



Plano Municipal de enfrentamento à COVID-19 - "Plano Contagem Pacto pela Vida"

PROTOCOLO DE PREVENÇÃO DA COVID-19 PARA BARES E RESTAURANTES

ESTE PROTOCOLO destina-se a proprietários, funcionários, colaboradores terceirizados e prestadores de serviço de estabelecimentos definidos por **BARES E RESTAURANTES**, assim como todos os clientes que utilizam os serviços prestados por este núcleo comercial.

Os **BARES E RESTAURANTES** estão autorizados a funcionar desde que cumpram as regras de prevenção ao contágio e contenção da propagação de infecção viral relativa ao Coronavírus – COVID-19, estabelecidas no Decreto nº 102, de 16 de abril de 2021, acrescidas de regras específicas que compõem o presente Protocolo.

Conforme estabelecido pelo referido decreto, são regras que se aplicam a todos os bares e restaurantes:

I - afixar na entrada do estabelecimento uma placa informando a capacidade máxima de lotação.

II - garantir que os ambientes estejam ventilados e facilitem a circulação de ar.

III - disponibilizar profissional para realizar a abordagem de frequentadores, clientes, funcionários e fornecedores para uso de preparações alcoólicas (gel ou líquida com concentração de 70%) na entrada do estabelecimento e, se possível, de forma intercalada nos corredores, recomendando por meio de informativos a necessidade do seu uso constante.

IV - na entrada do estabelecimento, manter um termômetro digital remoto, que detecte a temperatura sem contato com a pele, sendo vedada a entrada e permanência no estabelecimento de frequentadores, clientes, funcionários ou fornecedores com temperatura corporal superior a 37º C.

V - somente autorizar a entrada e permanência no estabelecimento de frequentadores, clientes, funcionários e fornecedores com uso adequado de máscara facial, que deverá cobrir totalmente o nariz e a boca.

VI - ampliar a frequência de limpeza de piso, corrimão, maçaneta, superfícies e banheiros com álcool 70% ou solução de água sanitária, lixeira com tampa e abertura sem contato manual.

VII - higienizar com álcool a 70% todos os equipamentos utilizados na prestação de serviços, antes e após cada utilização.

VIII - realizar higienização de superfícies de equipamentos de uso compartilhado (carrinhos de compras, cestas e similares, etc.) por cada cliente, com álcool 70%.

IX- descartar resíduos corretamente, conforme preconizado na Resolução RDC 222/2018 ANVISA/MS.

X - higienizar com álcool a 70% máquinas de cartão de crédito após a utilização de cada usuário.

XI - para os estabelecimentos que realizem entrega em domicílio, deve-se proceder à devida higienização de todos os equipamentos utilizados para o transporte, bem como garantir a temperatura adequada para não perecimento dos alimentos e manutenção da qualidade dos medicamentos.

XII - uso obrigatório de face shield (máscara transparente de acrílico) para todos os atendentes do estabelecimento, juntamente com a máscara de proteção facial.

§1º Bares e restaurantes deverão dispensar do comparecimento ao seu local de trabalho os funcionários que apresentarem sintomas respiratórios, tais como perda de olfato ou paladar, tosse seca, febre (temperatura corporal acima de 37º C), dificuldade respiratória aguda, congestionamento nasal e/ou inflamação na garganta. O funcionário deverá ser afastado das atividades laborais e deverá receber orientação para procurar imediato atendimento médico e permanecer em isolamento domiciliar por, no mínimo, 14 dias, ou mais, no caso de persistência dos sinais/sintomas, até a completa melhora. O isolamento domiciliar poderá ser suspenso caso o funcionário seja submetido a exame laboratorial e receba diagnóstico médico, que afaste a possibilidade de estar infectado pela COVID-19.

§2º O distanciamento entre as pessoas, a fim de evitar aglomeração e observar as regras sanitárias e epidemiológicas de enfrentamento à pandemia deve ser cumprido da seguinte forma:

I - para lugares fechados, 1 (uma) pessoa a cada 5m² (cinco metros quadrados). e

II - para lugares abertos, 1 (uma) pessoa a cada 2m² (dois metros quadrados).

§3º Bares e restaurantes poderão funcionar de segunda a sábado, de 7h às 20h, exceto feriados.

MEDIDAS COMPLEMENTARES E CONDICIONANTES PARA BARES E RESTAURANTES

1. PARA ORGANIZAÇÃO DO AMBIENTE DE TRABALHO

- 1.1. Afixar em local de fácil acesso e visibilidade, para funcionários, fornecedores e clientes, cópia do Decreto nº 102, de 16 de abril de 2021, e deste Protocolo.
- 1.2. Afixar na entrada do estabelecimento uma placa informando a capacidade máxima de lotação, considerando a regra de distanciamento de 1 (uma) pessoa a cada 5m² (cinco metros quadrados).
- 1.3. Utilizar gradil ou fita zebra para o controle da entrada dos clientes.
- 1.4. Manter distanciamento mínimo de 2m (dois metros) entre as mesas e 1m entre ocupantes na mesma mesa.
- 1.5. Permitir no máximo quatro pessoas para ocupação de cada mesa, sendo proibido juntar mesas e atender pessoas que não estiverem sentadas.
- 1.6. Proibir o consumo fora de mesas na parte interna e externa do estabelecimento.
- 1.7. Caso o estabelecimento possua “Espaço Kids”, o mesmo deve permanecer fechado.
- 1.8. Disponibilizar álcool 70% para higienização das mãos de clientes, funcionários, colaboradores, prestadores de serviço, em pontos estratégicos como na entrada do estabelecimento, nos balcões (para uso de máquina de cartão), área de atendimento, nos banheiros e nas áreas de manipulação de alimentos.
- 1.9. Privilegiar a ventilação natural do ambiente, mantendo portas e janelas abertas. Caso os ambientes sejam climatizados, deve-se observar e praticar as medidas dispostas no Protocolo Sanitário para os cuidados (limpeza) dos equipamentos de ar condicionado.
- 1.10. Fica proibida a realização de shows com bandas no interior de bares e restaurantes, assim como aglomerações dos clientes e práticas de danças com música ao vivo ou mecânica.
- 1.11. Somente serão permitidas apresentações ao vivo que se caracterizem como música ambiente, sendo vedada a permanência de pessoas em pé, próximas ao local da apresentação, limitando-se a presença simultânea a, no máximo, dois (2) músicos no local da apresentação.
- 1.12. Durante sua apresentação, os músicos deverão permanecer em local fixo e isolado do público por fita zebra de modo a resguardar distância mínima dos clientes de, no mínimo, 4 metros (quatro metros), respeitando distanciamento mínimo entre os músicos de 2 metros (dois metros).
- 1.13.** Microfones para amplificação da voz deverão ser higienizados com álcool a 70% antes e após sua utilização que deverá ser individual e não compartilhada durante as apresentações.
- 1.14. Priorizar pagamentos com cartões de débito e crédito, cujas máquinas deverão ser cobertas com plástico adesivo propiciando condições mais adequadas de higienização após cada utilização.
- 1.15. Priorizar a cobrança na mesa, evitando a aglomeração dos clientes em filas no caixa.

1.16. Teclados de computadores, telefone, calculadoras e outros semelhantes, deverão ser embaladas com plástico filme para facilitar a higienização.

1.17. Promover a correta desinfecção nos utensílios (vasilhames, pratos, copos, talheres e afins).

2. CUIDADOS COM OS FUNCIONÁRIOS

2.1. Instruir os funcionários sobre a obrigatoriedade do uso e a correta utilização de máscara cobrindo integralmente boca e nariz e manuseio para guarda ou descarte, realizando a troca no mínimo a cada 4 horas de trabalho, se estiver úmida ou sempre que necessário.

2.2. Orientar os funcionários sobre a necessidade de lavar periodicamente as mãos e antebraços com água e sabão e sempre que considerar necessário.

2.3. Orientar aos funcionários não utilizar ou compartilhar itens de uso pessoal com os colegas de trabalho, como EPIs, fones, canetas, aparelhos de telefone, uniforme e outros

2.4. Orientar aos funcionários não realizar o trajeto entre a casa e o local de trabalho de uniforme ou roupas pessoais utilizadas no ambiente de trabalho, a fim de evitar a contaminação dos colegas.

2.5. Orientar os funcionários para lavar e trocar os uniformes ou roupas pessoais utilizadas no trabalho diariamente e levá-los ao local de trabalho protegidos em saco plástico ou outra proteção adequada.

2.6. Orientar aos funcionários manter os cabelos presos e não utilizar bijuterias, joias, anéis, relógios e outros adereços, para assegurar a correta higienização das mãos.

3. CUIDADO COM OS SERVIÇOS

3.1. 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).

3.2. Reforçar os procedimentos de higiene e manter rigorosamente o cumprimento das demais normas de boas práticas de manipulação de alimentos.

3.3. Lavar com água e sabão os utensílios do serviço, como espátulas, pegadores, conchas e similares, higienizando-os completamente, inclusive os cabos.

3.4. Antes de iniciar o pré-preparo e preparo dos alimentos, os funcionários devem sempre higienizar as mãos de modo correto e manter a frequência adequada de higienização.

3.5. Reforçar cuidados nas áreas de manipulação de alimentos: evitando todo ato que possa contaminar os alimentos, tais como comer, fumar, tossir, espirrar, se coçar, tocar o nariz, orelhas ou boca, usar o celular ou realizar outros hábitos inseguros.

3.6 Proprietários e funcionários dedicados á manipulação de alimentos deverão utilizar touca e máscara de proteção cobrindo integralmente boca e nariz obrigatoriamente durante o preparo de alimentos.

3.7 Proibir a entrada de pessoas externas, como entregadores, no local de manipulação dos alimentos.

3.8. Seguir os critérios técnicos e estabelecidos em legislações vigentes para higienização de hortifrúti, superfícies, utensílios e equipamentos envolvidos no processo.

3.9. Seguir rigorosamente os critérios técnicos e especificados nas legislações vigentes para descongelamento, dessalgue, cocção, resfriamento e demais etapas da cadeia produtiva de alimentos.

3.10. Eliminar o cardápio físico (podem ser utilizadas soluções digitais, cartazes, painéis ou descartáveis). Não sendo possível, utilizar modelo plastificado que deve ser higienizado após cada uso.

3.11. Eliminar galheteiros, saleiros, açucareiros, ou qualquer outro alimento/tempero que seja acondicionado dessa forma, provendo sachês unitários.

3.1 – Cuidados com o serviço de buffet na modalidade de autosserviço (self service)

O serviço de buffet na modalidade de autosserviço (self service) será admitida desde que sejam cumpridas as seguintes condições:

3.1.1. Um funcionário, utilizando máscara e face shield (máscara transparente de acrílico), fique encarregado exclusivamente de borrifar álcool 70% nas mãos dos clientes antes do acesso ao balcão expositor e sempre que necessário.

3.1.2. Providenciar para que bandejas, pratos, talheres, guardanapos e copos estejam protegidos e o estabelecimento forneça luvas descartáveis para que os clientes se sirvam.

3.1.3. Na fila, fazer marcações no chão com a distância de 2m (dois metros) entre as pessoas.

3.1.4. Sejam higienizados com água e sabão os utensílios do serviço, como espátulas, pegadores, conchas e similares, higienizando-os completamente, inclusive os cabos, com a frequência devida.

3.1.5. Os clientes permaneçam de máscara durante todo o percurso e não poderão manusear outros objetos que não os utensílios utilizados para o serviço.

3.1.6. Os clientes sejam monitorados e orientados por funcionário do estabelecimento no percurso assegurando o cumprimento dos protocolos e promovendo a troca imediata de talheres caso necessário.

3.1.7. Os talheres sejam oferecidos embalados em kits individuais.

4. CUIDADOS COM A ENTREGA DE ALIMENTOS– DELIVERY

- 4.1. 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 higiênico-sanitária do produto.
- 4.2. As refeições deverão ser acondicionadas em embalagens de entrega lacradas, envoltas em plástico filme ou outro mecanismo que promova a vedação, sendo material adequado ao contato com alimentos e, conforme legislação específica.
- 4.3. Os veículos para transporte de alimentos devem apresentar-se em bom estado de conservação, limpos, organizados e livres de animais, produtos tóxicos, substâncias e objetos estranhos à atividade, além de garantir a integridade e a qualidade dos produtos. Devem ser higienizados frequentemente, incluindo os punhos de motocicletas e bicicletas.
- 4.4. Os pagamentos devem ser realizados preferencialmente online ou por meio de cartão, evitando contatos desnecessários entre funcionários e clientes. Em caso de troco em dinheiro, recomenda-se que a devolução seja feita em saco plástico, para não haver contato com as mãos.
- 4.5. Os entregadores devem utilizar máscara de proteção facial e levar consigo álcool gel 70% fornecido pela empresa.
- 4.6. Orientar os entregadores a intensificar a higienização das mãos com água e sabão e/ou álcool 70%, principalmente antes e depois de manipularem as embalagens, usarem banheiro, se tocarem o rosto, nariz, olhos e boca, antes e após manipular máquina de cartão de crédito/débito e sempre que necessário.
- 4.7. Os entregadores devem manter o distanciamento adequado do cliente no momento da entrega e a mesma distância dos funcionários do estabelecimento ou de outros entregadores no local de espera de atendimento. Caso possível, é aconselhável destinar local próprio e demarcado para evitar aglomerações.
- 4.8. As embalagens de transporte (térmicas popularmente conhecidas como bags) nunca devem ser colocadas diretamente no chão em nenhum momento, devido aos riscos de contaminação.
- 4.9. Os compartimentos de entregas devem ser higienizados interna e externamente com frequência. Devem ser evitadas aberturas desnecessárias e não devem ser deixados sobre o piso ou locais não higienizados,