

COMUNICADO TÉCNICO

Relações do Trabalho

FIERGS CIERGS

Publicado novos protocolos para restaurantes e refeitórios nas indústrias

Foi publicado em 23-11-2021, no site da Secretaria Estadual da Saúde, pelo Centro Estadual de Vigilância em Saúde (CEVS), a [Nota Informativa 37 CEVS/SES-RS](#), com recomendações para prevenção e controle de infecções pelo novo coronavírus (COVID-19) e outras síndromes gripais a serem adotadas pelas indústrias situadas no Estado do Rio Grande do Sul.

A referida Nota, dentre outros assuntos, atualiza os protocolos de prevenção e controle da COVID-19 nos **restaurantes e refeitórios das indústrias** do estado.

No quadro abaixo, demonstramos como eram e como ficaram os protocolos, com a publicação da Nota informativa:

ANTES	DEPOIS
Portaria nº 387 de 15/05/2021	Nota informativa nº 37 de 23/11/2021
Substituir os sistemas de autosserviço de bufê nas empresas que disponibilizam refeitórios, minimizando o risco de contaminação, utilizando porções individualizadas ou funcionário(s) específico(s) para servir todos os usuários do refeitório.	As empresas que utilizarem sistemas de autosserviço de buffet e/ou similares nos refeitórios devem disponibilizar balcão de distribuição de alimentos com protetor salivar, lavatório para trabalhadores exclusivo para lavagem das mãos e/ou utilização de álcool 70% ou sanitizante similar, mantendo o distanciamento de no mínimo 1 (um) metro na fila para se servir e uso de máscara de maneira adequada.
Disponibilizar, nos pontos de higienização das mãos, nas instalações sanitárias, lavatórios e refeitórios, sabonete líquido ou espuma e toalha de papel, e, nas áreas de convivência e nos acessos aos setores de trabalho, bem como nos locais de maior circulação dentro das instalações, álcool em gel 70% ou outro antisséptico.	Disponibilizar ao trabalhador sabonete líquido/espuma e papel toalha nos pontos de higienização das mãos, nas instalações sanitárias, nos lavatórios e nos refeitórios, ou álcool 70%, nas suas diferentes formulações e lixeira com tampa com acionamento sem uso das mãos.



GERÊNCIA TÉCNICA E DE SUPORTE AOS CONSELHOS TEMÁTICOS – GETEC

Conselho de Relações do Trabalho – CONTRAB

Fone: (51) 3347-8632

E-mail: contrab@fiergs.org.br

Higienizar, após cada uso, antes dos rodízios das funções e durante o período de funcionamento, as áreas de circulação (inclusive os refeitórios, vestiários e áreas de convivência), as superfícies de toque recorrente, preferencialmente com álcool em gel 70% (setenta por cento) ou hipoclorito de sódio 0,1% (água sanitária), ou outro desinfetante indicado para este fim.	➔	Adotar medidas sanitárias de limpeza e desinfecção das superfícies, sugerindo-se, para isto, o uso de álcool 70% ou água sanitária com princípio de cloro ativo.
Escalonar os horários para pausas e refeições, obedecendo às regras de distanciamento seguro e implantar medidas de fiscalização permanentes para o seu cumprimento.	➔	Escalonar, preferencialmente, os horários de intervalo e refeições, obedecendo às regras de distanciamento pessoal, conforme orientações específicas para refeitórios ou ambientes de alimentação de uso coletivo. É imprescindível que os trabalhadores sejam orientados em relação ao alto risco de contaminação durante o consumo de alimentos, bebidas e tabaco.
Entregar kits de utensílios higienizados individuais para cada trabalhador quando fornecer refeição em refeitórios.	➔	Disponibilizar conjunto de talheres higienizados, embalados e expostos individualmente.
Garantir a renovação do ar nos diferentes ambientes da indústria.	➔	Manter o ambiente ventilado, dando prioridade à ventilação natural cruzada sempre que possível.
Adotar estratégias e ações educativas de divulgação e informação sobre as medidas de prevenção ao COVID-19, assegurando ampla divulgação das informações a todos que acessem as dependências da indústria, principalmente nos pontos de maior fluxo.	➔	Buscar estratégias para manutenção do distanciamento físico suficiente entre as pessoas no refeitório ou locais em que sejam realizadas alimentações.
Adotar o distanciamento físico de, no mínimo, 1 (um) metro entre os trabalhadores, adotando 2 (dois) metros sempre que possível, com demarcação do espaço de trabalho quando possível, dentro do fluxo operacional do trabalho, e também nos acessos, nas portarias, entradas e saídas dos turnos de trabalho, vestiários e áreas de lazer.	➔	Adotar o distanciamento físico de, no mínimo, 1 (um) metro entre os trabalhadores, quando estiverem utilizando Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) ou máscara de proteção facial, adotando 2 (dois) metros sempre que possível dentro do fluxo operacional do trabalho, e, também, nos acessos, nas portarias, entradas e saídas dos turnos de trabalho, nas áreas de convivência durante as pausas programadas, nos vestiários e nas áreas de uso comum e lazer.

Ademais, em 19-11-2021, foi publicada no Diário Oficial do Estado, a [Portaria nº 812/2021](#), revogando dispositivos que versam sobre medidas de prevenção ao contágio de COVID-19, sobretudo a [Portaria nº 387/2021](#) que regulamentava acerca da matéria.

Este pleito é uma conquista do Conselho de Relações do Trabalho da FIERGS, que reuniu-se com a diretoria do Centro de Vigilância em Saúde - CEVS e apresentou propostas para a flexibilização dos protocolos para

restaurantes e refeitórios.

O Contrab segue atento a esta temática, com foco no interesse da Indústria Gaúcha e da sociedade.