

PROTOCOLO SETORIAL

SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO – RESTAURANTES, CAFETERIAS, LANCHONETES E SIMILARES

PARA ATIVIDADES EM FUNCIONAMENTO DURANTE A PANDEMIA DO COVID-19



PORTAL DA TRANSPARENCIA MUNICIPAL
<http://cloud-it.solucoes.int.br/transparenciaMunicipal/download/40-20200811094625.pdf>

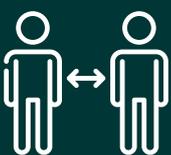


PROTOCOLO SETORIAL SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO – RESTAURANTES, CAFETERIAS, LANCHONETES E SIMILARES

ATENDIMENTO PRESENCIAL COM 50% DA CAPACIDADE



Os estabelecimentos estão autorizados a funcionar oferecendo sistema de vendas com entrega por aplicativos de delivery ou retirada da mercadoria por coleta, além disso, podem também funcionar com atendimento presencial, limitado a 50% do total da capacidade de clientes autorizada pelo atestado de regularidade do bombeiro e distanciamento entre as mesas. O atendimento presencial deverá estar limitado ao funcionamento no máximo até 20:00 horas.



DISTANCIAMENTO SOCIAL

- 1. Fica proibida a realização, nestes estabelecimentos, de eventos** tipo shows, apresentações e similares, que possam gerar aglomeração de pessoas;
- 2. Quando o estabelecimento possuir música ambiente**, deverá respeitar a limitação de 35db;
- 3. Facilitar a entrada e saída de clientes ampliando, se possível, o número de acessos.** Se o estabelecimento tiver mais de uma porta, considerar instituir portas exclusivas para entrada e portas exclusivas para saída dos clientes;
- 4. Garantir o distanciamento mínimo de 2,0 metro entre clientes de mesas diferentes.** Para tanto, considerar a distância de 2,0 metros entre as mesas;
- 5. Para locais com mesas fixas ou na impossibilidade de remoção, interditar as mesas** de forma que obedeça a distância mínima de 2,5 metros, comunicando visualmente quais estão livres e interditadas;

6. As mesas devem respeitar um limite máximo de 10 pessoas;

7. Manter distanciamento mínimo de 1,5 metro entre as pessoas, com demarcação no piso, nos locais de espera e filas de caixas;

8. Apenas poderá haver consumo de alimentos e bebidas por clientes que estejam sentados em cadeiras ou bancos nas mesas ou balcão. Não poderá haver consumo de alimentos e bebidas por clientes que estejam em pé fora das mesas;

9. É recomendável manter a opção de mesas em espaços com ventilação natural;

10. A utilização dos espaços públicos para a colocação de mesas deve ser regulamentada pelo poder público municipal;

11. Avaliar a redução do número de trabalhadores envolvidos no processo de separação do produto, higienização e entrega a cada cliente;

12. Avaliar a possibilidade de definição de turnos diferenciados ou zonas separadas de trabalho, para evitar aglomerações;

13. Revisar as rotinas de recebimento de mercadorias e limitar o contato pessoal onde as mercadorias são recebidas ou manipuladas;

14. Reduzir e controlar rigorosamente o acesso de pessoas externas às áreas de produção e manipulação de alimentos, incluindo fornecedores.

15. Trabalho que requer proximidade pessoal entre trabalhadores deve ser minimizado. Trabalho desta natureza deve ser planejado e gerenciado para estabelecer um sistema de trabalho seguro;





HIGIENE

- 1. Todos os funcionários e prestadores de serviço deverão utilizar máscaras;**
- 2. Todos os clientes devem utilizar máscara enquanto estiverem no estabelecimento**, exceto no momento em que estiverem sentados em cadeiras ou bancos nas mesas ou balcão;
- 3. Quando necessário deslocamento dos clientes** para sanitários ou para outra finalidade dentro do estabelecimento, **deverão obrigatoriamente fazer uso da máscara;**
- 4. Reforçar a limpeza e a desinfecção das superfícies mais tocadas** (mesas, balcões, teclados, maçanetas, botões, etc.) e banheiros a cada duas horas e também antes do início do expediente;
- 5. Deve ser disponibilizado a funcionários e clientes, em todos os pontos de entrada e de atendimento, álcool 70%;**
- 6. Reforçar boas práticas na cozinha** e reservar espaço para a higienização dos alimentos de acordo com o Programa Alimento Seguro (PAS) ou outro protocolo similar;
- 7. Organizar os cardápios de forma a serem plastificados** ou impressos em material que possibilite a higienização após cada novo atendimento;
- 8. É recomendado, quando oferecer temperos como sal e pimenta**, além de itens como palitos de dente e adoçantes, **priorizar o formato de sachês individuais;**
- 9. Em caso de existência de bufê no restaurante**, os alimentos devem ser cobertos por protetores salivares com fechamento frontal e lateral, podendo funcionar na modalidade de serviço por um funcionário do estabelecimento ou autosserviço (self-service). **Na modalidade autos-serviço (self-service), os estabelecimentos devem disponibilizar luvas de plástico descartáveis** no começo da fila, antes de pegar as bandejas e/ou pratos para que os clientes possam se servir. Ainda, devem os talheres ser disponibilizados em embalagens individuais;
- 10. Limpar e higienizar mesas, cadeiras, superfícies de comer (bandejas) após o uso de cada cliente.** Desinfetar com produtos à base de cloro, álcool, fenóis, quaternário de amônia ou álcool a 70% líquido ou gel.





MONITORAMENTO E COMUNICAÇÃO

- 1. Utilizar intensivamente os meios de comunicação disponíveis** para informar aos clientes sobre as medidas adotadas de higiene e precaução;
- 2. Utilizar todos os meios de mídia interna, assim como as redes sociais,** para divulgar as campanhas e informações sobre a prevenção do contágio e sobre as atitudes individuais necessárias neste momento de crise;
- 3. O protocolo deve incluir o acompanhamento diário da sintomatologia dos trabalhadores;**
- 4. Definir orientações claras de uso e limpeza dos banheiros** para garantir que eles sejam mantidos limpos e o distanciamento social seja alcançado o máximo possível;
- 5. Orientar os trabalhadores que apresentarem sintomas gripais, e os seus contatos domiciliares,** a acessarem o aplicativo “Atende em Casa” (www.atendeemcasa.pe.gov.br). Durante o acesso, serão orientados sobre como proceder com os cuidados, inclusive sobre a necessidade de procurar um serviço de saúde.



PORTAL DA TRANSPARENCIA MUNICIPAL
<http://cloud-it.solucoes.int.br/transparenciaMunicipal/download/40-20200811094625.pdf>

GOVERNO MUNICIPAL DE IGUARACY
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
DEPARTAMENTO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

