ANEXO IX

PROTOCOLO SANITÁRIO– CUMPRIMENTO OBRIGATÓRIO

RESTAURANTES, LANCHONETES E OUTROS LOCAIS COM CONSUMAÇÃO DE ALIMENTOS

1. CONDIÇÕES GERAIS

1.1. Redução e controle do acesso de pessoas externas às áreas de produção e manipulação de alimentos, incluindo fornecedores.

1.2. Retirada das embalagens secundárias e terciárias do fornecedor e realização do descarte adequado antes de armazenar os produtos.

2. PROIBIÇÕES

2.1. Presença de clientes nos locais de consumação após as 24h00min.

2.2. Atividades de entretenimento de uso coletivo, como playgrounds.

2.3. Acesso de clientes em número superior à capacidade permitida.

2.4. Permanência de clientes em pé em situação não destinada a deslocamento indispensável.

2.5. Fornecimento de alimentos, inclusive bebidas alcoólicas para clientes em pé, em qualquer horário de funcionamento, para consumo imediato.

2.6. Disponibilização de alimentos para degustação.

2.7. Atendimento a clientes em áreas fechadas: cobertas, com ou sem sistema de climatização, portas e janelas fechadas, ventilação natural ausente ou insuficiente.

2.8. Consumo de alimentos nos horários não permitidos e sem o distanciamento mínimo necessário;

2.9. Formação de filas sem distanciamento para solicitação e retirada de alimentos.

2.10. Filas ou aglomerações nas entradas.

3. PREVENÇÃO DE AGLOMERAÇÕES

3.1. Acesso limitado a 80% da ocupação máxima do estabelecimento, considerada, além da capacidade de público definida no alvará do corpo de bombeiros, a ocupação original das áreas externas (50% de calçadas), nos limites do estabelecimento.

3.2. Restrição a 6 (seis) pessoas para ocupação de mesas, inclusive crianças.

3.3. Priorização de sistema de entrega (Delivery).

4. DISTANCIAMENTO ENTRE PESSOAS

4.1. Mesas mantidas espaçadas de forma a garantir o distanciamento mínimo de 1 metro entre assentos ocupados de um conjunto de mesas a outro, ou seja, garantir o distanciamento de 1 metro entre pessoas de diferentes grupos.

4.2. Distanciamento mínimo de 1 metro entre assentos eventualmente existentes em balcão.

4.3. Distanciamento mínimo de 1 metro entre funcionários e clientes.

4.3.1. Quando não for possível durante o atendimento a manutenção do distanciamento deverá ser providenciado anteparo de proteção fixo nos balcões de atendimento e recomendado uso de protetor facial nos demais casos.

4.4. Manutenção de distância mínima segura entre funcionários dentro da cozinha, de 1 metro.

4.5. Ambientes de espera eventualmente existentes devem garantir o distanciamento mínimo de 1 metro entre cada pessoa (ou grupo) em todas as direções.

5. PREVENÇÃO DE CONTATO FÍSICO ENTRE PESSOAS, SUPERFÍCIES E OBJETOS COMPARTILHADOS

5.1. Pratos quentes e frios dispostos em pistas com anteparo de proteção para impedir acesso de clientes obrigatoriamente servidos por funcionários devidamente capacitados.

5.1.1. O acesso pelos clientes e auto serviço poderá ser realizado quando houver o fornecimento de luvas descartáveis para uso dos clientes no início da pista e o descarte obrigatório ao final da pista.

5.2. Temperos e condimentos disponibilizados aos clientes em porções individualizadas, sem reaproveitamento.

5.3. Talheres, pratos, copos e demais utensílios disponibilizados aos clientes devem estar protegidos e talheres devidamente acondicionados em embalagens individualizadas.

5.4. Guardanapos de papel embalados ou protegidos em dispensers.

5.5. Toalhas de mesa utilizadas substituídas entre um cliente e outro.

5.6. Cardápios disponibilizados passíveis de higienização e higienizados a cada manuseio.

5.6.1. Recomendada utilização de cardápios digitais, de papel descartável ou outro sistema que impeça o compartilhamento de objetos.

6. PREVENÇÃO DE TRANSMISSÃO DIRETA

6.1. Garantia de entrada de pessoas com uso de máscara de proteção respiratória com cobertura total do nariz e boca;

6.2. As máscaras deverão ser utilizadas pelos clientes nos momentos de circulação pelo ambiente e somente poderão ser retiradas quando acomodados nas mesas (sentados) durante o período de consumação.

6.2.1. Durante a consumação as máscaras devem ser acondicionadas adequadamente, não devendo permanecer diretamente sobre a mesa.

7. HIGIENE PESSOAL

7.1. Funcionários devem manter unhas curtas e sem esmaltes.

7.2. Funcionários não devem usar acessórios que possam acumular sujeiras e microrganismos, como anéis, aliança, colares, pulseiras, brincos e relógios.

8. HIGIENIZAÇÃO DE AMBIENTES, OBJETOS E SUPERFÍCIES DE CONTATO COM ÁLCOOL SANITIZANTE OU OUTRO PRODUTO DESINFETANTE APROPRIADO.

8.1. Higienização das superfícies de toque, antes do início das atividades e após cada uso, inclusive mesas e cadeiras.

8.2. Higienização de talheres e utensílios por meio químico (álcool 70%) ou físico (calor úmido).

8.2.1. Devem ser secos naturalmente antes de embalados individualmente.

9. VENTILAÇÃO DOS AMBIENTES

9.1. Os ambientes com consumação de alimentos devem ser em áreas arejadas, preferencialmente em áreas abertas.

9.1.1. Entende-se por áreas arejadas locais providos de cobertura, porém expostos à ventilação natural: permitem a circulação de ar natural (troca de ar) mediante entrada e saída por janelas e portas;

9.1.2. A área das janelas de cada ambiente deve corresponder a, no mínimo, 1/5 da área correspondente ao piso.

9.1.2.1. As janelas devem permanecer totalmente abertas durante o funcionamento do estabelecimento;

9.1.3. As portas eventualmente existentes, se possível, deverão ser mantidas abertas.

9.1.4. Quando forem utilizados concomitantemente sistemas mecânicos de ventilação e de climatização, estes devem ser mantidos limpos, e os procedimentos realizados devidamente registrados. A limpeza deve ser realizada conforme normas gerais definidas aos estabelecimentos.

9.2. Manutenção de todos os demais ambientes arejados, preferencialmente com ventilação natural.