



PROTOCOLO PARA RETOMADA DAS ATIVIDADES COMERCIAIS DO SETOR DE RESTAURANTE E OUTROS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO: MEDIDAS DE PREVENÇÃO

CAPÍTULO I – DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Considerando as necessidades comerciais do setor de restaurante e outros serviços de alimentação, os mesmos possuem a responsabilidade de operacionalizar a retomada de suas atividades de modo que os riscos de contágio sejam minimizados quando da realização das suas atividades de acordo com este protocolo. Nesse sentido, seguem as medidas a serem adotadas.

As medidas sanitárias previstas neste protocolo não são exaustivas, podendo ser editadas novas medidas a qualquer momento, a depender do comportamento epidemiológico do Município de Floriano.

CAPÍTULO II – DO ATENDIMENTO AO PÚBLICO

- 1 - O acesso à empresa/estabelecimento deve ser controlado, logo na entrada deve haver um funcionário para verificar a temperatura corporal dos clientes como também dispor de sinalização (marcação no piso, por exemplo) na entrada e em pontos estratégicos para manter o distanciamento de 2 metros entre os clientes;
- 2 - Na entrada do ambiente disponibilizar pia/lavatório com água e sabão ou sabonete líquido, papel toalha e lixeira com tampa acionada com pedal e/ou disponibilizar álcool a 70% para higienização das mãos;
- 3 - Recomenda-se disponibilizar tapete sanitizante pedilúvio, preferencialmente, na entrada de locais fechados. Nos restaurantes que possuam câmaras frias, disponibilizar tapete sanitizante pedilúvio na entrada da câmara também;
- 4 - Só permitir a entrada de clientes se estiverem utilizando máscaras. O cliente só deve retirar as máscaras no momento da refeição, sendo que as máscaras devem ser acondicionadas pelos clientes em sacos individuais e após o término da refeição recoloca-la imediatamente, sendo que o cuidado com a máscara é de responsabilidade de cada cidadão;
- 5 - Os clientes devem evitar manusear o telefone celular ou tocar no rosto, nariz, olhos e boca, assim como devem conversar o mínimo possível durante sua permanência no interior do estabelecimento;



- 6 - Caso o estabelecimento possua parque ou “Espaço Kids” deve permanecer fechado até a avaliação gradativa do seu retorno, considerando o gerenciamento de risco epidemiológico e sanitário;
- 7 - Cada mesa deve ter um depósito de álcool gel a 70%;
- 8 - Disponibilizar cardápio somente por meio eletrônico. Cardápio físico somente se em material descartável ou em material sanitizável.
- 9 - Providenciar barreira de proteção física (acrílico, acetato etc) no Caixa.

CAPÍTULO III – DA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

1. Os manipuladores não devem fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho das atividades (RDC ANVISA 216/04);
2. Os trabalhadores devem intensificar a atenção e o cuidado no cumprimento das boas práticas de manipulação de alimentos de acordo com a legislação em vigor (RDC ANVISA 216/04), realizando a lavagem do antebraço e fazendo uso de roupa privativa dessa atividade;
3. Orientar todos os trabalhadores quanto à maneira adequada de higienização das mãos, braços, rosto e outras partes do corpo que podem ser vias de acesso de agente biológico;
4. Os trabalhadores devem manter os cabelos presos, usar toucas e não utilizar bijuterias, joias, anéis, relógios e outros adereços;
5. - Os colaboradores responsáveis pelo atendimento ao público deverão, obrigatoriamente, utilizar o equipamento de proteção denominado face shield.
6. - No espaço de manipulação de alimentos, disponibilizar para os funcionários lavatórios exclusivos com água, papel toalha, sabão líquido, lixeiras com tampa e acionada com pedal;

CAPÍTULO IV - DAS NORMAS DE HIGIENE PARA EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS E AMBIENTE

- 1- Não permitir o compartilhamento de armários pelos trabalhadores para a guarda de pertences pessoais.
- 2- Eliminar lenços de tecido, galheteiros, saleiros, açucareiros ou qualquer outro alimento/tempero que seja acondicionado dessa forma, provendo sachês para uso individual, que devem ser fornecidos no momento da alimentação;
- 3- Não deixar pratos, copos e talheres expostos à mesa, os mesmos deverão ser disponibilizados somente no momento da refeição;
- 4- Pratos, copos e talheres devem ser armazenados em armário fechado;
- 5- O fluxo de entrada e saída dos utensílios sujos deve ser diferenciado do fluxo dos utensílios limpos;
- 6- Disponibilizar álcool a 70% em quantidade adequada ao ambiente e processos de trabalho, inclusive para garçons;



- 7- Os alimentos e bebidas para degustação deverão ser disponibilizados em embalagens de plástico ou papel individualizadas;
- 8- Garantir que, no caso da existência de turnos de trabalho, a limpeza e a desinfecção dos instrumentos e equipamentos de trabalho seja realizada, obrigatoriamente, no momento da troca de turno, sem prejuízo da repetição desse procedimento durante o turno;
- 9- -Providenciar a limpeza das mesas e cadeiras com água e sabão diariamente. Realizar a desinfecção a cada saída de clientes com solução de água e hipoclorito de sódio de 0,1 a 0,5% ou com álcool a 70%;
- 10- Os utensílios devem ser ensaboados, deixados no sabão por 40 segundos e após retirar o sabão com água corrente, para que haja a inativação do vírus;
- 11- Providenciar, quando possível, em relação às medidas de infraestrutura, filtros de alta eficácia e garantir que a renovação/circulação de ar atenda às prescrições da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT), principalmente em escritórios e partes administrativas, abstendo-se de manter o local de trabalho sem renovação de ar;
- 12- Nos processos de recebimento, guarda e estoque de mercadorias (entrada e saída de produtos), os trabalhadores devem proceder à correta higienização das mãos antes e após o manuseio das embalagens/pacotes.
- 13- Para desinfecção do ambiente, principalmente, de áreas de alto fluxo de trabalhadores e clientes (hall entradas, áreas de manipulação de alimentos, salões de atendimento, etc.) borrifar hipoclorito de 0,1 a 0,5% nas paredes na altura de 1,80 m;
- 13- Intensificar a higienização dos banheiros, especialmente, dos sanitários (usar hipoclorito de sódio a 1% após cada uso e ao dar descarga permaneça com a tampa do sanitário fechada);
- 14- A coleta e descarte do lixo devem ser feita com uso de máscara e luvas, o lixo deve ser acondicionado em duas sacolas, que só devem ser ocupadas até 2/3 de sua capacidade, disponibilizando no abrigo de resíduos até o recolhimento do lixo final;

CAPÍTULO V - NORMAS PARA BOAS PRÁTICAS DE HIGIENE E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

1. Antes da produção deve-se ter o cuidado com a higienização com água e sabão ou álcool a 70% ou hipoclorito de sódio de 0,1 a 0,5% das embalagens e matérias-primas/ingredientes dos serviços de alimentação. Higienizar frutas e verduras adequadamente:
 - 1.1 Lave as verduras, frutas e hortaliças com água corrente em abundância, agite-as;
 - 1.2 Mergulhe-as por 15 minutos numa bacia plástica com uma mistura na proporção de 1 colher (sopa) de água sanitária (hipoclorito de sódio de 2 a 2,5%) para cada litro de água;
 - 1.3 Lave-as novamente com água de torneira para retirar a água sanitária.
2. É de responsabilidade do proprietário do estabelecimento ofertar EPI's para todos os colaboradores;



3. Proibir a entrada de pessoas externas, como entregadores, no local de manipulação dos alimentos;
4. Providenciar barreira de proteção física (acrílico, acetato etc) no Caixa.
5. Dar preferência às vendas por telefone ou on-line nas modalidades de entrega por delivery (aplicativos ou entregadores próprios), entregas rápidas no balcão, Drive Thru (se possuir estrutura adequada e privativa), entre outros.
6. Determinar funcionários para servirem a comida aos clientes diretamente na mesa, sendo que a comida deve ser transportada da cozinha para a mesa em recipientes fechados;

CAPÍTULO VI – DAS NORMAS PARA ATENDIMENTO EM SERVIÇOS DE DELIVERY

- 1 - Em relação ao comércio por delivery, o transporte de refeições prontas para o consumo imediato deverá ser realizado logo após o seu acondicionamento em equipamento de conservação a quente ou a frio e sob temperatura que não comprometa a qualidade higienicossanitária do produto. Devendo seguir as seguintes recomendações:
- 2 - Limpeza da caixa térmica com água e sabão líquido e sanitização com solução de água sanitária: 45ml (03 colheres de sopa) de água sanitária para 01 litro de água;
- 3 - Higienização dos punhos da moto ou volante do carro com solução de água sanitária ou álcool a 70%; 38.3 - O entregador deve lavar as mãos com água e sabão ou sabonete líquido, secando com papel toalha antes de pegar a embalagem do alimento a ser transportado;
- 4 - O entregador deve portar álcool gel a 70% para utilizar entre uma entrega e outra;
- 5 - Orientar aos trabalhadores a executar a troca da máscara a cada 3 horas ou quando estiver úmida, devendo proceder à retirada correta (pegando pelas hastes sem tocar a parte frontal), acondicioná-la em um saco de papel ou saco plástico, fazendo sempre a higienização das mãos antes e após a retirada da máscara pelas hastes;
- 6 - O entregador deve se afastar do trabalho se estiver com qualquer um dos seguintes sintomas: sinais de síndromes gripais (coriza, tosse seca, dor de garganta), mialgia, diarreia, cefaleia, perda parcial ou total de olfato ou paladar;
- 7 - As refeições devem ser acondicionadas em embalagens de entrega lacradas e de material adequado ao contato com alimentos e conforme legislação específica e a informação de que o consumo deverá ser imediato.
- 8 - Dar preferência às vendas por telefone ou on-line nas modalidades de entrega por delivery (aplicativos ou entregadores próprios), entregas rápidas no balcão, Drive Thru (se possuir estrutura adequada e privativa), entre outros;

CAPÍTULO VII – DAS NORMAS PARA ATENDIMENTO DE SELF SERVICE



- 1- Nos restaurantes de autosserviço (self service com comida no quilo, self service em rodízio e preço único), os proprietários têm duas opções: disponibilizar trabalhadores para servi os pratos dos clientes ou disponibilizar par de luvas descartáveis plásticas a ser usado pelo cliente após lavar as mãos com água e sabonete líquido e/ou higienizar com álcool a 70%, para que ele próprio possa servir seu prato.
- 2- Estes estabelecimentos devem adotar as seguintes medidas: 39.1 - O equipamento de exposição do alimento preparado na área de consumo deve dispor de barreiras de proteção que previnam a contaminação do mesmo em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor e de outras fontes, conforme RDC Nº 216/2004;
- 3 - Manter as comidas expostas a uma distância mínima (50 cm) ou usar uma barreira física do cliente, de modo que este não fique muito próximo do alimento a ser servido;
- 4 - Caso opte pelo prato ser feito por funcionários do serviço de Buffet, eles devem usar luvas descartáveis e realizar a higienização prévia das mãos;
- 5 - Deve-se demarcar o chão em frente ao buffet garantindo o distanciamento de 2 metros;
- 6 - Saladas podem ser pré-montadas em porções individuais, protegidas com filme plástico e devem ficar em expositores refrigerados;
- 7 - Proteínas e guarnições podem ser servidas, por trabalhador, em balcões aquecidos. Deve haver uma barreira física entre trabalhador e clientes;
- 8 - Bebidas devem ser servidas a mesa por garçom. Os clientes não podem manipular livremente freezers, geladeiras e post mix;
- 9 - Sobremesas em porções embaladas individualmente devem ficar em refrigeração e serem servidas pelo garçom;
- 10 - Oferecer talheres higienizados e embalados individualmente;
- 11 - Os funcionários responsáveis pelo buffet devem lavar as mãos com água e sabão líquido com frequência;
- 12 - Deve-se recomendar aos clientes a lavagem das mãos antes de entrarem na fila do buffet do self service;
- 13 - Deve-se disponibilizar álcool gel a 70% exclusivo para mesa buffet em quantidade suficiente para uso de funcionários e clientes;
- 14 - A fila deve ser organizada em sentido único. Não permitir o acesso à mesa do buffet pelos dois lados;

CAPÍTULO VIII – DOS ALERTAS VISUAIS E SONOROS



- 1- Orienta-se a inserir ALERTAS VISUAIS e/ou SONOROS e outros meios de comunicação na entrada dos serviços e em locais estratégicos, devendo:
 - 1.1 - Os trabalhadores e clientes deverão ser orientados sobre a COVID19, acerca do que é a doença, qual é o agente transmissor, modo de transmissão, sintomas e medidas de prevenção destinadas a evitar a disseminação da doença, que devem ser seguidas dentro e fora do ambiente de trabalho;
 - 1.2 - Fixar e/ou disponibilizar informativos em locais visíveis (cartazes, placas, pôsteres, totens, etc.), assim como, emitir mensagens de textos ou sonoras (áudio) ou audiovisuais (vídeos), como também letreiros de led, etc.) acerca das medidas a serem adotadas pelos trabalhadores e clientes visando à sua proteção individual como:
 - 1.3 - Higienização adequada das mãos com água e sabão/sabonete líquido e/ou álcool a 70%, devendo o estabelecimento disponibilizar local apropriado para higienização das mãos com sabão líquido ou álcool em gel;
 - 1.4 - Uso da máscara dentro do estabelecimento antes e após o consumo;
 - 1.5 - Orientar sobre os cuidados para que a roupa e/ou objetos do cliente não toque a comida do autosserviço, como no caso de blusas de mangas compridas largas, bolsas.

James Rodrigues dos Santos
Secretário Municipal de Saúde

Bento Viana de Sousa Neto
Secretário Municipal de Governo

Jussinaldo Duarte Santos
Diretor de Vigilância Sanitária

Miléssia Milene de Sá Mousinho
Coordenadora de epidemiologia