

Protocolos de Reabertura

**Protocolo Setorial 6 - Comércio
e Serviços Alimentícios**



GOVERNO DO
ESTADO DO CEARÁ

PROTÓCOLOS SETORIAIS

Protocolo Setorial 6 - Comércio e Serviços Alimentícios

1. NORMAS GERAIS

- 1.1. Cumprir os requisitos de **boas práticas** de manipulação de alimentos conforme Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA.
- 1.2. Vedar a realização de **eventos, celebrações e música ao vivo**.
- 1.3. Em caso de filas, obedecer as medidas de prevenção quanto ao distanciamento mínimo (com as devidas demarcações realizadas pela empresa vendedora) e ao uso de EPI's do Protocolo Geral.
- 1.4. **Capacitar todos os colaboradores** em como orientar os clientes sobre as medidas de prevenção. No caso dos entregadores, orientá-los a permanecerem calmos e manterem a gentileza na hora da entrega.

PROTOSCOLOS SETORIALS

1.5. Os funcionários dos caixas ou guichê de atendimento deverão ser orientados a evitar falar excessivamente, executar rotina de higienização das mãos bem como de objetos e bancadas com preparados alcoólicos ou outros sanitizantes, dentre outras **boas práticas de higiene**.

1.6. Atendimento via **entrega, drive thru ou retirada rápida**:

1.6.1. Priorizar o recebimento de **pedidos** por meio de telefone, internet e aplicativos.

1.6.2. Os **pagamentos** deverão, preferencialmente, ser realizados por métodos eletrônicos (aplicativos, cartão etc.), desde que obedecida à distância do funcionário do caixa ou entregador e clientes, evitando o contato direto. As máquinas de pagamento com cartão devem ser envelopadas com filme plástico e higienizadas com álcool 70% a cada uso. Caso o pagamento seja feito em dinheiro, deve-se colocar o troco dentro de um saquinho plástico para não haver o contato físico.

1.6.3. É permitida a **retirada de pedidos** pelo cliente no estabelecimento desde que não haja **aglomerações** em nenhum horário de funcionamento. Em caso de filas, deverão ser obedecidas as medidas de prevenção quanto ao distanciamento mínimo (com as devidas demarcações realizadas pela empresa vendedora) e ao uso de EPI's do Protocolo Geral.

PROTÓCOLOS SETORIAIS

1.6.4. A entrega deverá ser realizada em **embalagens duplas**, para que o cliente, no momento do recebimento, possa fazer a retirada do produto de dentro da primeira embalagem.

1.6.5. O **box dos entregadores** deve ser higienizado a cada entrega internamente e externamente com detergente neutro e álcool 70% ou com solução de hipoclorito a 2%. Os entregadores não podem colocar o box no chão na hora da entrega.

1.6.6. No momento do **pagamento** com a “maquininha”, entregadores deve-se colocá-la em cima do box e higienizar as mãos antes e depois do manuseio.

1.6.7. No caso de **transporte de produtos**, exigir que veículos sejam higienizadas, diariamente (assento, volante, piso) e manter higienizado os equipamentos de ar condicionado dos veículos.

PROTÓCOLOS SETORIAIS

2. TRANSPORTE E TURNOS

2.1. Nada a acrescentar para este item sobre as recomendações do Protocolo Geral.

3. EPI'S

3.1. Nada a acrescentar para este item sobre as recomendações do Protocolo Geral.

4. SAÚDE DOS FUNCIONÁRIOS

4.1. Nada a acrescentar para este item sobre as recomendações do Protocolo Geral.

5. CONDIÇÕES SANITÁRIAS

5.1. **Reforçar a rotina de higienização** e limpeza de máquinas, equipamentos e materiais de toques frequentes. Em caso da existência de freezers e câmaras-frias e outros compartimentos, reforçar a higienização de suas portas e objetos que necessitam de toques para operar.

PROTÓCOLOS SETORIAIS

5.2. Reforçar os cuidados de Segurança do Trabalho quanto a utilização de álcool ou outra **substância inflamável próximo à ambientes com incidência de calor** como fogões, fornos e quaisquer outros que que possam causar chamas em geral, se houver.

5.3. Uso obrigatório ou disponibilização de limpa sapato, higienizadora de calçados, tapete ou toalha umidificada de Hipoclorito de sódio a 2% para **higienização e desinfecção de sapatos** na entrada do estabelecimento.

5.4. É vedada a **entrada de pessoas** na área de manipulação e/ou preparação de alimentos que não sejam especificadas desses setores.

5.5. Reforçar a higienização de **pratos, copos e talheres**. O funcionário encarregado de manipular itens sujos deve usar **luvas descartáveis** e trocá-las regularmente.

PROTÓCOLOS SETORIAIS

5.6. Estabelecimentos de comércio e serviços que **disponibilizarem talheres**, devem garantir que estes estejam em quantidade para uso individual e devidamente lacrados. Pratos, copos e outros deverão ser disponibilizados ao cliente no **momento de servir a alimentação**. O funcionário deve lavar bem as mãos antes de manipular os itens limpos, evitar falar enquanto manuseia alimentos e ao servir os pratos e talheres, minimizando ao máximo qualquer tipo de contato.

5.7. Higienizar após cada utilização os **equipamentos e utensílios usados no serviço**, preparando-os novamente conforme os protocolos deste documento ou colocados à disposição dos clientes.

5.8. Ambiente da cozinha e salão deverão ser **bem ventilados**, dando preferência à ventilação natural. Havendo o uso de sistema de ar-condicionado, estes deverão obrigatoriamente ter os filtros limpos diariamente, bem como o menor espaçamento em suas datas de manutenção.

5.9. Garantir que seja realizada higienização de todos os **produtos recebidos de fornecedores** bem como os locais onde serão acondicionados.



GOVERNO DO ESTADO DO CEARÁ