

# **PROTOCOLO - SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO - RESTAURANTES, CAFETERIAS, LANCHONETES E SIMILARES**

**PARA ATIVIDADES EM FUNCIONAMENTO  
DURANTE A PANDEMIA DO COVID-19**



PREFEITURA DE  
**SANHARÓ**  
UM NOVO TEMPO, NOVOS CAMINHOS

**Este documento visa estabelecer uma série de recomendações para a aplicação de medidas preventivas devido ao COVID-19 ao segmento de SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO - RESTAURANTES, CAFETERIAS, LANCHONETES E SIMILARES. Contém orientações específicas para o setor, tendo como base o Protocolo Geral do Estado de Pernambuco para todas as atividades em funcionamento.**

**Este protocolo não exaure todas as medidas cabíveis aos estabelecimentos, esses deverão, ainda, atender as demais medidas regulatórias estabelecidas pela Vigilância em Saúde deste município.**

# PROTOCOLO 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 dos bombeiros e distanciamento entre as mesas. O atendimento presencial deverá estar limitado ao funcionamento no máximo até 20h.



### 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 35 db;
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 1,5 metro entre clientes de mesas diferentes. Para tanto, considerar a distância de 1,5 metro entre as bordas das mesas, caso não haja cadeiras entre as mesas. No caso de haver cadeiras, acrescentar mais 0,5 metro, caso haja em apenas uma das mesas e 1 metro se houver cadeiras entre as bordas em ambas as mesas;
5. No caso de locais com mesas fixas ou na impossibilidade de remoção, deve-se interditar as mesas de forma que obedeça a distância mínima de 2,5 metros, a contra entre as bordas, comunicando visualmente quais estão livres e interditadas.

- 6.As mesas devem respeitar um limite máximo de 04 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.Se houver fila na área externa ao estabelecimento, orientar os clientes de forma a evitar aglomeração, mantendo o distanciamento de 1,5 metro;
- 9.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;
- 10.É recomendável manter a opção de mesas em espaços com ventilação natural;
- 11.A utilização dos espaços públicos para a colocação de mesas deve ser regulamentada pelo poder público municipal;
- 12.Avaliar a redução do número de trabalhadores envolvidos no processo de separação do produto, higienização e entrega a cada cliente;
- 13.Avaliar a possibilidade de definição de turnos diferenciados ou zonas separadas de trabalho, para evitar aglomerações;
- 14.Evitar reuniões presenciais com trabalhadores. Se imprescindível, fazer em locais abertos e mantendo a distância de segurança;
- 15.Evitar aglomerações nos intervalos. Estabelecer capacidade máxima em áreas comuns. Distribuir e coordenar intervalos entre diferentes setores;
- 16.Revisar as rotinas de recebimento de mercadorias e limitar o contato pessoal onde as mercadorias são recebidas ou manipuladas;
- 17.Reduzir e controlar rigorosamente o acesso de pessoas externas às áreas de produção e manipulação de alimentos, incluindo fornecedores;
- 18.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;

19.É recomendado aos guichês de atendimento ao público nos pontos de coleta ter anteparos de vidro ou acrílico para proteção das pessoas;

20. As mercadorias para coleta e entrega devem estar em local com controle exclusivo do estabelecimento, devidamente sinalizados, não devendo estar expostos para retirada direta pelo prestador de serviço ou cliente.



## 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, entre outros.) 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 autosserviço (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.



## COMUNICAÇÃO E MONITORAMENTO

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 “TELECOVID”, disponível em nosso município. Durante o acesso, serão orientados sobre como proceder com os cuidados.

## **ATENÇÃO!!!**

**☐ Fica proibida a venda de bebidas alcoólicas para consumo no local, podendo estas serem comercializadas APENAS para retirada no local ou via serviço de Delivery.**

**PARA MAIORES INFORMAÇÕES E ESCLARECIMENTOS:**

**<http://sanharo.pe.gov.br/>**

**[vigilanciaemsaudesanharo@gmail.com](mailto:vigilanciaemsaudesanharo@gmail.com)**

**Telefone para contato (Vigilância em Saúde – Sanharó):  
(87) 99123-7308**



PREFEITURA DE

**SANHARÓ**