

# Protocolos de Reabertura

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

**FASE 1**



GOVERNO DO  
ESTADO DO CEARÁ

# PROTÓCOLOS SETORIAIS

## Protocolo Setorial 6 - Comércio e Serviços Alimentícios - FASE 1

### 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 às medidas de prevenção quanto ao distanciamento mínimo (com as devidas demarcações realizadas pela empresa vendedora) e ao uso de EPIs 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.

# PROTÓCOLOS SETORIAIS

1.5. Os funcionários dos caixas ou guichês 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 a distância entre 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 EPIs do Protocolo Geral.

# PROTOSCOLOS SETORIALS

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 devem 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 higienizados diariamente (assento, volante, piso) e manter higienizados os equipamentos de ar condicionado dos veículos.

1.7.\* No caso de estabelecimentos localizados dentro de centros comerciais, a empresa deverá cumprir adicionalmente os protocolos específicos do centro comercial, sem prejuízo aos termos do protocolo geral e setorial ao qual ela está submetida.

[\*] – item incluído ou modificado nos protocolos em relação ao decreto anterior.

# PROTÓCOLOS SETORIAIS

## 2. TRANSPORTE E TURNOS

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

## 3. EPIS

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 próximos a 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.

# PROTOSCOLOS SETORIALS

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