

Protocolo Sanitário para a retomada das atividades de restaurantes e similares frente à pandemia pela COVID - 19.



Protocolo Sanitário para retomada das atividades de Restaurantes e Similares frente à Pandemia pela COVID -19

- ✓ As atividades serão permitidas somente ao ar livre ou áreas arejadas;
- ✓ Deverá trabalhar com capacidade limitada em 40%;
- ✓ Horário de atendimento de segunda – feira a sábado, com abertura a partir das 6:00 horas e fechamento até às 22:00 horas;
- ✓ Os bares, restaurantes e similares com consumo no local, ficam obrigados a fixarem na entrada do estabelecimento placa de informação com o horário de funcionamento reduzido (8 horas).
- ✓ Estabelecimentos que trabalhem com sistema de autosserviço (self service) devem estabelecer funcionários específicos para servir os clientes, mantendo o máximo de distanciamento possível.
- ✓ Higienizar utensílios com frequência e utilizar embalagens apropriadas, observando as indicações das autoridades da saúde e sanitárias;
- ✓ Disponibilizar temperos e condimentos em sachês;
- ✓ Lavar e trocar os uniformes diariamente e levá-los ao local de trabalho protegidos em saco plástico ou outra proteção adequada. Usá-los somente nas dependências da empresa, observando as indicações das autoridades da saúde e sanitárias;
- ✓ No caso de entregadores pertencentes ao quadro do estabelecimento, o estabelecimento é responsável pelo fornecimento das máscaras e demais produtos de higienização, como álcool em gel 70%, para que os funcionários possam higienizar as mãos, as máquinas de

cartões e bags de transporte. No caso de entregadores pertencentes às plataformas de delivery ou empresas terceirizadas, estas são responsáveis pelo fornecimento de materiais e produtos e capacitação de seus funcionários;

- ✓ Em caso de troco em dinheiro, recomendamos que a devolução seja feita em saco plástico para não haver contato do dinheiro com as mãos;
- ✓ As bolsas de transporte nunca devem ser colocadas diretamente no chão, devido aos riscos de contaminação;
- ✓ Disponibilizar talheres descartáveis ou devidamente embrulhados aos clientes, como alternativa aos talheres convencionais, que não precisam parar de serem oferecidos;
- ✓ Adequação para uso de cardápios que não necessitem de manuseio ou cardápios que possam ser higienizados (e.g. menu board, cardápio digital com QR code, cardápio plástico de reutilização ou de papel descartável);
- ✓ Cumprir o Programa de Limpeza implementado no estabelecimento, de forma que todos os equipamentos, utensílios, superfícies e instalações sejam higienizados antes do retorno das operações;
- ✓ Chopeira, máquinas de café, máquinas de gelo e demais equipamentos que sejam limpos por equipe terceirizada ou equipe do estabelecimento devem ser higienizados antes da reabertura;
- ✓ Contratar profissional capacitado para avaliar a necessidade de limpeza do sistema de exaustão, especialmente nos casos em que o estabelecimento permaneceu fechado;
- ✓ Funcionários devem higienizar as mesas e cadeiras após cada uso e troca de cliente;
- ✓ Antes da abertura do estabelecimento, reunir a equipe para alinhar as medidas de segurança que foram adotadas e, conforme necessidade, realizar reuniões de alinhamento e correções;
- ✓ Orientar os clientes quanto à lavagem das mãos e utilização de álcool em gel 70% antes de consumirem a refeição, seja de forma escrita ou oral;
- ✓ Incluir entregadores próprios nos programas de capacitação de funcionários. Entregadores terceiros deverão ser incluídos nos programas das empresas terceiras;
- ✓ Alterar a disposição das mesas e cadeiras para garantir o distanciamento mínimo e reduzir o número de pessoas por mesa;
- ✓ Guardanapos de papel devem ser oferecidos ao cliente em dispensers protegidos ou embalados;
- ✓ Não disponibilizar alimentos para degustação;
- ✓ Organizar o fluxo do estabelecimento para que comida pronta não cruze com pratos usados e retirada de lixo;
- ✓ Sempre que possível, as transações de pagamento devem ser realizadas por funcionário específico, que não manipule alimentos, objetos e utensílios relacionados a alimentação/ refeição. Estimular para que sejam feitas preferencialmente via cartão ou outro meio eletrônico. Quando o pagamento for realizado em dinheiro, o funcionário deve higienizar as mãos após guardá-lo em local adequado.
- ✓ Orientar os funcionários que a higienização das mãos com água e sabão é uma das estratégias mais efetivas para reduzir o risco de transmissão e de contaminação pelo novo coronavírus. As mãos devem ser lavadas com frequência e sempre que: - ao chegar ao trabalho; - antes e após a colocação da máscara; - utilizar os sanitários; - tossir, espirrar ou assoar o nariz; - fumar; - usar esfregões, panos ou materiais de limpeza; - recolher lixo

e outros resíduos; - tocar em sacarias, caixas, garrafas e sapatos; - tocar em alimentos não higienizados ou crus; - houver interrupção do serviço e iniciar um outro; - pegar em dinheiro;

- ✓ Orientar os funcionários para evitar falar excessivamente, rir, tossir, espirrar, bocejar, tocar nos olhos, nariz e boca durante atendimento e manipulação de alimentos;
- ✓ Os funcionários devem evitar o compartilhamento de objetos pessoais de trabalho, tais como canetas, lápis, copos, vasilhas e outros objetos. Estimular o uso de recipientes individuais para o consumo de água, evitando o contato direto da boca com as torneiras dos bebedouros;
- ✓ Uniformes, equipamentos de proteção e máscaras não devem ser compartilhados;
- ✓ Dentro da cozinha, a distância mínima segura entre os funcionários pode ser reduzida para 1 metro, desde que todos estejam fazendo uso de máscara e luvas;
- ✓ Os manipuladores de alimento podem utilizar máscara de proteção facial de polímero (viseira ou face shield) durante o preparo, transporte e reposição de alimentos nos balcões e vitrines refrigeradas ou de exposição de produtos como medida adicional de proteção, ou seja, em complementação ao uso de máscaras de proteção respiratória de uso não profissional.
- ✓ Lavar e trocar os uniformes diariamente e levá-los ao local de trabalho protegidos em saco plástico ou outra proteção adequada. Usá-los somente nas dependências da empresa;
- ✓ Manter atenção redobrada no contato entre motoristas de fornecedores e funcionários durante o recebimento de mercadorias, garantindo o afastamento;
- ✓ Afastar funcionários que apresentem febre e/ou sintomas respiratórios (tosse seca, dor de garganta, mialgia, cefaleia e prostração, dificuldade para respirar e batimento das asas nasais) os quais devem retornar somente após o término dos sintomas;
- ✓ Disponibilizar a todos os funcionários e clientes, local acessível para lavagem das mãos com água corrente, sabão e papel toalha, e fornecer, como alternativa complementar, solução de higienização de mãos a base de álcool em gel 70%;
- ✓ Os compartimentos de entrega 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.
- ✓ Os manipuladores de alimentos devem utilizar máscara de proteção respiratória de uso não profissional durante toda a jornada de trabalho;
- ✓ As máscaras devem ser trocadas sempre que estiverem úmidas, com sujeira aparente, danificadas, se houver dificuldade para respira ou a cada 3 horas;
- ✓ Cada funcionário deve ter quantidade suficiente de máscaras para cada dia da semana, e ainda, se possível, adotar um sistema de cores para cada período de utilização ou marcações na própria máscara que permitam identificar se houve a troca.
- ✓ As máscaras de proteção respiratória de uso não profissional devem ser de uso individual, bem ajustadas ao rosto e cobrir totalmente a boca e o nariz do trabalhador sem deixar espaços laterais;
- ✓ Os manipuladores de alimento devem ser orientados sobre a importância de evitar tocar o tecido da máscara e que, caso isso ocorra, devem lavar as mãos com água e sabão imediatamente;
- ✓ Os manipuladores de alimento podem utilizar máscara de proteção facial de polímero (viseira ou face shield) durante o preparo, transporte e reposição de alimentos nos

balcões e vitrines refrigeradas ou de exposição de produtos como medida adicional de proteção, ou seja, em complementação ao uso de máscaras de proteção respiratória de uso não profissional;

- ✓ As superfícies interna e externa do equipamento devem ser higienizadas no mínimo a cada 60 minutos com álcool a 70%, hipoclorito de sódio ou outro desinfetante aprovado pela Anvisa para este fim durante sua utilização;
- ✓ Não devem usar este equipamento os manipuladores de alimento que exercem atividades junto a fogão, forno, fritadeira, steamer, chapa ou qualquer equipamento gerador de calor, vapor ou fogo.

As orientações contidas neste documento não eximem os estabelecimentos comerciais de alimentos e *serviços de alimentação* a cumprirem na íntegra os demais itens de boas práticas elencados em legislações específicas vigentes.

Referência.

Decreto Municipal nº 4.327 de 21 de Agosto de 2020.

Protocolos Sanitários – Bares, Restaurantes e Similares do Plano São Paulo.

Comunicado CVS 20/2020- GT Alimentos/DITEP - Recomendações para a reabertura segura de estabelecimentos da área de alimentos no contexto do enfrentamento da COVID-19.

Portaria CVS nº 5 de 09 de Abril de 2013.