



PROTOCOLO DE FUNCIONAMENTO^{1 2}: BARES, RESTAURANTES E LANCHONETES³

1. Protocolos específicos⁴ para o setor

1.1. Capacidade, disposição de mesas e distanciamento

- 1.1.1. Capacidade máxima de 1 pessoa a cada 5 m² da área total, incluindo os funcionários.
- 1.1.2. Aferir as temperaturas de clientes e funcionários por termômetro digital infravermelho antes da entrada no estabelecimento.
- 1.1.3. Impedir a entrada de pessoas sem máscara ou que não estejam utilizando a máscara de forma adequada. Impedir também a entrada de pessoas que apresentarem temperatura corporal acima de 37,8 °C.
- 1.1.4. Exercer controle sobre a capacidade do estabelecimento, filas e não internalizar espera de clientes. Espera externa e filas de pagamento devem assegurar distanciamento de 2 metros entre as pessoas, com as devidas marcações.
- 1.1.5. Privilegiar a disposição dos clientes em área externa do estabelecimento e/ou em locais com maior ventilação. No caso do uso de ar-condicionado, realizar a manutenção e limpeza dos filtros diariamente.
- 1.1.6. Distanciamento mínimo de 2 metros entre as mesas e 1 metro entre ocupantes na mesma mesa.
- 1.1.7. Máximo de quatro pessoas por mesa.
- 1.1.8. Em salões ou espaços com mesas e cadeiras fixas, marcar e isolar mesas e cadeiras que não devem ser ocupadas.
- 1.1.9. É admitido o uso das calçadas para disposição de mesas mediante licenciamento junto ao município e isolando-se a área para evitar aglomeração e circulação.
- 1.1.10. Vedado o consumo fora de mesas na parte interna e externa do estabelecimento.
- 1.1.11. Permitido o consumo em balcões, desde que o local seja higienizado constantemente, os clientes estejam sentados, os bancos sejam fixos e haja um espaçamento de pelo menos 1 metro entre eles.

¹ Protocolo de bares, restaurantes e lanchonetes versão 31-07-2020.

² Os protocolos são válidos enquanto durar a Situação de Emergência em Saúde Pública declarada no Decreto 17.297/2020.

³ Exceto estabelecimentos localizados em shoppings, centros comerciais e galerias que deverão observar protocolos do respectivo segmento.

⁴ Além da aplicação das medidas sanitárias e restrições instituídas pela Portaria SMSA/SUS-BH nº 194/2020.



COMBATE AO CORONAVÍRUS • COVID-19

EM BELO HORIZONTE

- 1.1.12. Adotar, sempre que possível, atendimento mediante reservas pelos clientes.
- 1.1.13. O uso de máscaras faciais pelos clientes deve ser reforçado na entrada dos estabelecimentos, conforme decreto municipal.

1.2. Serviço

- 1.2.1. Eliminar o *menu* físico (podem ser utilizadas soluções digitais, cartazes, painéis ou descartáveis). Não sendo possível, utilizar modelo plastificado que deve ser higienizado após cada uso.
- 1.2.2. Eliminar comandas em cartões e materiais plásticos.
- 1.2.3. Eliminar compras de fichas físicas.
- 1.2.4. Vedada a disposição de alimentos para degustação.
- 1.2.5. Refeições, lanches, tira-gosto, etc. devem ser entregues montados aos clientes.
- 1.2.6. Para a modalidade à *la carte* a refeição deve chegar coberta à mesa do cliente. Conversas, tosses e espirros podem emitir gotículas e transmitir o vírus a alimentos que estejam descobertos.
- 1.2.7. Vedado o modelo de *self-service*. Admite-se serviço com buffet com isolamento dos alimentos em relação aos consumidores e montagem do prato por profissional do estabelecimento devidamente paramentado, visando diminuir a manipulação de pegadores e outros utensílios por diversas pessoas.
 - 1.2.7.1. Os alimentos no buffet devem ser totalmente protegidos por meio de protetores salivares e balcões expositores com fechamento frontal e lateral.
 - 1.2.7.2. Oferecer talheres higienizados em embalagens individuais de papel (ou talheres descartáveis), além de manter os pratos, copos e demais utensílios protegidos.
 - 1.2.7.3. Na fila, fazer marcações no chão com a distância de 1 metro entre as pessoas.
- 1.2.8. Galheteiros, saleiros, açucareiros e outros dispensadores temperos, molhos e afins ficam proibidos, sendo necessário prover sachês de uso individual.
- 1.2.9. Os estabelecimentos deverão oferecer guardanapos de papel e copos descartáveis aos clientes ou limpeza dos utensílios conforme normas sanitárias.
- 1.2.10. Orientar os consumidores a fazer o pagamento preferencialmente com cartões ou através do celular, evitando a manipulação de notas e moedas. No caso de pagamento com notas e moedas, o estabelecimento deverá disponibilizar funcionário específico para receber os pagamentos.
- 1.2.11. Cobrir a maquininha de pagamento com filme plástico, para facilitar a higienização após o uso.



1.3. Ambiente e higienização

- 1.3.1. Uso de lixeira acionada com pedal, sem contato manual e higienização diária.
- 1.3.2. Proibida a abertura de espaços de entretenimento infantil (*kids*) ou área de lazer, caso o estabelecimento possua.
- 1.3.3. Limitar a utilização de bebedouros somente à coleta de água em garrafas ou copos próprios ou descartáveis, sendo vedado o uso de bebedouros de jato inclinado.
- 1.3.4. Proibição da entrada de pessoas externas, como entregadores, no local de manipulação dos alimentos.
- 1.3.5. Disponibilizar álcool 70% para os clientes na entrada, no caixa, junto às pias de higienização das mãos, antes do expositor de alimentos, e em outros pontos estratégicos do estabelecimento.
- 1.3.6. Reforçar a higienização do piso, de superfícies, maçanetas, alças dos equipamentos, corrimãos, balcões, carrinhos, cestas com detergente e sanitizantes regularizados no órgão competente, seguindo as orientações do fabricante, conforme disposto no Anexo II da Portaria SMSA/SUS-BH nº 194/2020.
- 1.3.7. Manter as saboneteiras e toalheiros dos lavatórios dos clientes e colaboradores abastecidos de sabonete líquido, papel toalha descartável e álcool 70%.
- 1.3.8. Realizar a limpeza e desinfecção de objetos e superfícies que sejam tocados com frequência, utilizando água e sabão ou com álcool.
- 1.3.9. Higienizar mesas e cadeiras dos clientes a cada uso com álcool 70% ou água sanitária diluída conforme orientações do fabricante.
- 1.3.10. Restringir o acesso de pessoas aos banheiros, observando sua capacidade e executar a limpeza, no mínimo, a cada hora ou quando se fizer necessário.
- 1.3.11. Instalar proteção/barreira com material transparente em caixas e balcões.
- 1.3.12. Afixar cartazes no salão, nos banheiros e lavatórios com orientações sobre medidas de prevenção, higienização e segurança.
- 1.3.13. Privilegiar a ventilação natural do ambiente, mantendo portas e janelas abertas. Caso os ambientes sejam climatizados, deve-se observar e praticar as medidas dispostas no Anexo I da Portaria SMSA/SUS-BH nº 194/2020.
- 1.3.14. Recomendado o uso de torneiras com acionamento automático ou por meio de sensores.



COMBATE AO CORONAVÍRUS • COVID-19

EM BELO HORIZONTE

1.4. Profissionais

- 1.4.1. Reforçar as boas práticas na cozinha (RDC/ANVISA 216/2004) e reservar espaço para a higienização adequada e prévia dos alimentos crus, como frutas, legumes e verduras.
- 1.4.2. Instruir os funcionários sobre a obrigatoriedade do uso e a correta utilização de máscara e manuseio para guarda ou descarte, realizando a troca no mínimo a cada 4 horas de trabalho, se estiver úmida ou sempre que necessário.
- 1.4.3. Funcionários devem vestir uniforme somente no local de trabalho. Uniformes, equipamentos de proteção e máscaras não devem ser compartilhados.
- 1.4.4. Manter afastamento de 2 metros no contato entre motoristas de fornecedores e/ou entregadores de *delivery* e funcionários do estabelecimento, e realizar marcações no piso com afastamento de 2 metros em caso de fila de espera externa.
- 1.4.5. Reforçar cuidados nas áreas de manipulação de alimentos: proibido todo ato que possa contaminar os alimentos, tais como comer, fumar, tossir, espirrar se coçar, tocar o nariz, orelhas ou boca, usar o celular ou realizar outros hábitos inseguros.
- 1.4.6. Reforçar a importância da distância de 1m entre os funcionários na área de produção e a necessidade de manter distância segura e evitar o contato com os clientes.
- 1.4.7. Os funcionários devem evitar conversas desnecessárias entre si e com os clientes.
- 1.4.8. Informar aos clientes sobre a importância de evitar o compartilhamento de talheres, copos e outros objetos à mesa (como o telefone celular).
- 1.4.9. Funcionários devem ser afastados em casos de constatação ou suspeita de ter contraído a Covid-19, devendo ser encaminhados para atendimento em unidades de saúde.