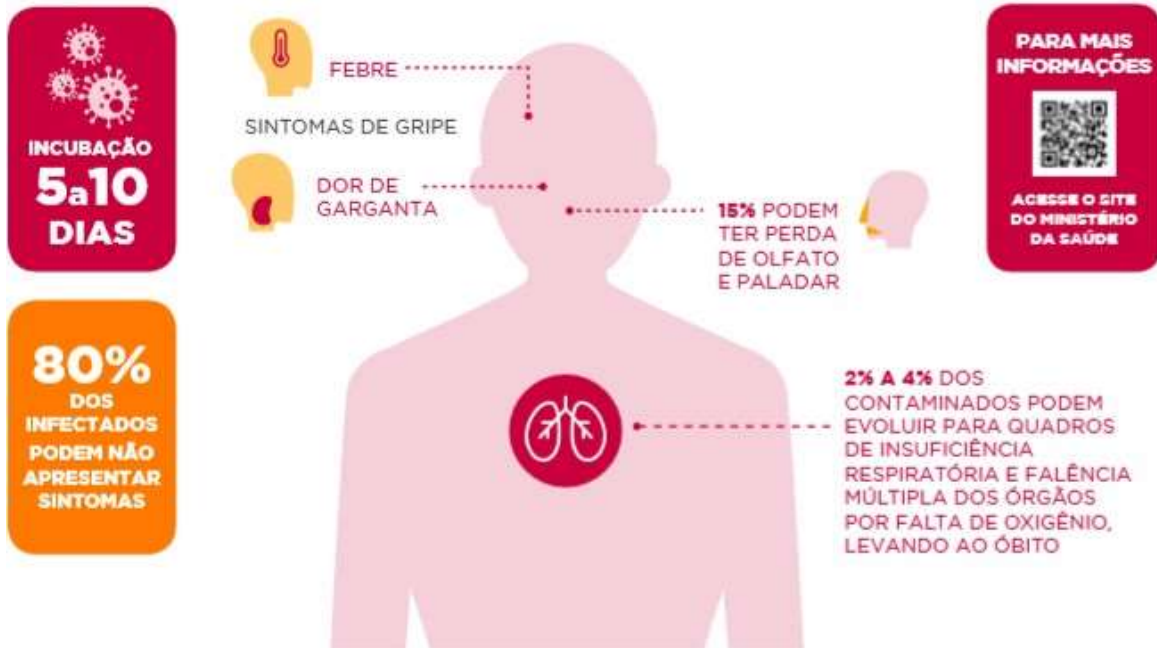
Toda a cadeia de alimentos, da produção até a entrega ao consumidor, é considerada uma atividade essencial neste momento, conforme prescreve o inciso XII, art. 3º, do Decreto nº 10.282/20.

A Anvisa, a OMS e ONU para FAO e autoridades estrangeiras relacionados ao controle sanitário de alimentos, como nos EUA e na Europa, indicam haver dúvidas sobre a real possibilidade de contaminação pelo novo coronavírus por meio de alimentos.

Entretanto, mesmo que os alimentos sejam improváveis veículos de transmissão da COVID-19, considera-se fundamental o atendimento fiel às Boas Práticas de Fabricação e de Manipulação de Alimentos nesse momento, de forma a continuar a garantir a entrega de alimentos seguros à população brasileira, que adicionalmente pode contribuir para diminuir a transmissão direta da COVID-19 pessoa a pessoa no ambiente de produção.

PROCOLO CAPIM SANTO

ALGUNS SINTOMAS E INFORMAÇÕES

**O tempo de permanência no ambiente depende da superfície:**

- **Plástico** - 5 dias
- **Alumínio** - 8 horas
- **Inox** - 48 horas
- **Luvas cirúrgicas** - 8 horas
- **Vidro** - 4 dias
- **Papel** - 5 dias

○ **Coronavírus SARS-CoV-2 (Covid-19)** é muito sensível ao detergente ou sabão e à temperatura quente (45°C ou mais).

Fonte: Ministério da Saúde.

No **Protocolo Capim Santo - AÇÕES COVID-19** vamos detalhar as ações que já estão sendo realizadas as que ainda serão feitas em nosso restaurante para minimizar os riscos de contágio das pessoas (colaboradores do restaurante, colaboradores do colégio e estudantes) durante a Pandemia do COVID-19.

Esse documento tem como objetivo apresentar as principais recomendações aplicáveis aos serviços de alimentação com atendimento ao cliente no contexto do enfrentamento à COVID-19, considerando as disposições legais e diretrizes definidas por organismo internacionais, especialmente a OMS e FAO.

Referências:

- Comunicado CVS 20/2020 – GT Alimentos/DITEP, disponível em http://www.cvs.saude.sp.gov.br/up/E_CM-CVS-20_270620.pdf.
Notas Técnicas Anvisa 15/2020, 18/2020, 23/2020, 47/2020, 48/2020 e 49/2020. Protocolo de procedimentos de boas práticas nas operações para restaurantes, bares e lanchonetes pós-COVID-19 – ANR.
- <https://www.saopaulo.sp.gov.br/coronavirus/>

Cuidados Específicos Capim Santo

A alimentação, nesse momento, é algo fundamental para cada um de nós. Uma refeição equilibrada e saudável contribui e muito para a imunidade, esse é o nosso papel social. Fornecer alimentos é fornecer saúde!

O Capim Santo vem tomando uma série de precauções para cuidar de seus profissionais e clientes neste momento de crise.

Um dos principais aspectos abordados aqui é a importância da higiene das mãos e dos ambientes de trabalho, incluindo equipamentos e utensílios.

Há, também, orientações sobre a avaliação da saúde do trabalhador, uso de epi's, conduta pessoal, distanciamento físico, além do controle de fornecedores e matérias-primas.

É importante ressaltar que, até o momento, não existem evidências de contaminação pelo novo coronavírus por meio de alimentos, daí o foco nos trabalhadores e ambientes.

Com o nosso atendimento podemos orientar, conscientizar, tranquilizar e apoiar colaboradores e clientes.

Mantemo-nos à disposição para maiores informações e esclarecimentos que se fizerem necessários.

Índice

- 1 Ações relacionadas aos colaboradores
 - Lavagem de mãos
 - Posicionamento em relação ao uso de EPI pelos colaboradores
 - Capacitações, Informações e Cuidados Comuns a Colaboradores e Familiares
 - Conduta em caso de suspeita e confirmações de casos de COVID-19
- 2 Ações para prevenção em nossa cozinha e restaurante
- 3 Ações para prevenção na cantina
- 4 Sugestões de Informativos

1. AÇÕES RELACIONADAS AOS COLABORADORES

- **LAVAGEM DE MÃOS**

O informativo de incentivo e correto método de higiene de mãos já foram colocados em todas as pias de uso dos colaboradores.

Junto às pias, entrada da cozinha e área de recebimento de matérias-primas, também disponibilizamos sanitizante álcool 70%.

- **POSICIONAMENTO EM RELAÇÃO AO USO DE EPI PELOS COLABORADORES**

Luvas Descartáveis

O uso de luvas descartáveis não é uma exigência na legislação sanitária vigente, tanto em serviços de alimentação, como restaurantes e lanchonetes, quanto em indústrias de alimentos.

Via de regra, as autoridades sanitárias recomendam o uso das luvas em atividades muito específicas, principalmente com o objetivo de evitar o contato direto das mãos com alimentos prontos para o consumo, em substituição a utensílios, como pegadores.

O objetivo do uso desse EPI é exatamente a proteção de quem o usa e, dessa forma, conseqüentemente a proteção de nossos clientes, o Capim Santo opta pela utilização de luva descartável para a distribuição de alimentos.

Uso de máscara

O Capim Santo vem acompanhando as recomendações dos governos federal, estadual e municipal em relação ao uso de máscara pela população.

Entendendo a necessidade de uso de proteção no rosto, cobrindo nariz e boca como prevenção da contaminação por COVID-19, o Capim Santo optou por utilizar máscaras de tecido para os colaboradores em número suficiente para ida e volta para casa e pelo período de sua permanência no trabalho.

Além da máscara nasobucal, os colaboradores linha de frente e os que entram em contato com público usarão o *face shield* (protetor facial), como uma proteção adicional, no desempenho de suas funções.

Os métodos de conservação e higienização das máscaras e do protetor facial são reforçados em treinamentos de retorno ao trabalho e diariamente pela nossa equipe técnica.

Gostaríamos de aproveitar para esclarecer que estamos reforçando intensamente com nossos profissionais os cuidados diários e assegurando nossos processos já implementados de higiene de mãos, utensílios, equipamentos e ambiente, que se encontram descritos em nosso manual de boas práticas de produção e prestação de serviços na área de alimentos, e no nosso plano de contingência para o COVID-19, além de divulgarmos orientações mais específicas através de comunicados internos para as nossas equipes.

Máscara de Tecido

- As máscaras confeccionadas com TNT podem danificar durante o processo de higienização, por isso, não se recomenda a sua reutilização.
- As máscaras que disponibilizamos, confeccionadas em tecidos de algodão ou mistos, podem ser reutilizadas. Para tanto, orientamos o método de higienização, bem como recomendamos no máximo 30 lavagens.

Método de desinfecção da máscara de tecido

A higienização das máscaras inclui uma etapa inicial de desinfecção, seguida de enxágue para retirar o excesso do agente desinfetante, para então ser lavada com água corrente e sabão neutro.

- Deixar de molho 30 minutos em solução de água sanitária (prepare uma solução diluindo duas colheres de sopa do produto com concentração entre 2 e 2,5% para cada litro de água ou conforme orientação do fabricante no rótulo) ou outro produto saneante desenvolvido para essa finalidade (ler instruções nos rótulos).
- Lembrar de enxaguar bem a máscara em água corrente para remover qualquer resíduo de desinfetante.
- A lavagem das máscaras deve ser feita diariamente.
- A máscara deve ser lavada separadamente de outras roupas.

- Deixar secar a máscara naturalmente e evitar torcê-la com força.
- Passar a máscara com ferro quente.
- Caso seja utilizada máquina de lavar roupas, pode-se programar o ciclo completo de lavagem (lavagem, enxague, secagem) de pelo menos 30 minutos com uma temperatura de lavagem de 60° C.

Orientações quanto ao uso da máscara de tecido

- Usá-la sempre limpa, íntegra (sem rupturas, rasgos ou furos), com bom ajuste e tamanho suficiente para proteger plenamente o nariz e a boca.
- Revisar seu estado frequentemente e substituir sempre que apresentar qualquer dano que comprometa sua função.
- Não compartilhar seu uso em hipótese nenhuma.
- As máscaras serão trocadas sempre que estiverem sujas e/ou úmidas ou ainda quando o colaborador entrar no banheiro. O colaborador é orientado a trocá-la dentro do vestiário, acondicionando-as em recipiente bem fechado, dentro dos armários em separado dos demais objetos, de forma a seguir com seu processo de higienização.
- Descartar as máscaras sempre que houver danos e perda de ajuste ao rosto, deformação, desgaste, que possa diminuir sua proteção.
- As máscaras limpas de reposição devem estar separadas das máscaras usadas, para que não haja contaminação cruzada.
- A Capim Santo fornecerá um local apropriado e seguro para descarte desses materiais, sempre que necessário.
- Não retirar a máscara para falar e nem a deslocar para o queixo, pescoço, nariz, topo da cabeça etc. Caso precise, retirá-la momentaneamente para atividades inevitáveis, como beber água e fazer suas refeições.
- Evitar tocar a máscara e, quando o fizer por equívoco, higienizar as mãos.
- Remover a máscara cuidadosamente pela parte de trás, presa às orelhas ou cabeça, de forma a evitar tocar o tecido na parte frontal, onde há alta concentração de gotículas expelidas pela boca e nariz.
- Proceder com a correta lavagem das mãos sempre antes de colocar e após retirar a máscara;

Protetor facial, tipo visor – *Face Shield*

Será mais um EPI (Equipamento de Proteção Individual) que o Capim Santo usará em seus colaboradores como proteção individual. Será utilizado pelo manipulador de linha de frente, na distribuição que tenham contato com as pessoas e no recebimento de matérias-primas, em colaboradores que entrem em contato com prestadores de serviços.

Método de desinfecção do protetor facial

- Higienizá-lo com água e sabão e desinfetá-lo com álcool 70% a cada uso.

De acordo com a Norma Regulamentadora n.º 6 - NR 6 - que dispõe sobre EPIs, subitem 6.6.1h, o Capim Santo adequadamente atende à Norma, evidenciando o fornecimento das máscaras em tecido e *Face Shields* em fichas de entrega de EPIs, devidamente assinadas pelos colaboradores.

- **CAPACITAÇÃO, INFORMAÇÕES E CUIDADOS COMUNS A COLABORADORES E FAMILIARES**

Ações

Antes do retorno às aulas, o Capim Santo fará contato com todos os seus colaboradores a fim de identificar se estarão aptos ao retorno imediato ou se deverão ser direcionados ao serviço de saúde.

O Capim Santo tem monitorado a saúde de seus colaboradores a fim de cuidar para que estejam aptos ao retorno presencial ao trabalho ou se deverão se direcionar ao serviço de saúde.

Colaboradores com síndrome gripal ou sintomas relacionados são orientados a procurar o atendimento pelo plano de saúde ou sistema de saúde para avaliação médica antes de reiniciar suas funções.

O risco de uma pessoa transmitir a COVID-19 para outra pessoa depende da distância entre elas, da duração da exposição e da eficácia das práticas de higiene. Por isso, o Capim Santo entende que a conscientização de colaboradores será a chave para que possamos demonstrar confiança nos procedimentos estabelecidos. Dessa forma, treinaremos a equipe antes da retomada das atividades e frequentemente durante as atividades e/ou quando houver novas orientações governamentais em decorrência do cenário de reaberturas pós COVID-19.

Temas abordados nos treinamentos

Os treinamentos de higiene e manipulação de alimentos já é protocolo em nossa rotina. Dessa forma, reforçaremos tais assuntos e principalmente:

- Higienização de mãos - processo e frequência;
- Reforço das práticas de higiene como não falar, tossir ou espirrar próximo de outras pessoas ou dos alimentos;
- Reforço quanto à higienização e troca de uniformização diária;
- Uso do vestiário e armários: reforçaremos os cuidados para evitar a contaminação cruzada do uniforme, não manter próximos os uniformes limpos e os sujos e não deixar os sapatos em contato com os uniformes limpos;
- Uso de EPIs, incluindo máscaras de tecido e *face shield*.

Ainda abordaremos:

- Procedimentos de higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios;
- Como agir em casos de sintomas, suspeita ou casos efetivos de COVID-19 na equipe e seus familiares;
- Novos procedimentos em virtude do protocolo de retomada das operações e a cada mudança;
- Conscientização dos colaboradores, tornando-os aptos a reconhecer os sintomas da doença precocemente, procurar os cuidados médicos apropriados, notificar a sua situação e afastar-se do trabalho, minimizando o risco de contaminar as pessoas;
- Comportamento do colaborador fora do ambiente de trabalho: trajeto entre a casa e o local de trabalho; utilização de meios de transporte, higiene de mãos, uso de máscara e convívio com familiares;
- Orientações de cuidado do corpo e da mente de nosso colaborador – abordamos informações e cuidados relacionados à saúde física e emocional, já que estamos vivendo um período de tensão e conseqüente estresse. Temas: alimentação saudável e rotina de horários das refeições; alimentos aliados do sistema imunológico; consumo de água; *fake news*; rotina do sono; práticas para acalmar a mente; convívio com familiares e amigos; exercícios físicos.

• CONDOTA EM CASO DE SUSPEITA E CONFIRMAÇÕES DE CASOS

Nossa conduta – em caso de suspeita e confirmações de casos no restaurante – será baseada em informações disponibilizadas pelos seguintes órgãos oficiais:

- Ministério da Saúde: <https://coronavirus.saude.gov.br/>
- Governo do Estado de São Paulo: <https://www.saopaulo.sp.gov.br/coronavirus/>

1. Caso o colaborador apresente os sintomas do COVID-19

O Capim Santo fará a medição de temperatura e o *screening* de sintomas através de questionário dos colaboradores sempre antes do início de sua jornada, bem como o fará para todos os prestadores de serviços que necessitem permanecer em atividades em conjunto com a equipe de colaboradores.

Caso detectado febre ou sintomas, a pessoa será encaminhada para o serviço médico e só retornará às suas atividades após término dos sintomas e apresentação de exame médico atestando adequada condição de saúde para seu retorno. Toda a comunicação ao Colégio São Luís será feita de imediato.

2. Caso o colaborador seja um suspeito do COVID-19

Caso não sejam detectados sinais ou sintomas sugestivos de COVID-19, o colaborador será orientado a acionar seu superior imediatamente ao aparecimento de algum outro sintoma.

Manteremos as orientações médicas de afastamento e informe imediato ao Colégio São Luís, de modo a seguir os protocolos da instituição.

3. Caso de confirmação do COVID-19

Assim que detectado e confirmado o caso de COVID-19, manteremos as orientações médicas de afastamento. O Capim Santo orientará os demais colaboradores sobre os cuidados necessários e atenção a possível aparecimento de sintomas como tosse, febre e/ou dificuldades para respirar e comunicará o Colégio São Luís de imediato, de modo a seguir os protocolos da instituição.

De forma semelhante, orientaremos os colaboradores a comunicar sua gerência sempre que houver casos confirmados da doença em pessoas que coabitam em sua residência.

Ressaltamos que, em hipótese alguma, será divulgado o nome da pessoa infectada, garantindo o princípio da confidencialidade.

2. AÇÕES PARA PREVENÇÃO EM NOSSA COZINHA E RESTAURANTE

Ações com Fornecedores

O Capim Santo está adotando orientações a seus fornecedores, quanto às medidas protetivas adequadas que todos deverão ter ao realizarem entregas dentro do Colégio São Luís.

Manteremos a evidência dessa ação mediante termo de responsabilidade assinado por todos nossos fornecedores.

*** Atenção especial aos fornecedores de hortifrutis: serão orientados a não deixarem caixas de produtos. Realizaremos o transbordo dos insumos hortifrutícolas no ato do recebimento em caixas higienizadas do Capim Santo.**

Ações no recebimento de matérias-primas e demais insumos

- Respeitaremos os critérios vigentes estabelecidos em legislação para aceitação ou devolução das mercadorias, como já previsto em nosso manual de boas práticas de manipulação de alimentos;
- O colaborador responsável pelo processo de recebimento estará orientado a cobrar dos entregadores o distanciamento de 1,5 metro entre eles e estará devidamente paramentado com os EPIs já obrigatórios para sua atividade, além de máscara nasobucal e *Face Shields*;
- Lembramos que já instalamos *dispenser* com álcool em gel 70% nessa área para utilização dos entregadores.

Ações dentro da área de produção

- Intensificamos os procedimentos já realizados de boas práticas na higienização de utensílios, equipamentos e ambiente realizando a desinfecção com álcool 70%;
- Intensificamos o acompanhamento de higiene de mãos dos colaboradores a cada troca de tarefas ou no mínimo, a cada 30 minutos;
- Afastamento dos colaboradores que fazem parte dos grupos de risco;
- Afastamento de 1,5 metro entre os colaboradores da cozinha, dentro do possível;
- Mantemos *dispenser* de álcool em gel 70% e sabonete bactericida em todas as pias de higienização de mãos que já são disponibilizadas em pontos estratégicos das áreas;
- Implementamos sinais de avisos para todos os colaboradores realizarem a higienização das mãos a cada 30 minutos, bem como das torneiras e maçanetas de portas;

- Nas áreas climatizadas, onde não é possível a circulação de ar natural, mantemos a higienização dos climatizadores e promovemos o uso obrigatório de máscaras e o distanciamento entre os colaboradores, de modo a evitar a proximidade das pessoas;
- Os próprios borrifadores e frascos de álcool 70%, como são de uso comum, merecerão cuidado especial na higienização com água e detergente, mais frequentemente;
- Reforçamos a higienização das torneiras de lavagem de mãos e saboneteira com água, detergente e álcool 70%, bem como portas, maçanetas, puxadores de geladeiras, freezers e fornos que são de uso comum dos colaboradores;
- Sala da equipe técnica: promovemos o distanciamento entre os colaboradores da equipe técnica de 1,5 metro entre suas cadeiras.

Ações em banheiros e vestiários

- Disponibilizaremos, na entrada para acesso do colaborador ao ambiente de trabalho, uma barreira sanitária para higienizar os calçados ao chegar da rua;
- Mantemos álcool 70% para sanitização de torneiras e vasos sanitários a cada uso;
- Colocamos cartazes com orientações no local sobre as ações e cuidados necessários de prevenção frente ao combate do COVID-19;
- Revisamos números de armários x colaboradores para que todos possam guardar sapatos e roupas.

Ações administrativas

- Reforçamos a verificação de limpeza de todos os equipamentos antes da reabertura: máquina de café, ar-condicionado, limpeza dos climatizadores das áreas frias (açougue, área de saladas, sobremesas, higienização de hortifrutis) e sistema de exaustão (realizadas por empresa especializada);
- Mantemos os nossos controles de qualidade já existentes;

Ações na distribuição e no salão de refeições

Optamos por serviço americano. Nossos colaboradores, devidamente paramentados com máscara nasobucal, *face shield* e luvas, servem estudantes e colaboradores. Este método de distribuição evitará a manipulação de utensílios por várias pessoas;

- Optamos pelo autosserviço com barreiras de acesso. Antes de entrar no restaurante e depois de se servir, estudantes e funcionários deverão higienizar as mãos com álcool em gel 70%

- O Capim Santo passa a disponibilizar em embalagens individuais temperos, açúcar, sal, manteiga, mel.
- Sugerimos a troca de torres de água mineral, evitando o “*touch*”;
- Higienização com álcool 70% da ilha de distribuição e de todos os utensílios de mesa, incluindo utensílios utilizados no serviço (pegadores, conchas, colheres e escumadeiras) antes e depois do serviço. Mantemos o enxoval – copos de acrílico, talheres, prato, bandeja e copos – com especial atenção à higienização, feita em máquina de lavar louças, cuja temperatura inicial de lavagem atinge 65° C e durante o enxágue 80° C a 90° C, o que garante higienização de todos os utensílios;
- Mantemos todos os utensílios protegidos, sendo os copos e pratos de mesa emborcados sobre recipientes higienizados em máquina de lavar louças;
- Realizamos a reposição de utensílios nas ilhas conforme filas/uso, evitando tempo desnecessário de exposição e de manuseio pelos clientes;
- Sugerimos a uma embalagem para que estudantes e funcionários mantenham suas máscaras guardadas durante o momento da refeição. Ressaltamos que as máscaras só devem permanecer guardadas no momento da refeição. Ao término, podem voltar a usar a mesma máscara ou já realizar a troca. Essa ação visa evitarmos, ao máximo, o manuseio de máscaras durante a refeição ou que elas sejam mantidas sobre a mesa, entendendo que estas são um meio crítico de contaminação do coronavírus;
- Retiramos, nesse momento, todos os objetos de decoração que dificultem a higienização do ambiente para evitar que sejam meio de contaminação cruzado do coronavírus;
- Indicamos que o fluxo de entrada e saída de usuários do restaurante atenda a um fluxo racional, identificando única porta de entrada e outra única de saída;
- Disponibilizamos nas entradas *dispenser* com álcool em gel a 70%, sem acionamento manual;
- Portas do salão: mantidas abertas para circulação de ar durante o período de refeições.
- Escalonamento de alunos e demais usuários do restaurante de acordo com o número de lugares disponíveis, levando em consideração o distanciamento de 1,5 metro, conforme o quadro abaixo (Refeitório Principal, na disposição atual):

CENÁRIO 1 - SEM DIVISÓRIAS DE ACRÍLICO				CENÁRIO 2 - COM DIVISÓRIAS DE ACRÍLICO			
Tamanho	total de mesas	Por mesa	Total	Tamanho	total de mesas	Por mesa	Total
mesas 1,80 m	24	2	48	mesas 1,80 m	24	3	72
mesas 2,40 m	7	3	21	mesas 2,40 m	7	4	28
mesas 3 m	22	3	66	mesas 3 m	22	4	88
mesa 0,8 cm	2	1	2	mesa 0,8 cm	2	2	4
redonda 1,2 m	13	1	13	redonda 1,2 m	13	2	26
Total	68		150	Total	68		218
CENÁRIO 1 - SEM DIVISÓRIAS DE ACRÍLICO				CENÁRIO 2 - COM DIVISÓRIAS DE ACRÍLICO			
Kids 2,40 m	16	3	48	Kids 2,40 m	16	4	64

- Além do cadenciamento do número de usuários que terão acesso ao restaurante ao mesmo tempo, providenciamos a sinalização visual de mesas e cadeiras, evidenciando o distanciamento, determinando os assentos proibidos de uso com um adesivo “X” em vermelho, tanto nas costas da cadeira como no assento;
- Mantemos a(s) cadeira(s) do intervalo de distanciamento, garantindo a “não” junção das que estão em uso. Conforme o número de pessoas aumentar, a colocação de baias em acrílico como forma de escudo/barreira sobre as mesas, se fará necessária;
- Limpeza e sanitização de mesas, cadeiras serão feitas a cada uso; Higienização do salão constante e higienização completa ao final do dia;
- Sinalização de distanciamento: visual, feita com marcadores de distanciamento de 1,5 metro no piso, no fluxo racional da fila, como forma de orientação aos usuários;
- Colocação de cartazes informativos em locais de fácil visualização para orientar e comunicar a proibição da entrada no restaurante de pessoas sem máscara;
- Sugerimos a colocação de cartazes informativos em locais de fácil visualização para orientar e comunicar aos usuários que permaneçam no restaurante o mínimo de tempo possível.

3. AÇÕES PARA REABERTURA DA CANTINA

Seguindo todas as orientações já descritas para o retorno de nossas atividades, seguem outras orientações e indicações do Capim Santo para a reabertura da cantina do Colégio São Luís, que não será feita no primeiro momento da retomada.

- Sinalização de distanciamento: indicamos a sinalização visual com marcadores de distanciamento de 1,5 metro no piso, no fluxo racional da fila, como forma de orientação aos usuários;

- Disponibilização de 1 funcionário exclusivo para manipular dinheiro;
- Higienização regular dos Totens de autoatendimento e disponibilização de dispensador de álcool gel ao lado de cada totem, por ser uma superfície altamente tocada;
- Manteremos o conceito de embalagens 100% descartáveis na cantina.

4. AÇÕES PARA REABERTURA DA CANTINA

Definiremos, em conjunto com a Equipe do Colégio São Luís, os cartazes informativos a serem utilizados para a comunicação no ambiente do Refeitório e Cantina como meio para divulgação dos cuidados necessários e com objetivo de reforço e conscientização de práticas implementadas.