



PROTOCOLO SANITÁRIO - RESTAURANTES

1. ORIENTAÇÕES GERAIS

- Os estabelecimentos deverão seguir as orientações estabelecidas para cada atividade econômica.
- O responsável deve adotar as medidas abordadas neste protocolo sanitário.
- Uso obrigatório de máscara.
- Realizar a checagem de temperatura de todos os funcionários diariamente, através de termômetro de testa sem contato. Deve ser relatado em documento comprobatório.
- Durante a duração da pandemia não é permitido eventos que causem aglomeração, como: música ao vivo, comemoração de aniversários, e outros.
- Disponibilizar dispersores e/ou recipientes com álcool em gel 70% na entrada no estabelecimento, de maneira que todos os clientes que entrem no estabelecimento passem por esse procedimento.
- A empresa deverá promover capacitação interna referente às medidas de prevenção à Covid-19, extensiva a toda força de trabalho (equipe de limpeza, cozinheiros, garçons, seguranças, recepcionistas, entre outros).
- A empresa deverá treinar seus colaboradores para orientação ao público em geral sobre a importância da adoção das medidas de prevenção à Covid-19: controle de filas, manutenção de distanciamento, uso obrigatório de máscaras e álcool em gel.
- Caso funcionários apresentem sinais ou sintomas de resfriado ou gripe, estes devem ser afastados imediatamente de suas atividades presenciais pelo período mínimo de 14 dias. É recomendável a busca pela orientação médica.

2. HIGIENE DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

- Aumentar a frequência de higienização das áreas de maior circulação, incluindo os banheiros, utilizando álcool 70% e/ou solução clorada.
- Programar rotina de desinfecção com álcool 70% de objetos, superfícies e itens em geral que têm grande contato manual, seja pelos colaboradores ou pelos clientes, como máquinas de cartão, dispositivos utilizados para a coleta de pedidos, displays, mesas e bancadas de apoio, totens de auto-atendimento, telas dos caixas, touch screen, teclados, maçanetas, corrimão, bandejas, cardápios, porta-contas, porta-sachês e itens compartilhados entre os funcionários (canetas, pranchetas, telefones e similares).
- Programar rotina de desinfecção dos pisos, com solução clorada (50 ml de água sanitária para cada litro de água).
- Intensificar a higienização e a frequência das instalações dos sanitários de uso de colaboradores e clientes (pias, peças sanitárias, válvula de descarga, torneiras, suporte de papel higiênico/papel toalha e secador de mãos), equipamentos, utensílios, superfícies em que há maior frequência de contato como fechaduras, maçanetas das portas, interruptores, corrimões, carrinhos, lixeiras, dispensadores de sabonete líquido, álcool gel, piso, paredes e portas, dentre outros.
- Nos sanitários é obrigatória a presença de dispositivos para álcool 70%, sabonete líquido e papel toalha, e lixeira acionada a pedal.

- Abastecer permanentemente os borrifadores ou dispensadores de álcool 70% previamente higienizados.
- Os talheres, pratos, copos e xícaras deverão ser higienizados com água quente e detergente. Os talheres devem ser embalados individualmente.
- Isopores térmicos devem ser higienizados a cada uso.
- É recomendada a utilização de toalha de papel descartável para cada mesa, devendo ser feito a troca a cada cliente, sendo proibido o uso de toalha de pano.

3. DIMENSIONAMENTO DO AMBIENTE

- Mesas e cadeiras dos estabelecimentos devem ser reorganizadas, respeitando o espaçamento de dois (2) metros de distâncias entre elas.
- Em cada mesa deve ser respeitada a ocupação de, no máximo 50% do total.
- É proibido aos clientes reposicionar o mobiliário.
- As filas (parte externa e interna) e a entrada devem ser organizadas e controladas pelo responsável do estabelecimento, de forma a respeitar o distanciamento mínimo de dois (2) metros e a capacidade máxima no ambiente, de acordo com o limite de quatro metros quadrados por cliente. Recomenda-se a marcação do piso com o distanciamento mínimo de dois (2) metros.
- Obedecer às regras estabelecidas referentes à ocupação máxima do estabelecimento, segundo Decreto Municipal.
- Sempre que possível manter os estabelecimentos com as janelas e portas abertas para melhor circulação do ar, e sem utilização do ar-condicionado. Em caso de ambiente climatizado, garantir a manutenção de aparelhos de ar-condicionado, conforme recomendações das legislações vigentes.
- Utilizar comanda descartável.
- Deve ser incentivado o pagamento com cartões e adotada a sinalização do distanciamento de dois (2) metros necessário indicando a posição de cada cliente nas filas dos caixas.
- Máquinas de pagamento com cartão deverão ser cobertas com filme plástico e higienizadas após cada utilização.
- Deve ser estimulado o pagamento por aproximação do cartão ou por QR Code, para evitar a manipulação da máquina.
- Retirar todo o material que pode ser compartilhado ou tocado por diferentes clientes, como jornais, revistas, informativos e objetos decorativos da recepção. Além de evitar as fontes de contaminação, esta medida facilita a higienização.
- Devem ser mantidos dispensadores com álcool em gel 70% abastecidos para uso do operador do caixa e clientes que optarem pelo pagamento em cartões ou dinheiro.

4. RECEBIMENTOS E ARMAZENAMENTO DE MERCADORIAS

- Receber o prestador de serviço fora ou dentro do estabelecimento com distanciamento de, pelo menos, dois (2) metros, sendo proibida a colocação dos produtos diretamente sobre o piso.
- Utilizar máscaras e adotar as medidas de higienização do transporte, mercadorias e embalagens.
- Lavar e higienizar as embalagens recebidas de acordo com suas características:
 - ✓ Embalagens de não-perecíveis (como tetra pack, latas, garrafas e plásticos rígidos): Lavagem com sabão neutro ou água sanitária (1 parte de água sanitária e 9 partes de água);
 - ✓ Embalagens mais sensíveis (como arroz, feijão e biscoitos): Higienização com álcool 70%.
- Armazenar os descartáveis a serem utilizados (como pratos, formas e caixas) adequadamente, em local limpo e seco.

5. PRÉ-PREPARO E PREPARO DOS ALIMENTOS

- Antes de iniciar o pré-preparo e o preparo dos alimentos, os colaboradores devem sempre higienizar as mãos corretamente, com frequência constante.
- Higienizar frutas, verduras e legumes imersos por 20 minutos em água sanitária diluída (uma colher de sopa para 1 litro de água) ou produto comercial aprovado, de acordo com as recomendações do fabricante.

6. CONSUMO NO LOCAL

- Disponibilizar lavatórios providos com dispensadores abastecidos com sabão líquido e papel toalha para que todos os clientes higienizem as mãos, com sinalização indicadora e mantendo nas proximidades o adesivo com as orientações sobre a forma correta de lavagem.
- Disponibilizar dispensadores com álcool gel 70% em locais estratégicos para uso dos clientes durante permanência no estabelecimento, com sinalização indicadora.
- Evitar o uso de cardápios. Quando necessário, devem ser produzidos em matéria de fácil limpeza ou disponibilizados em meio virtual para acesso do cliente. Todos os materiais usados pelo cliente devem ser higienizados entre um atendimento e outro.
- As refeições empratadas devem ser levadas à mesa protegidos por cloche (tampa prato) ou outra forma de proteção ao alimento.
- Temperos (açúcar, adoçante, canela, sal, mostarda, maionese e outros) devem ser disponibilizados em sachês individuais sem uso de recipientes. Quando essa opção não for possível, o produto deve ser oferecido aos clientes em porções individualizadas e identificadas, sendo necessário o descarte do produto não utilizado totalmente.
- É proibido nas mesas e balcões material compartilhado, como saleiros, paliteiros, etc.
- É proibido o uso de porta guardanapos, jogos americanos e toalhas de mesa de tecido durante o período de pandemia, sendo indicado uso de material descartável.
- É proibido uso de objetos de decoração nas mesas e balcões.
- Os clientes deverão ser orientados a circularem sempre usando máscara e retirá-la somente na mesa para a refeição, e NUNCA colocando sobre a mesa. O acondicionamento das máscaras deve ser feito em sacos plásticos ou de papel, mantidas guardadas na bolsa ou bolso do cliente.
- Utilizar cartazes e informações verbais do tipo: “Para sua segurança, não se esqueça de higienizar as mãos”, “Higienize suas mãos aqui e” e “O uso da máscara é obrigatório.

7. SELF-SERVICE

- É permitido que apenas um (1) funcionário do estabelecimento seja responsável por servir os alimentos durante o atendimento, sendo que o cliente poderá acompanhar para escolha e quantidade da refeição.
- O atendimento deverá ser feito de forma unitária (um de cada vez).
- É responsabilidade de o estabelecimento organizar e controlar o fluxo de clientes, respeitando o distanciamento de dois (2) metros, a fim de evitar aglomeração.
- O funcionário deverá higienizar e desinfetar as mãos a cada atendimento, utilizando álcool 70% gel.
- Os alimentos deverão estar acondicionados com tampa ou material de proteção, sendo proibido deixar aberto em exposição.

8. SISTEMA DE DELIVERY

- As embalagens descartáveis devem estar protegidas e devidamente armazenadas até o seu uso.
- Os pedidos devem ser lacrados para que não haja risco de violação e contaminação.
- Temperos devem ser disponibilizados em sachês individuais.
- Por conta do risco de contaminação, as embalagens de transporte (isotérmicas, “mochilas”, “bags”) NUNCA devem ser colocadas diretamente sobre o piso.
- É recomendada a higienização das “bags” (mochilas) a cada atendimento, através de álcool 70% ou solução clorada.
- A integridade da “bag” e sua condição de higiene e conservação devem ser verificadas antes da entrega.
- O transporte das mercadorias nesse período de pandemia deve ser feito em recipientes fechados, sendo proibido o uso de recipientes vazados ou fenestrados.

- Os entregadores deverão utilizar máscaras para realizar as entregas aos clientes. No momento da entrega, os entregadores devem manter o distanciamento mínimo de dois (2) metros do cliente. A mesma distância deve ser obedecida entre os colaboradores do estabelecimento ou de outros entregadores no local de espera de atendimento. Neste caso, é recomendado destinar local próprio e demarcado para evitar aglomerações.
- Deve ser priorizado o pagamento com cartão. Em caso de troco em dinheiro, a entrega deve ser feita de forma que não haja contato direto com as mãos.
- Os entregadores devem ter acesso a dispensadores de álcool em gel 70% abastecidos para que possam sempre higienizar as mãos, as máquinas de cartões e “bags” de transporte.

9. TRABALHADORES

- Os colaboradores devem higienizar as mãos constantemente e utilizar máscaras ou demais EPIs necessários, inclusive, nas cozinhas durante o preparo das refeições. É proibido o uso de adornos nos ambientes de trabalho.
- Deve ser respeitado o distanciamento mínimo de dois (2) metros entre os colaboradores, inclusive no ambiente de trabalho, com protetores adicionais ao uso da máscara (face shield) aos funcionários que tem contato direto com clientes.
- O uniforme de trabalho deve ser de uso exclusivo no estabelecimento (inclusive a máscara) durante o expediente. É proibido circular fora do estabelecimento com o uniforme de trabalho.
- O descarte das máscaras ou outros EPIs deve ser feito em lixeira exclusiva para esse fim.
- Organizar turnos de trabalho, alternando dias e horário de comparecimento entre os funcionários das equipes para evitar o maior fluxo de pessoas nos transportes e a aglomeração no local de trabalho.
- Coibir atitudes que possam gerar contaminação nas áreas de trabalho, como comer, fumar, tossir, cantar, assoviar ou outras anti-higiênicas. É proibido o uso de celulares no ambiente de trabalho, sendo permitido somente para vendas.

10. REFEITÓRIOS DAS EMPRESAS

- Ampliar o período de funcionamento e distribuir os funcionários em horários distintos de refeição para evitar aglomerações.
- Manter o distanciamento mínimo de dois (2) metros nas filas para escolha do alimento. Podem ser utilizadas marcações no piso.
- Estimular que os funcionários sentem sempre em posições fixas, respeitando o distanciamento mínimo de dois (2) metros para, em caso de transmissão, possibilitar a identificação de quem teve contato próximo.
- Reforçar a higienização de mesas, cadeiras e pontos de limpeza dos funcionários, como pias e banheiros.
- Recomendado cada funcionário ter copo individual, ou descartável.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL. Ministério da Saúde, ANVISA, RESOLUÇÃO-RDC N° 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004, Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

BRASIL. Ministério da Saúde, ANVISA, RESOLUÇÃO-RDC N° 49, DE 31 DE OUTUBRO DE 2013. Inclusão Produtiva com Segurança Alimentar. NORMA COMENTADA.

Manual de medidas de prevenção e controle da infecção por vírus respiratórios a serem adotadas pelos responsáveis pela comercialização de produtos alimentícios em restaurantes populares, restaurantes tipo self-services, cafés, bares, lanchonetes, delivery e food trucks da Secretaria de Estado de Saúde do Rio de Janeiro (SES-RJ).

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE. COVID-19 and food safety: guidance for food businesses: interim guidance. Disponível em: https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/331705/WHO-2019-nCoV-Food_Safety-2020.1-eng.pdf. Acesso em: 13 jul. 2020.