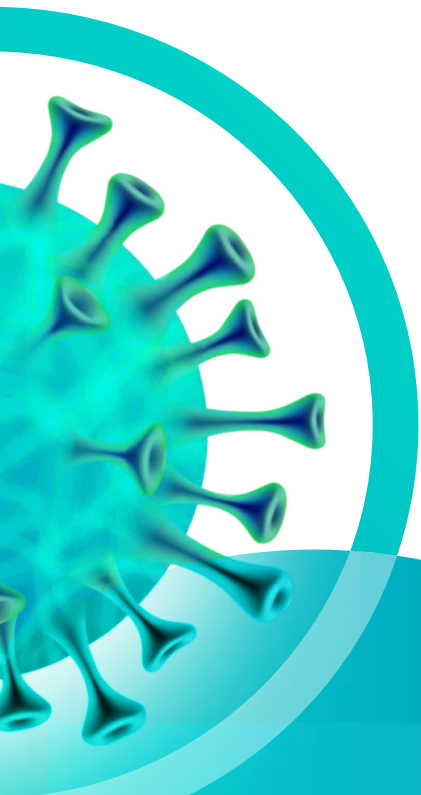


VERSÃO 2
06.08.2020

MANUAL DE CONDUTA SEGURA PARA SERVIÇOS DE
**BARES E
RESTAURANTES**
NA PREVENÇÃO DA COVID-19



Superar |

ESSE NEGÓCIO
A GENTE FAZ
JUNTOS

PARANÁ
GOVERNO DO ESTADO
SECRETARIA DA SAÚDE

PARANÁ
TURISMO

abrasel
União que Transforma

Fecomércio PR
Sesc | Senac | IFPR

SEBRAE

© 2020. Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas do Paraná – SEBRAE/PR

Todos os direitos reservados.

A reprodução não autorizada desta publicação, no todo ou em parte, constitui violação dos direitos autorais (**lei nº 9.610**).

Informações e Contato

SEBRAE/PR

Rua Caeté, 150 – Prado Velho.

CEP 80220-300 – Curitiba – PR

0800 570 0800

Internet: www.sebraepr.com.br

Presidente do Conselho Deliberativo

Darci Piana

Diretoria Executiva

Vitor Roberto Tioqueta

Julio César Agostini

José Gava Neto

Gerente da Regional Leste

Joailson Antonio Agostinho

Coordenadora Estadual de Turismo – Regional Leste

Patrícia Albanez

Consultora Conteudista

Luana de Assis – Bioqualitas Consultoria Treinamento Ltda

Editoração

Luciana Corrêa – Eleva Branding & Design Ltda

Governo do Estado

Paraná Turismo

SESA | Secretaria da Saúde

Contribuições

Alex Dallagnol - King Temaki

Gabriela Carvalho - Quintana Gastronomia

Gionanni Diego C. Bagatini - Fecomércio/PR

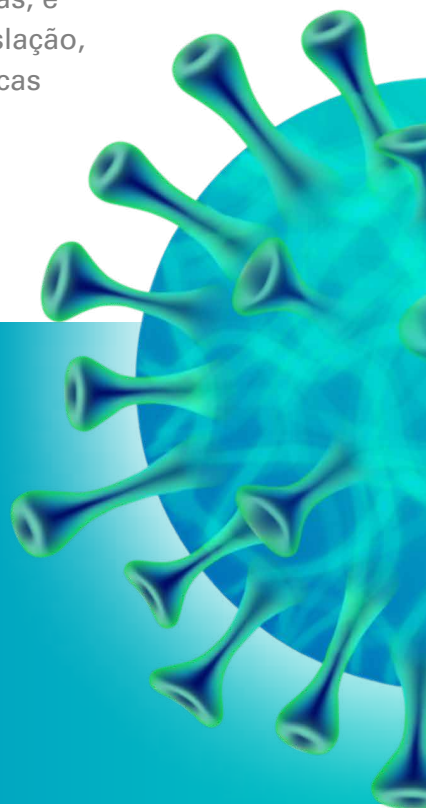
Nelson Goulart Junior - Abrasel-PR

APRESENTAÇÃO

Este manual foi desenvolvido com o objetivo de orientar os serviços de alimentação na prevenção à COVID-19. As orientações contidas aqui se somam às práticas de segurança alimentar que já são adotadas e exigidas pelos órgãos de controle. Neste manual, constam os principais procedimentos a serem seguidos por todos os manipuladores nas atividades de produção de alimentos na garantia das ações de enfrentamento à pandemia de COVID-19. Complementar às orientações propostas, é necessário também que a empresa verifique legislação, municipal, estadual e federal, sobre as Boas Práticas de higiene na manipulação de alimentos, bem como as regras locais quanto ao funcionamento das atividades econômicas.

O QUE É A COVID-19?

É uma doença provocada pelo agente SARS-CoV-2, conhecido como “novo” coronavírus, considerando haver outros coronavírus que anteriormente provocaram doenças similares, como o SARS-CoV-1, em 2002. O coronavírus é um vírus transmitido principalmente pelo sistema respiratório.



QUAIS AS FORMAS DE TRANSMISSÃO?

A transmissão costuma ocorrer no contato com infectados, por meio de secreções, como gotículas de saliva, ou contato indireto com superfícies contaminadas.

Figura 1: Formas de transmissão do SARS-CoV-2



GOTÍCULAS DE SALIVA



ESPIRRO



TOSSE

A transmissão também ocorre quando uma pessoa toca as superfícies e/ou objetos contaminados (celulares, maçanetas de portas, interruptores de luz, chaves, bolsas, entre outros) e leva as mãos aos olhos, boca e nariz sem a devida higienização prévia.

Figura 2: Formas de transmissão do SARS-CoV-2



APERTO DE MÃOS



OBJETOS OU SUPERFÍCIES CONTAMINADAS

É fundamental que toda a equipe conheça os principais aspectos desta doença, bem como as medidas de prevenção e controle dispostas neste documento e na legislação sanitária vigente. Além disso, lembre-se: funcionários que apresentem sintomas da COVID-19 devem ser afastados do serviço de alimentação, conforme recomendações da Nota Orientativa 40/2020 da Secretaria de Estado da Saúde, disponível em: http://www.saude.pr.gov.br/sites/default/arquivos_restritos/files/documento/2020-07/NO_40_RASTREAMENTO_LABORATORIAL_DA_COVID_19_E_CONDUCTAS_DE_AFAMASTAM%20ENTO_DO_TRABALHO_V1.pdf

POR QUANTO TEMPO O VÍRUS PERMANECE VIÁVEL SOBRE SUPERFÍCIES?

Alguns estudos indicam que o vírus é mais resistente em superfícies lisas. Observe o tempo que pode sobreviver de acordo com as superfícies pesquisadas na tabela 1.

Entretanto, ainda não há dados que estabeleçam o tempo em que o vírus possa permanecer viável nos alimentos, especialmente considerando que sua estabilidade depende do tipo de superfície em que é depositado.

Tabela 1: Tempo de permanência do coronavírus em diferentes superfícies

MEIO/SUPERFÍCIE	TEMPO
Em suspensão (aerossóis)	3h
Cobre	4h
Papelão	24h
Aço Inoxidável	72h
Plástico	72h

Fonte: *Food Safety and Coronavirus: A Comprehensive Guide*

ALIMENTOS PODEM TRANSMITIR A COVID-19?

De acordo com o CDC - Centro de Controle e Prevenção de Doenças dos Estados Unidos, a EFSA - Autoridade Europeia de Segurança Alimentar e a ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária, atualmente não há evidências de que a COVID-19 seja transmitida diretamente por alimentos.

De qualquer maneira, não podemos esquecer que há muitas outras doenças que podem ser transmitidas por alimentos e os serviços de alimentação devem garantir que todos os procedimentos de Boas Práticas sejam integralmente cumpridos. Além disso, as Boas Práticas contemplam atividades de higiene que serão imprescindíveis na prevenção da COVID-19.

As Boas Práticas descritas na Resolução RDC 216/2004 devem ser implementadas pelo serviço de alimentação.

QUAIS OS PRINCÍPIOS BÁSICOS DE HIGIENE?




Para a higienização de mãos dos manipuladores de alimentos o estabelecimento deve disponibilizar pias abastecidas com água, sabonete líquido neutro e álcool gel 70% ou sabonete líquido antisséptico, papel toalha não reciclado, lixeira com tampa sem acionamento manual e procedimento de higiene visível.

As pias utilizadas pelos clientes devem possuir água, sabonete líquido, papel toalha não reciclado, álcool gel 70%, lixeira com tampa sem acionamento manual e procedimento de higiene visível.

Dispensers extras com álcool gel 70% devem também estar disponíveis na entrada dos estabelecimentos, em áreas de recebimento e armazenamento de mercadorias, montagem de alimentos de delivery ou take away, área de servimento (serviço de rotisseria), área de pagamento e outros pontos de grande circulação.

OS MANIPULADORES DE ALIMENTOS DEVEM LAVAR AS MÃOS COM FREQUÊNCIA E, PRINCIPALMENTE:

- Antes de começar o trabalho.
- Após tossir, espirrar, assoar o nariz ou levar a mão ao rosto.
- Após tocar os olhos, nariz ou a boca. 
- Antes e após manipular os alimentos crus.
- Antes de manipular alimentos cozidos ou prontos para o consumo.
- Após manusear celular ou tablets, dinheiro ou cartões de banco, lixo, chaves, maçanetas, e outras superfícies.
- Após usar o sanitário.
- Após retornar dos intervalos ou outras interrupções da atividade.

Ao lavar as mãos, usar água corrente e sabonete líquido, e realizar a lavagem por no mínimo 40 segundos, conforme orientações da ANVISA. Tais orientações devem estar disponíveis próximo às pias para higiene de mãos.

1



Umedecer as mãos com água.

2



Aplicar sabonete líquido em quantidade suficiente para assegurar a correta higienização das mãos.

3



Friccionar as palmas das mãos até que uma quantidade suficiente de espuma seja produzida.

4



Friccionar a palma direita sobre o dorso da esquerda, entrelaçando os dedos e vice-versa.

5



Friccionar palma contra palma, entrelaçando os dedos.

6



Friccionar o dorso dos dedos de uma mão com a palma da mão oposta, segurando os dedos, com movimentos de vai-e-vem e vice-versa.

7



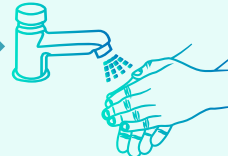
Friccionar o polegar esquerdo com o auxílio da palma da mão direita, utilizando-se de movimento circular e vice-versa.

8



Friccionar a ponta dos dedos da mão direita contra a palma da mão esquerda, fazendo um movimento de rotação e vice-versa.

9



Enxaguar as mãos com água corrente.

10



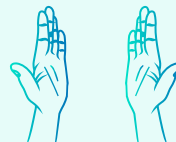
Secar com papel toalha descartável.

11



Utilizar papel toalha para fechar a torneira se o acionamento for manual.

12



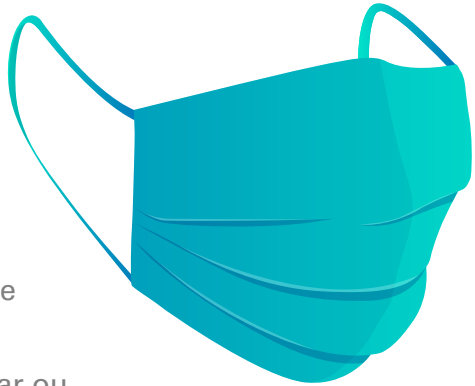
As mãos já estão limpas.

13

Passar álcool gel 70% nas mãos, deixando secar naturalmente (se o sabão não for bactericida).

ORIENTAÇÕES IMPORTANTES AOS MANIPULADORES

- Manter as unhas curtas e sem esmaltes.
- Não usar adornos como anéis, aliança, relógio, piercings e outros, para evitar acidentes e o acúmulo de sujidades.
- Não conversar, espirrar, tossir, cantar ou assoviar próximo dos alimentos, superfícies ou utensílios. A recomendação vale para o momento do preparo e na hora de servir.
- Manter o distanciamento de 2 metros entre os colegas de trabalho.
- Utilizar máscaras de proteção individual, conforme Lei Estadual n.º 20.189/2020.



Todos os procedimentos de higiene pessoal devem ser garantidos pelos responsáveis do serviço de alimentação.
A supervisão deve ser constante!

COMO USAR MÁSCARAS DE FORMA CORRETA?

A empresa deve disponibilizar máscaras para os manipuladores de alimentos, que devem ser usadas de acordo com os seguintes critérios:

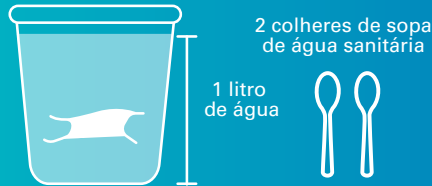
- As máscaras são de uso individual e não podem ser compartilhadas.
- A máscara utilizada na área de preparo e manipulação de alimentos não deve ser a mesma que o trabalhador utiliza fora destes locais. Por exemplo, não deve ser utilizada, nesta área, a mesma máscara que foi utilizada em seu deslocamento até o trabalho.
- Não tocar na parte interna ou externa das máscaras; caso contrário, as mãos estarão sendo contaminadas e, por consequência, tudo o que for tocado por elas posteriormente. Para adequar o posicionamento, deve-se tocar apenas na extremidade junto ao elástico. Lavar as mãos em seguida.
- Trocar as máscaras no máximo a cada 2 horas ou sempre que sentir que estão úmidas.
- Jogar fora no lixo do banheiro máscaras descartáveis.
- Separar em saco plástico exclusivo e identificado máscaras reutilizáveis para posterior higiene.

ATENÇÃO:

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

HIGIENIZAÇÃO AS MÁSCARAS REUTILIZÁVEIS

- Lavar com água e sabão.
- Enxaguar em água corrente.
- Recomenda-se deixar de molho por 20 minutos em solução clorada (para cada litro de água, colocar 2 colheres de sopa de água sanitária com 2-2,5% de cloro ativo).



- Enxaguar em água corrente.
- Deixar secar.

As orientações de uso, cuidados e higienização das máscaras reutilizáveis estão descritas na Nota Orientativa 22/2020 da Secretaria de Estado da Saúde, disponível em:

http://www.saude.pr.gov.br/sites/default/arquivos_restritos/files/documento/2020-06/no_22_mascaras_de_tecido_para_populacao_v2.pdf

E QUANTO A HIGIENE DO ESTABELECIMENTO?

Como vimos, a transmissão da COVID-19 pode ocorrer pela contaminação de superfícies. Portanto, manter ambiente, equipamentos e utensílios higienizados é imprescindível.

1. Os funcionários devem utilizar EPI durante os procedimentos de limpeza e desinfecção dos ambientes.
2. É importante higienizar as mãos com álcool gel 70% (por 20 segundos) ou água e sabonete líquido (por 40 segundos) antes e após a limpeza dos ambientes, ao tocar superfícies (principalmente aquelas onde o contato com as mãos é maior), bem como antes e após o uso de luvas de limpeza.

3. A empresa deve estabelecer os procedimentos de limpeza e desinfecção, com orientações detalhadas dos produtos a serem utilizados, frequência, passo a passo e responsáveis.

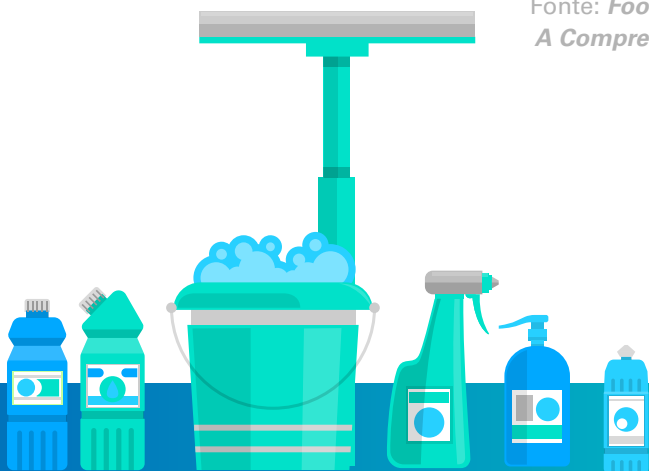
Todos os produtos utilizados devem possuir autorização da ANVISA. Para alcançar o resultado esperado, é fundamental seguir as instruções contidas no rótulo do produto quanto à forma de uso, cuidados e equipamentos necessários para sua aplicação.

Para a desinfecção em geral, recomenda-se principalmente o álcool 70%, a água sanitária ou outro produto destinado para este fim. A diluição da água sanitária pode ser feita de acordo com as seguintes proporções:

Tabela 2: Preparo de solução clorada com concentração de 400 a 500ppm

Quantidade de Água	Quantidade de Água Sanitária (2-2,5 de cloro ativo)
1 litro	20 ml
2 litros	40 ml
5 litros	100 ml
10 litros	200 ml

Fonte: *Food Safety and Coronavirus: A Comprehensive Guide; ANVISA, 2020.*



COMO REALIZAR A DESINFECÇÃO?

O álcool 70% líquido pode ser aplicado com um borrifador na superfície a ser desinfetada ou diretamente sobre um pano multiuso, limpo e seco e esfregado por toda a superfície. Em seguida, o utensílio, equipamento ou superfície estão prontos para o uso.

A solução clorada também pode ser borrifada na superfície de equipamentos, móveis e utensílios, ou ainda ser preparada em baldes, bacias ou similares e receber utensílios ou peças de equipamentos, que ficarão imersos. Ao uso da solução clorada, é importante que as superfícies permaneçam em contato por no mínimo 10 minutos e, se forem utensílios que tenham contato direto com alimentos, devem ser enxaguadas em água corrente após este tempo. Pode ser usada especialmente para a desinfecção de pisos, paredes e ambientes em geral.

QUAIS OS CUIDADOS GERAIS NA HORA DE COMPRAR MERCADORIAS?

- Usar máscara protetora;
- Atentar-se para a desinfecção dos puxadores dos carrinhos ou alças das cestas;
- Higienizar as mãos com álcool 70% ao entrar e ao sair do mercado;
- Manter o afastamento de 2 metros de outras pessoas durante o período de compras.

COMO RECEBER AS MERCADORIAS?

- Manter o distanciamento dos entregadores.
- Determinar o uso de máscaras pelos entregadores e funcionários.
- Disponibilizar álcool 70% na entrada da área de recebimento de mercadorias.
- As mercadorias devem ser colocadas sobre estrado ou balcão para conferência e desinfecção, antes do armazenamento nos locais adequados.
- Os entregadores não devem entrar na área de manipulação de alimentos.



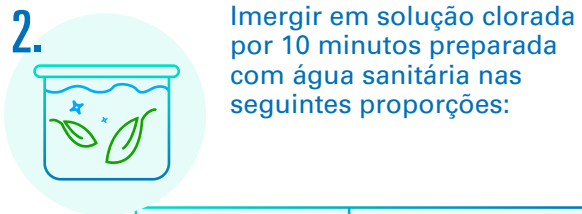
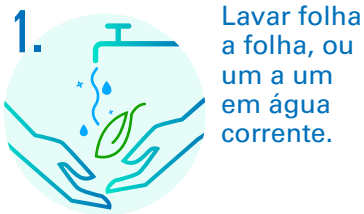
Realizar a higiene das mãos após o recebimento das mercadorias e documentação.

COMO ARMAZENAR AS MERCADORIAS?

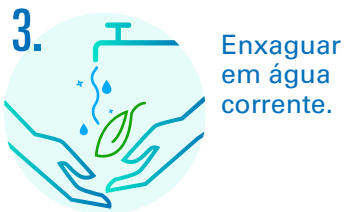
- Desinfetar com álcool 70% ou solução clorada (400 a 500 ppm) ou lavar as embalagens com água e detergente.

COMO HIGIENIZAR HORTALIÇAS?

Todas as frutas, verduras e legumes devem ser higienizados. Devem ser utilizados produtos específicos para este fim, conforme orientação dos fabricantes. Caso seja utilizada água sanitária, seguir as instruções:



Quantidade de Água	Quantidade de Água Sanitária (2-2,5 de cloro ativo)
1 litro	10 ml
2 litros	20 ml
5 litros	50 ml
10 litros	100 ml



O TRATAMENTO TÉRMICO ELIMINA O NOVO CORONAVÍRUS?

De acordo com as pesquisas realizadas, este tipo de vírus é sensível ao calor, e destruído quando o alimento é submetido à temperatura igual ou superior à 70°C, conforme determina a legislação higiênico-sanitária vigente.



COMO SERVIR ALIMENTOS COM SEGURANÇA?

Os alimentos podem ser distribuídos empratados (a la carte ou prato feito), em sistema de rotisseria ou através da venda em balcão (**take away** ou **delivery**). O sistema de serviços **self service** não deve ser utilizado pelo risco de contaminação de superfícies, utensílios e alimentos pelos consumidores.

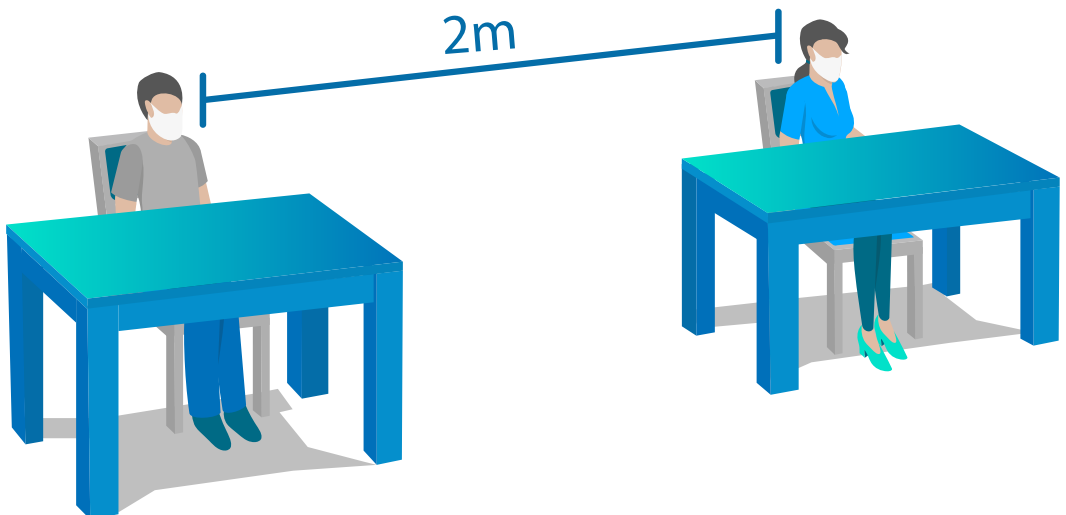
CUIDADOS GERAIS NO CAIXA


- Solicitar o uso de máscaras.
- Disponibilizar álcool 70% em gel.
- Controlar as filas no caixa – oriente os clientes com o espaçamento mínimo de 2 metros marcados no chão.
- Incentivar pagamentos em cartões ou outras formas que não utilizem o dinheiro.
- As máquinas para pagamento com cartão devem ser frequentemente higienizadas com álcool 70%. É permitido envolver estas máquinas em plástico filme, desde que substituído pelo menos uma vez ao dia, mantendo a sistemática de higienização a cada uso. Esses procedimentos não substituem a necessidade de higienização das mãos antes e após uso do equipamento;
- Quando utilizadas, desinfetar com álcool 70% as comandas individuais, após cada uso.
- Se possível, instalar barreira de acrílico no caixa, de forma a proteger melhor funcionários e clientes.

CUIDADOS GERAIS COM O LOCAL DE SERVIÇO

- Realizar o controle de entrada e saída de clientes, com o intuito de evitar aglomerações.
- Manter o distanciamento de 2 metros* entre clientes.
- Controlar filas no balcão de servimento (rotisseries) ou vendas – orientar os clientes com o espaçamento de 2 metros marcado no chão.
- Solicitar o uso de máscaras e do álcool 70% em gel disponível e fixar cartazes educativos com as devidas orientações.
- Remover condimentos, enfeites, guardanapos ou qualquer item das mesas que possa ser tocado por mais de um cliente.

* Ou de acordo com determinação de seu município, caso adote medidas de distanciamento ainda mais restritivas.



- Desinfetar cardápios entre clientes. 
- Desinfetar o tampo das mesas e os ~~puxadores~~ das cadeiras na saída de cada cliente.
- Manter os ambientes arejados e, nos casos de uso de aparelhos de ar condicionado, realizar a limpeza de todos os componentes com a frequência determinada pelos fabricantes.
- Readequar os bebedouros, de modo que os dispensadores de água que exigem aproximação da boca para ingestão, sejam lacrados, permitindo-se o funcionamento apenas do dispensador de água para copos descartáveis para clientes e funcionários. Também é permitido aos funcionários copos ou canecas não descartáveis, desde que de uso individual.
- Manter espaços para crianças (*kids*) fechados.

SERVIÇO DE ROTISSERIA

O QUE É?

Na rotisseria, funcionários do serviço de alimentação são os responsáveis por servir os pratos dos clientes, que permanecem do outro lado do balcão. É muito mais fácil para o estabelecimento garantir a higiene das mãos dos funcionários, que recebem treinamento específico e são supervisionados constantemente. Nessa modalidade de serviço, os estabelecimentos que trabalhavam com o sistema **self service** devem adaptar seus balcões de distribuição da melhor maneira possível para favorecer a atividade, o fluxo de atendimento e a proteção dos alimentos, superfícies e clientes. São algumas necessidades:



Os talheres de servimento devem ser trocados com frequência.

ATENÇÃO!



A higiene das mãos dos colaboradores deve ser assegurada.



Bandejas, pratos, talheres, guardanapos e copos devem ser protegidos e mantidos do lado interno do balcão, e ser entregues aos clientes por funcionários.



No balcão de exposição dos alimentos deve haver anteparo de material rígido, transparente e de fácil higienização, para proteção dos alimentos e visualização pelos clientes.

SERVIÇO EMPRATADO O QUE É?

Neste serviço, os alimentos já vem servidos para os clientes nos próprios pratos (prato feito) ou em outros utensílios que serão dispostos sobre a mesa do cliente para que depois sejam servidos em seus pratos (a la carte).

ATENÇÃO!

- A higiene das mãos dos colaboradores também deve ser assegurada.
- Talheres, guardanapos, copos, devem ser colocados na mesa apenas no momento da chegada do cliente.
- Os temperos devem ser disponibilizados em sachês, de modo a não se utilizar galheteiros.

SERVIÇOS DE COMPRA NO BALCÃO (TAKE AWAY) E DELIVERY

O QUE É?

São os serviços mais utilizados no momento. A compra no balcão e o delivery podem ser feitas da casa do cliente, por meio de serviços on-line ou telefone. O cliente pode também realizar a compra diretamente no estabelecimento e levar seu pedido (*take away*). No *delivery*, os pedidos são enviados aos clientes pela empresa, que utiliza entregadores terceirizados ou não.

ATENÇÃO!

MONTAGEM DOS PEDIDOS:

- Proteger utensílios descartáveis, sacos de papel e sacolas plásticas.
- Realizar a higienização constante das bancadas de montagem.
- Higienizar as mãos antes da montagem.

ÁREA DE RETIRADA DOS PEDIDOS:

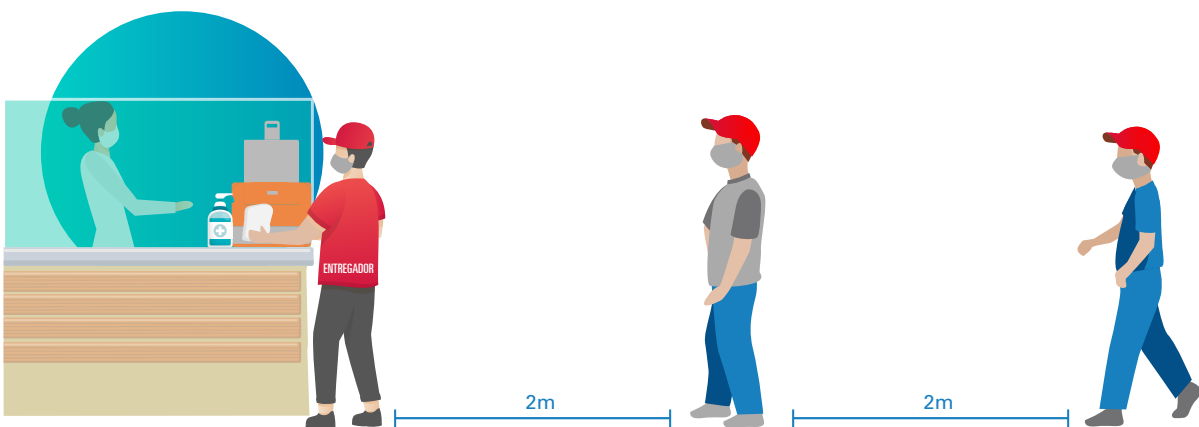
- Manter distância entre clientes e atendentes – criar barreiras.
- Deixar o balcão de atendimento livre de objetos.
- Manter o local de espera com afastamento de 2 metros entre clientes.
- Evitar cardápios impressos ou realizar a desinfecção a cada cliente. O estabelecimento deve dar preferência a quadros informativos com o cardápio do dia.
- Incentivar pedidos e pagamentos on-line.
- Disponibilizar álcool 70% em gel para uso de clientes e funcionários.



SERVIÇO DE ENTREGA (DELIVERY):

- Realizar a desinfecção das bolsas de entrega com álcool 70% antes e após cada reabastecimento, bem como a higienização ao fim do turno.
- O entregador deve adotar todas as medidas de higiene para sua proteção e do cliente: uso de máscara com troca a cada 2 horas, distanciamento social, uso de álcool 70% na desinfecção de mãos, da máquina de cobrança entre clientes e do guidão da bicicleta ou moto.
- Os entregadores devem manter o distanciamento de 2m entre si no local de espera.
- Seguir as recomendações da Nota Orientativa 08/2020 da Secretaria de Estado da Saúde, disponível em:

http://www.saude.pr.gov.br/sites/default/arquivos_restritos/files/documento/2020-06/no_08_servicos_delivery_de_alimentos.pdf



REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ABRASEL. **Como retornar as Atividades**. Recomendações e cuidados para uma reabertura segura de bares e restaurantes diante da crise. Cartilha. Abril 2020.
- ANVISA. **NOTA TÉCNICA N° 47/2020/SEI/COSAN/GHCOS/DIRE3/ANVISA. Recomendações sobre produtos saneantes que possam substituir o álcool 70% e desinfecção de objetos e superfícies, durante a pandemia de COVID19**. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/Nota+T%C3%A9cnica+47.pdf/242a3365-2dbb-4b58-bfa8-64b4c9e5d863ANVISA>. Notícias.
- ANVISA. **O novo coronavírus pode ser transmitido por alimentos?** Publicado: 21/03/2020 16:26 Disponível em: http://portal.anvisa.gov.br/noticias/-/asset_publisher/FXrxp9qY7FbU/content/o-novo-coronavirus-pode-ser-transmitido-por-alimentos-/219201
- ANVISA. **NOTA TÉCNICA N° 47/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA. Uso de luvas e máscaras em estabelecimentos da área de alimentos no contexto do enfrentamento ao COVID-19**. Disponível em: http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/NOTA_TECNICA_N_47.2020.SEI.GIALI_0_uso_de_EPIs.pdf/41979d87-50b8-4191-9ca8-aa416d7fdf6e
- ANVISA. **Nota Técnica n° 49. Orientações para os serviços de alimentação com atendimento direto ao cliente durante a pandemia de COVID-19**. Disponível em: http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/NOTA_TECNICA_N_49.2020.GIALI_orientacoes_atendimento_ao_cliente.pdf/e3cb8332-e236-482f-b446-cb2a39dc4589
- ANVISA. **Resolução RDC n° 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação**. Diário Oficial da União, Brasília, DF, p. 25, 16 set. 2004
- ASSIS, L. **Alimentos seguros: ferramentas para gestão e controle da produção e distribuição**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2017.
- J. KENJI LÓPEZ-ALT. **Food Safety and Coronavirus: A Comprehensive Guide**. Disponível em: <https://www.seriousseats.com/2020/03/print/food-safety-and-coronavirus-a-comprehensive-guide.html>
- MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Cartilha Coronavírus – Informações**. Disponível em: <https://www.saude.gov.br/images/pdf/2020/Abril/07/Cartilha-Coronavirus-Informacoes-.pdf>
- Neeltje van Doremalen; Trenton Bushmaker, B.Sc; Hamilton, MT; Dylan H. Morris, M.Phil; Princeton, NJ; Myndi G. Holbrook, B.Sc.; Amandine Gamble; Brandi N. Williamson, M.P.H.; Azaibi Tamin; Jennifer L. Harcourt; Natalie J. Thornburg; Susan I. Gerber, M.D; James O. Lloyd-Smith; Emmie de Wit; Vincent J. Munster. **Aerosol and Surface Stability of SARS-CoV-2 as Compared with SARS-CoV-1**. Disponível: <https://www.nejm.org/doi/full/10.1056/NEJMc2004973>
- Paraná. **Lei Estadual n.º 20.189/2020. Obriga, no Estado do Paraná, o uso de máscaras enquanto perdurar o estado de calamidade pública em decorrência da pandemia do coronavírus SARS-CoV-2, e adota outras providências**. Disponível em: <https://leisestaduais.com.br/pr/lei-ordinaria-n-20189-2020-parana-obriga-no-estado-do-parana-o-uso-de-mascaras-enquanto-perdurar-o-estado-de-calamidade-publica-em-decorrenca-da-pandemia-do-coronavirus-sars-cov-2-e-adota-outras-providencias>
- PREFEITURA MUNICIPAL DE CURITIBA. Secretaria Municipal da Saúde. **Protocolo de Curitiba contra o Coronavírus (Covid-19) para Serviços de Alimentação**. Disponível em: <http://www.saude.curitiba.pr.gov.br/images/Protocolo%20Curitiba%20Contra%20o%20Coronavirus-%20Servi%C3%A7os%20de%20Alimenta%C3%A7%C3%A3o%2023.04.2020.pdf>
- SECRETARIA DE SAÚDE DE CURITIBA. **Decreto Municipal n° 470, de 26 de março de 2020. Estabelece medidas complementares para o enfrentamento da Emergência em Saúde Pública, decorrente do novo Coronavírus (Covid-19) e define os serviços públicos e as atividades essenciais que devem ser resguardados pelo Poder Público e pela iniciativa privada**.
- SECRETARIA DE SAÚDE DE CURITIBA. **Resolução n° 1, de 17 de abril de 2020. Estabelece medidas complementares e obrigatórias para o enfrentamento da Emergência em Saúde Pública, decorrente do novo Coronavírus e regulamenta o Decreto Municipal n° 470, de 26 de março de 2020**.
- Secretaria de Saúde do Estado do Paraná. **Nota Orientativa 06/2020. Medidas de prevenção de covid-19 para aplicação em mercados, supermercados, hipermercados, atacarejos e todos os outros estabelecimentos que comercializam alimentos**. Disponível em: http://www.saude.pr.gov.br/sites/default/arquivos_restritos/files/documento/2020-06/no_06_mercado.pdf
- Secretaria de Saúde do Estado do Paraná. **Nota Orientativa 07/2020. Medidas de prevenção de covid-19 para aplicação em serviços de alimentação**. Disponível em: http://www.saude.pr.gov.br/sites/default/arquivos_restritos/files/documento/2020-06/NO_07_MEDIDAS_DE%20PREVENCAO_DE_COVID_19_PARA_APLICACAO_EM_SERVICOS_DE_ALIMENTACAO_V2.pdf
- Secretaria de Saúde do Estado do Paraná. **Nota Orientativa 08/2020. Medidas de prevenção de covid-19 para aplicação em serviço delivery de alimentos**. Disponível em: http://www.saude.pr.gov.br/sites/default/arquivos_restritos/files/documento/2020-06/no_08_servicos_delivery_de_alimentos.pdf
- Secretaria de Saúde do Estado do Paraná. **Nota Orientativa 22/2020. Máscaras de tecido de confecção caseira para população em geral**. Disponível em: http://www.saude.pr.gov.br/sites/default/arquivos_restritos/files/documento/2020-06/no_22_mascaras_de_tecido_para_populacao_v2.pdf
- Secretaria de Saúde do Estado do Paraná. **Resolução SESA n.º 632/2020. Dispõe sobre medidas complementares de controle sanitário a serem adotadas para o enfrentamento da COVID-19**. Disponível em: http://www.saude.pr.gov.br/sites/default/arquivos_restritos/files/documento/2020-04/632_19.pdf