
Secretaria da Saúde de Joinville
Gerência de Vigilância Sanitária

Nota Técnica SES/UVI nº05/2020

Assunto: Orientação sobre a Implementação do Item IX da Nota Técnica Nº 34/2020 - DIVS/SUV/SES/SC, para os “Refeitórios de Funcionários” em Joinville.

Considerando a Portaria SES Nº 256 DE 21/04/2020, que em seus artigos 3º e 4º trazem que:

“Art. 3º, Ficam recomendadas as seguintes medidas para a utilização dos serviços de alimentação pelos clientes: Item III. Quando se dirigir ao buffet o cliente deverá espalhar o álcool 70% em toda a superfície das mãos, friccionar por 20 segundos, calçar as luvas descartáveis para então começar a servir-se; Art. 4º, Item IX. Os locais para refeição, quando presentes, deverão ser utilizados com apenas 1/3 (um terço) da sua capacidade (por vez). Deverão organizar cronograma para sua utilização de forma a evitar aglomerações e cruzamento entre os trabalhadores (fluxos interno e de entradas e saídas), além de garantir a manutenção da distância mínima de 1,5 metros (um metro e cinquenta centímetros);”

Considerando que a Nota Técnica nº 31/2020 - DIVS/SUV/SES/SC, de 24/04/2020, dispõe que os restaurantes podem oferecer o autosserviço com as orientações para que os clientes, dentre outras:

“Quando se dirigir ao bufê o cliente deverá espalhar o álcool 70% em toda a superfície das mãos, friccionar por 20 segundos, calçar as luvas descartáveis para então começar a servir-se; - Os clientes deverão higienizar as mãos com o álcool gel e calçar as luvas antes de pegar os pratos e os talheres. Os talheres para servir só poderão ser manuseados com as luvas;”

Considerando que o regramento para restaurante vem sendo aplicado nos estabelecimentos comerciais sem prejuízo à saúde pública;

Por não encontrar evidência técnica que diferencie as duas situações de buffet em refeitório de indústria ou em restaurante comercial, considerando que o item IX da Nota Técnica nº 34/2020 - DIVS/SUV/SES/SC é contraditório ao que dita a Portaria Estadual SES 256/2020 de 21/04/2020 e a

Nota Técnica nº 31/2020 - DIVS/SUV/SES/SC, de 24/04/2020, orientamos como exigência padrão, no que se refere ao serviço de alimentação dos funcionários em refeitório das indústrias e demais estabelecimentos que disponham de buffet para seus colaboradores, o que consta no inciso VI do artigo 2º da Portaria SES 256/2020:

"VI. Os restaurantes que dispõem os alimentos em buffet para o autosserviço devem colocar no local onde ficam os pratos e talheres, dispensadores de álcool 70% e luvas descartáveis. Os clientes higienizarão as mãos com o álcool gel, calçarão as luvas, antes de pegar os pratos e os talheres. Os talheres para servir só poderão ser manuseados com as luvas; deve ser mantido no início da fila de acesso ao buffet um funcionário para orientar os clientes sobre a conduta descrita;"

REFERÊNCIAS:

1. BRASIL. Governo de Santa Catarina (SC). Secretaria de Estado da Saúde (SES). Superintendência de Vigilância em Saúde (SVS). Sistema Único de Saúde (SUS). NOTA TÉCNICA Nº. 34/2020 - DIVS/SUV/SES/SC: Orienta sobre a implementação de medidas de proteção contra a infecção dos trabalhadores pelo sarscov-2 (CORONAVÍRUS) nas fábricas instaladas em Santa Catarina. 2020.
2. BRASIL. Governo de Santa Catarina (SC). Secretaria de Estado da Saúde (SES) Portaria Estadual SES Nº 256 DE 21/04/2020. 2020
3. BRASIL. Governo de Santa Catarina (SC). Secretaria de Estado da Saúde (SES). Superintendência de Vigilância em Saúde (SVS). Sistema Único de Saúde (SUS). Nota Técnica nº 31/2020 de 24/04/2020 - DIVS/SUV/SES/SC: Orienta Informações sobre Medidas de Prevenção da Infecção Humana pelo Novo Coronavírus (COVID-19) Dirigidas aos Estabelecimentos que Comercializam Alimentos. 2020.