

PROTOCOLO SETORIAL RESTAURANTES, BARES, LANCHONETES E SIMILARES



Denúncias e informações,
ligue 160.



- O Protocolo Geral, na forma do art. 5º do Decreto nº 32.461 de 2020, deverá ser obedecido.
- O horário de funcionamento de restaurantes, bares, pizzarias, temakerias, sorveterias, doçarias, cafeterias e similares será de segunda-feira a domingo, das 12h às 23h.
- O horário de funcionamento de lanchonetes e similares será de segunda-feira a sábado, das 7h às 16h.
- Os estabelecimentos localizados em shopping centers e centros comerciais seguirão o horário desses empreendimentos.
- Na chegada aos estabelecimentos, a temperatura dos colaboradores, prestadores de serviço e clientes deve ser aferida. E aqueles com resultado igual ou superior a 37,5°C devem ser direcionados para acompanhamento de saúde adequado.
- O uso de máscaras é obrigatório, exceto durante as refeições.
- Não poderão ser realizados eventos de reabertura.
- Não poderão ser oferecidos alimentos e bebidas de cortesia, experimentações ou demonstrações que estejam em mesas, balcões ou semelhantes de uso comum ou compartilhado.
- Sempre que possível, deverão ser designadas portas específicas para entrada e saída de clientes.
- É obrigatório afixar, em locais visíveis e próximos às entradas, os protocolos Geral e Setorial, como também a capacidade máxima de pessoas permitidas simultaneamente no estabelecimento.
- Os restaurantes com serviço de *buffet* terão que disponibilizar funcionários, utilizando os EPIs adequados, como máscara de tecido e *Face Shield*, avental e touca, para servir os clientes.
- Recomenda-se a adoção de refeições previamente montadas em embalagens individuais e protegidas com filme plástico, principalmente saladas e alimentos frios, que deverão estar em expositores adequadamente refrigerados.
- Os clientes deverão permanecer a uma distância mínima de 1m em relação ao expositor em que estiverem dispostos os alimentos, com uso obrigatório de máscaras.
- Para restaurantes que atuam com sistema de rodízio, é obrigatória a adoção de estruturas necessárias.
- Recomenda-se a utilização de talheres descartáveis, mas, caso sejam disponibilizados talheres de uso permanente, estes devem ser higienizados individualmente e entregues pelo atendente do estabelecimento ao cliente, que não poderá ter acesso direto aos utensílios.
- Pratos, copos e bandejas, quando de uso permanente, devem ter a higienização intensificada, sendo vedado o acesso direto pelo cliente.
- A distância entre as mesas deve ser de, no mínimo, 2m e a distância entre as cadeiras de mesas diferentes deve ser de, no mínimo, 1m.
- Cada mesa está limitada à quantidade máxima de 6 pessoas.
- Guardanapos de papel devem ser oferecidos em recipientes protegidos ou embalados e guardanapos de tecido só devem ser disponibilizados após a ocupação da mesa.
- É obrigatória a substituição das toalhas de mesa após cada atendimento.
- Mesas e cadeiras que não puderem ser retiradas para garantir os afastamentos previstos acima deverão ser isoladas com barreiras físicas.
- Os sanitários deverão dispor de pias, preferencialmente sem acionamento manual, com água, sabão, papel-toalha e lixeira com tampa e acionamento por pedal, não sendo permitido o uso de secadores de mãos automáticos.
- Próximo a todos os lavatórios devem ser afixadas instruções sobre a correta higienização das mãos, inclusive quanto à forma correta de fechamento das torneiras de acionamento manual.
- Deve ser priorizado o funcionamento com reservas para organizar a disposição dos clientes no espaço e evitar filas.
- Os estabelecimentos serão responsáveis pelo ordenamento das filas nas áreas internas e externas, inclusive com uso de monitores, se necessário, garantindo o afastamento mínimo de 1,5m entre as pessoas e a obrigatoriedade do uso de máscaras.
- Todos os espaços deverão ser delimitados para garantir o distanciamento recomendado entre as pessoas.
- Recomenda-se manter distanciamento de 1,5m entre os funcionários em todos os ambientes, inclusive bares, cozinhas, áreas de manipulação de alimentos etc.
- Os elevadores de uso exclusivo dos estabelecimentos de alimentação serão restritos a idosos, pessoas com deficiência ou com dificuldade de locomoção, limitados a pessoas de uma mesma unidade familiar a cada uso.
- Os elevadores, principalmente os painéis de botões, deverão ser constantemente higienizados e conter dispensers de álcool em gel em seu interior e ao lado das portas de acesso.
- Em restaurantes, fica proibido o consumo de alimentos e bebidas no balcão. E nos bares e lanchonetes, os clientes sentados nos balcões deverão respeitar o afastamento mínimo de 2m.
- Todos os funcionários que servem e/ou realizam entrega de produto pronto aos clientes devem usar os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) adequados e lavar as mãos com água e sabão a cada atendimento.
- Os clientes devem ser orientados a realizar o pedido completo de uma única vez, reduzindo a necessidade da presença de atendentes próximos às mesas.
- A entrega do produto pronto nas mesas para consumo deverá ocorrer em tempo mínimo, sendo a colocação das porções individuais em cada prato realizada exclusivamente pelos clientes.
- Devem ser privilegiados os espaços de alimentação ao ar livre, expandindo o uso de áreas externas.
- O consumo de bebidas e alimentos nas calçadas fica restrito para os clientes que estiverem utilizando mesas.
- Não poderão ser realizados eventos ou promoções que possam gerar aglomeração de pessoas.
- O estabelecimento deve implementar rotinas de higienização das matérias-primas recebidas, como lavagem com água e sabão e desinfecção com álcool 70% ou similares das embalagens, o descarte apropriado das mesmas e a sanitização dos alimentos crus, como frutas, legumes e verduras, utilizando produtos adequados para este fim.
- Devem ser adotados cardápios digitais utilizando, por exemplo, um QR Code que pode ser lido através de telefone celular, ou escrever os itens em uma lousa ou similar. E não sendo possível abolir o menu físico, deverá ser disponibilizado um modelo plastificado, que deve ser desinfetado com álcool 70% ou similares após cada uso. Em caso de uso de tablet, realizar desinfecção a cada cliente, com álcool isopropílico.
- Deverá ser evitada a utilização de comandas individuais em cartões e, caso necessário, estes deverão ser higienizados a cada uso.
- Só é permitida a disponibilização de temperos, molhos, condimentos e similares de forma individualizada, em sachês e apenas no momento de cada refeição.
- Não deverá ser permitida a entrada de entregadores e colaboradores de outros setores na área de manipulação de alimentos.
- Após cada turno de trabalho, todos os utensílios utilizados na preparação dos alimentos, como colheres, facas, conchas, frigideiras etc., deverão ser lavados com água e sabão.
- Todos os utensílios usados na preparação de bebidas (copos, coqueteleiras, medidores de doses, taças, garrafas etc.) deverão ser limpos antes e após cada turno de trabalho com água, sabão e álcool 70% ou similares.
- Na entrada do setor de manipulação e preparação de alimentos deverá haver tapete higienizador do tipo pedilúvio.
- O uniforme dos funcionários deve ser lavado e trocado diariamente, sendo transportado protegido em saco plástico ou outra proteção adequada. E o uso e a troca deverão acontecer somente nas dependências da empresa, devendo os objetos pessoais ser guardados em local específico e reservado para esse fim.
- O funcionário deve retirar todos os objetos de adorno pessoal que possam acumular sujeiras nas mãos, como anéis, brincos, pulseiras, relógios etc., e manter as unhas aparadas e sem esmalte. E, no caso de funcionários que utilizem óculos, sugere-se a implementação de medidas que garantam a sua correta higienização.
- Não é permitido o uso de celulares e outros utensílios de uso pessoal na área de manipulação de alimentos, devendo ser adotadas medidas que garantam a limpeza e higienização desses equipamentos como forma de redução da disseminação de doenças, inclusive da Covid-19.
- É obrigatória a presença de pia exclusiva para a higiene das mãos na área de produção/manipulação dos alimentos, que deve estar localizada em posição estratégica, em relação ao fluxo de preparo dos alimentos, em número suficiente, de modo a atender toda a área.
- É obrigatória a presença de acessórios nas pias das áreas de produção e manipulação dos alimentos, a saber: sabão líquido para as mãos, toalhas de papel não reciclado (não sendo permitido o uso de toalhas de tecido), lixeira com tampa e acionamento que dispense o uso das mãos.
- O estabelecimento deve implantar e implementar rotinas de limpeza e desinfecção nas instalações (teto, parede e piso) da área de manipulação dos alimentos, equipamentos, bancadas, móveis e utensílios, que devem ser limpos antes, durante e após o término das atividades.
- O estabelecimento deve implantar e implementar rotinas de higienização e desinfecção nas áreas de vestiários, vias de acesso, áreas externas (pátios), nas superfícies em que há maior frequência de contato manual, como maçanetas das portas, corrimãos das escadas, bem como banheiros e/ou sanitários, que devem ser higienizados no intervalo máximo de 2 horas, sendo disponibilizado álcool em gel 70% ou solução de efeito similar, sabão líquido, toalhas de papel e lixeira com acionamento que dispense o uso das mãos.
- As mesas e cadeiras devem ser higienizadas, após cada cliente, com sanitizante (álcool 70%, água sanitária ou solução de efeito similar, seguindo as recomendações do fabricante), sempre após o término de cada atendimento ou refeição, podendo ser cobertas com plástico para facilitar a higienização.
- A higienização do local de armazenamento das entregas por *delivery* deverá ser realizada antes e após abertura.
- Fica proibida a execução de música ao vivo e, havendo música ambiente, manter na intensidade máxima do som em 35 decibéis (dB).
- Fica proibido o uso de áreas de entretenimento, como espaço *kids*, parques, brinquedotecas, salão de jogos e similares.

PROTOCOLO COMPLETO: salvador.ba.gov.br/coronavirus

Seja também um fiscal dessas medidas e ajude a proteger a saúde de todos.