

bares, restaurantes e similares

protocolo sanitário

Revisão 06 de 11/12/2020



PREFEITURA DE
MOGI DAS CRUZES

setor

bares, restaurantes e similares

PROTOCOLOS SANITÁRIOS

Protocolos setoriais

I. Setor: Bares, restaurantes e similares

Subsetores:

1. Geral

ÍNDICES E REVISÕES		
Rev.	Data	Descrição
0	08/06/2020	Emissão Inicial
1	11/06/2020	Alterada a palavra “Recomendável” para “Obrigatório”. Excluído o protocolo de uso de luvas e reforçado o protocolo de lavagem e higienização das mãos.
2	12/06/2020	Criado índice de revisões.
3	23/06/2020	Atualização de acordo com recomendações veiculadas pelo Centro de Vigilância Sanitária em 22/06/2020
4	06/11/2020	Excluída a obrigatoriedade no fornecimento de luvas descartáveis nos serviços de buffet, bem como a necessidade de manter funcionário para servir o cliente no sistema (self-service), possibilitando alternativamente a garantia de higienização das mãos pelos clientes. Corrigido o atributo “Obrigatório”, em substituição a “N/A” para alguns procedimentos.
5	04/12/2020	Estabelecido a proibição da permanência de pessoas em pé nos estabelecimentos, e limite do número de pessoas por mesa.
6	11/12/2020	Redefinição do limite de ocupação de pessoas por mesa.

Subsetor: Geral

Protocolos:

1. DISTANCIAMENTO SOCIAL		
DIRETRIZES	PARA FUNCIONÁRIOS	PARA CLIENTES
Considerar um modelo de negócio baseado em reservas de assentos para evitar aglomerações no local.	Recomendável	Recomendável
Organizar as filas de espera utilizando senhas, preferencialmente digitais, via celular ou outro meio digital, ou ainda, providenciar espaços alternativos destinados à espera dos clientes.	Obrigatório	Recomendável
Organizar a entrada de pessoas para que não haja aglomeração, mantendo a distância mínima de 1,5m em todos os ambientes, internos e externos, ressalvadas as exceções em razão da especificidade da atividade ou para pessoas que dependam de acompanhamento ou cuidados especiais, tais como crianças de até 12 anos, idosos e pessoas com deficiência.	Obrigatório	Obrigatório
Alterar a disposição das mesas e cadeiras para garantir o distanciamento mínimo e reduzir o número de pessoas por mesa. Está vedada a permanência de pessoas em pé.	Obrigatório	Obrigatório

2. HIGIENE PESSOAL		
DIRETRIZES	PARA FUNCIONÁRIOS	PARA CLIENTES
Higienizar utensílios com frequência e utilizar embalagens apropriadas, observando as indicações das autoridades da saúde e sanitárias.	Obrigatório	N/A
Disponibilizar temperos e condimentos em sachês ou em porções individualizadas.	Obrigatório	Recomendável
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.	Obrigatório	N/A
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.	Obrigatório	N/A

2. HIGIENE PESSOAL

DIRETRIZES	PARA FUNCIONÁRIOS	PARA CLIENTES
Estabelecimentos que trabalhem com sistema de autosserviço (self service) devem estabelecer funcionários específicos para servir os clientes, mantendo o máximo de distanciamento possível ou garantir que haja lavagem das mãos e/ou uso de álcool em gel pelos clientes.	Obrigatório	N/A
Em caso de troco em dinheiro, recomendamos que a devolução seja feita em saco plástico para não haver contato do dinheiro com as mãos.	Recomendável	N/A
As bolsas de transporte nunca devem ser colocadas diretamente no chão, devido aos riscos de contaminação.	Obrigatório	N/A
Disponibilizar talheres descartáveis ou devidamente embrulhados aos clientes, como alternativa aos talheres convencionais, que não precisam parar de serem oferecidos.	Obrigatório	Obrigatório
Os manipuladores de alimentos devem utilizar máscara de proteção facial de TNT (individual descartável) ou de tecido (individual reutilizável) durante toda a jornada de trabalho;	Obrigatório	N/A
Máscaras confeccionadas em tecidos (algodão ou mistos) devem ser trocadas a cada 3 horas ou sempre que estiver úmida, com sujeira aparente, danificada ou se houver dificuldade para respirar;	Obrigatório	N/A
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, em complementação ao uso de máscaras. 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.	Recomendável	N/A

3. LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO DE AMBIENTES

DIRETRIZES	PARA FUNCIONÁRIOS	PARA CLIENTES
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).	Obrigatório	Obrigatório

3. LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO DE AMBIENTES

DIRETRIZES	PARA FUNCIONÁRIOS	PARA CLIENTES
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.	Obrigatório	N/A
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.	Obrigatório	N/A
Contratar profissional capacitado para avaliar a necessidade de limpeza do sistema de exaustão, especialmente nos casos em que o estabelecimento permaneceu fechado.	Obrigatório	N/A
Funcionários devem higienizar as mesas e cadeiras após cada uso e troca de cliente.	Obrigatório	N/A

4. COMUNICAÇÃO

DIRETRIZES	PARA FUNCIONÁRIOS	PARA CLIENTES
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.	Recomendável	N/A
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.	Obrigatório	Obrigatório
Incluir entregadores próprios nos programas de capacitação de funcionários. Entregadores terceiros deverão ser incluídos nos programas das empresas terceiras.	Obrigatório	N/A



PREFEITURA DE
MOGI DAS CRUZES