

## **ANEXO IV**

### **DELIBERAÇÃO 4 – FASE 3 (AMARELA)**

#### **PROTOCOLO SANITÁRIO– CUMPRIMENTO OBRIGATÓRIO**

### **BARES, RESTAURANTES, LANCHONETES, PADARIAS 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.** Acesso de clientes em número superior à capacidade das mesas e assentos disponíveis.
- 2.2.** Permanência de clientes em pé em situação não destinada a deslocamento indispensável.
- 2.3.** Música ao vivo (shows) nos primeiros 28 dias desta fase.
- 2.4.** Fornecimento de alimentos, inclusive bebidas alcoólicas para clientes em pé, em qualquer horário de funcionamento, para consumo imediato.
- 2.5.** Disponibilização de alimento para degustação.
- 2.6.** Atendimento a clientes em áreas fechadas: cobertas, com ou sem sistema de climatização, portas e janelas fechadas, ventilação natural ausente ou insuficiente.
- 2.7.** Retirada do alimento pelo próprio cliente em local de cocção visível: Auto serviço (self-service)
- 2.8.** Formação de filas sem distanciamento para solicitação e retirada de alimentos.
- 2.9.** Filas ou aglomerações nas entradas.
- 2.10.** Consumo de alimentos em ambientes fechados e nos dias e horários não permitidos e sem o distanciamento mínimo necessário;

#### **3. PREVENÇÃO DE AGLOMERAÇÕES**

- 3.1.** Acesso limitado de até 4 (quatro) pessoas por grupo.
- 3.2.** Restrição a 4 (quatro) pessoas, no máximo, para ocupação de mesas, inclusive crianças.
- 3.3.** Reservas de mesas e ou assentos antecipadamente.
- 3.4.** Priorização de sistema de entrega (Delivery).

#### **4. DISTANCIAMENTO ENTRE PESSOAS**

**4.1.** Mesas mantidas com distanciamento mínimo de 2,5 metros umas das outras.

**4.2.** Distanciamento mínimo de 1,5 metro entre assentos eventualmente existentes em balcão.

**4.3.** Distanciamento mínimo de 1,5 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, reduzida para um metro, desde que todos estejam fazendo uso de máscara.

**4.5.** Ambientes de espera eventualmente existentes devem garantir o distanciamento mínimo de 1,5 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.

**5.2.** 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.