

Protocolos de Reabertura

**Protocolo Setorial 6 - Comércio
e Serviços Alimentícios, Restaurantes e Afins**

FASE 2



GOVERNO DO
ESTADO DO CEARÁ

PROTÓCOLOS SETORIAIS

Protocolo Setorial 6 - Comércio e Serviços Alimentícios, Restaurantes e Afins - FASE 2

1. NORMAS GERAIS

1.1.* A atividade de restaurantes e afins está liberada por decretos estaduais em todo território cearense para atendimento na modalidade delivery, drive-thru e take away.

1.2.* A partir da Fase 2, está liberado o funcionamento de restaurantes para atendimento presencial em horário de almoço (de 11 horas a.m. às 16 horas), restringindo-se a 50% da capacidade de atendimento simultâneo, tendo como base a capacidade apontada no Alvará de Funcionamento. Na Fase 3, passa a ser liberado o atendimento para o jantar (até as 23h).

1.3. Cumprir os requisitos de boas práticas de manipulação de alimentos conforme Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA.

1.4. Vedar a realização de eventos, celebrações e música ao vivo.

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

PROTOCOLOS SETORIAIS

1.5. 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.

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.

PROTÓCOLOS SETORIAIS

5. CONDIÇÕES SANITÁRIAS

5.1. **Reforçar a rotina de higienização** e limpeza de máquinas, equipamentos e materiais de toques 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.

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.

PROTOSCOLOS SETORIALS

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.

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.

PROTOSCOLOS SETORIALS

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

5.10.* Para o recebimento de insumos e mercadorias:

5.10.1.* Durante o recebimento dos produtos para reposição de estoque, o colaborador deverá estar devidamente paramentado de máscara de proteção e luvas, que poderão ser de látex, vinil sem pó, ou nitrílicas para os alérgicos.

5.10.2.* Ao receber os produtos, estes deverão ser limpos conforme sua categoria.

5.10.3.* Produtos em caixas de papelão devem ser retirados das mesmas imediatamente e condicionados em caixas de plástico ou outro antes de serem armazenados.

5.10.4.* Enlatados devem ser limpos com água e sabão antes de serem armazenados.

5.10.5.* Embalagens que não possuam vedação firme e confiável devem ser higienizadas com pano limpo e solução alcoólica a 70%. O mesmo deve ser executado com embalagens de vidro.

(*) – item incluído ou modificado nos protocolos em relação ao decreto anterior.

PROTOCOLOS SETORIAIS

5.10.6.* Frutas, legumes, verduras e folhagens necessitam de uma inspeção apurada no ato do recebimento e ser devidamente colocados para higienização, sendo postos em água corrente e depois para desinfecção em solução de água com hipoclorito de sódio preparada na proporção de 10 ml de água sanitária por litro de água.

5.11.* Para a área de preparação de refeições:

5.11.1.* As superfícies de trabalho deverão ser higienizadas antes do início dos trabalhos diariamente, com água, sabão e depois com preparados alcoólicos a 70%. A bucha utilizada para limpeza deverá ser trocada obrigatoriamente a cada 2 dias.

5.11.2.* Pisos e áreas de circulação da área deverão ser limpos no início e no final dos trabalhos com água, sabão, hipoclorito de sódio ou outra solução sanitizante (Ex. Quaternário de amônia).

5.11.3.* Todos os utensílios utilizados na preparação dos alimentos sem nenhuma exceção: panelas, facas, conchas, fouets, bowls, Woks etc.; deverão ser limpos antes e após cada turno de trabalho com água, sabão e preparação alcoólica a 70%.

(*) – item incluído ou modificado nos protocolos em relação ao decreto anterior.

PROTOCOLOS SETORIAIS

5.11.4.* Na preparação de bebidas, todos os utensílios sem nenhuma exceção: copos, coqueteleiras, medidores de doses, taças, garrafas etc.; deverão ser limpos antes e após cada turno de trabalho com água, sabão e preparação alcoólica a 70%.

5.11.5.* Realizar a troca constante dos panos de serviço que deverão ser descartáveis e não de algodão.

5.11.6.* Na entrada do setor de preparação de alimentos (cozinha) e entrada do balcão de atendimento (para estabelecimento de atendimento “To Go”), deverá conter tapete sanitizante tipo pedilúvio, o qual deverá ser preparado e mantido ativo durante todo o turno de trabalho.

5.12.* Para a área de “salão” e afins:

5.12.1.* No espaço de atendimento ao cliente (“salão”), inicia-se com a orientação de aferir a temperatura dos clientes que vão adentrar o estabelecimento com termômetro digital à distância segura, impedido a entrada daqueles que estiverem identificados com quadro febril (acima de 37,5°C).

(*) – item incluído ou modificado nos protocolos em relação ao decreto anterior.

PROTOSCOLOS SETORIALS

5.12.2.* Na entrada, em havendo fila de espera, indica-se a marcação de distanciamento de 2 METROS entre cada indivíduo. Um funcionário do estabelecimento deve estar indicado para disciplinar a fila de espera.

5.12.3.* Na entrada do estabelecimento, deve-se por um tapete sanitizante tipo pedilúvio, que deve ser preparado diariamente.

5.12.4.* As mesas do estabelecimento deverão obrigatoriamente manter uma distância entre si de 2 METROS.

5.12.5.* Clientes deverão ser informados que poderão sentar-se à mesa lado a lado ou frente um ao outro com distância mínima de 1 metro, sendo admitido apenas 2 ocupantes por mesa. Se forem da mesma família, mais de 2 ocupantes estão permitidos a sentarem-se à mesa.

5.12.6.* Na entrada do estabelecimento, deverá ser posto à disposição álcool em gel a 70% para correta higienização.

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

PROTOCOLOS SETORIAIS

5.12.7.* Cardápios, quando possível, devem ser substituídos por meios digitais, e quando não for possível, higienizados com preparados alcoólicos a cada apresentação ao cliente.

5.12.8.* Garçons e atendentes devem utilizar máscaras de proteção, viseiras de proteção “Face Shields”, luvas e fazer higienização das mãos a cada contato com utensílios, sendo ao mesmo recomendado: não conversar durante serviço, falar somente o necessário com cliente, não espirrar ou tossir, se for inevitável, cobrir o rosto com o braço e sair do salão para realizar higienização completa de mãos, face etc.

5.12.9.* Talheres deverão ser postos somente no momento da refeição, sendo entregues higienizados e dentro de sacos plásticos lacrados. Copos e pratos devem seguir o mesmo padrão de higienização e estarem condicionados em receptáculo fechado.

5.12.10.* Ambiente deve preferencialmente utilizar ventilação ambiente com circulação de ar livre, mantendo portas e janelas abertas.

5.12.11.* Se for utilizado sistema de ar-condicionado, este deverá ter seus filtros limpos todos os dias obrigatoriamente e sua manutenção efetuada a cada mês. Se for o sistema de “Fan-cool”, as tubulações deverão ser limpas e higienizadas com sanitizantes e sua manutenção ser com uma frequência maior (mensal).

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

PROTÓCOLOS SETORIAIS

5.12.12.* Os banheiros para clientes devem conter além do sabonete e papel toalha para correta higienização das mãos, preparados alcoólicos em gel a 70% para reforçar a desinfecção, ou outro sanitizante compatível.

5.12.13.* Os pagamentos deverão, preferencialmente, ser realizados por métodos eletrônicos (aplicativos, cartão etc.), desde que obedecida a 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. No balcão de pagamento, deverá ser disposto álcool em gel a 70% para higienização das mãos tanto do colaborador quanto do cliente.

5.12.14.* Recomenda-se o serviço preferencialmente no sistema à la carte, em que o prato vem pronto e preparado dentro área de trabalho da cozinha; ou no sistema de “prato feito”, utilizando o modo de escolha das porções pelo cliente e funcionário treinado para preencher o prato por trás de uma proteção de vidro curvo que impede o acesso do cliente, sendo possível para este somente “apontar” os itens.

(*) – item incluído ou modificado nos protocolos em relação ao decreto anterior.

PROTÓCOLOS SETORIAIS

5.12.15.* O sistema de “Self-Service” deve vir com sistema onde colaborador do estabelecimento fica no início das “pistas frias e quentes” com preparação alcoólica a 70% e após borrifação das mãos do cliente, a este é disponibilizado luvas plásticas que deverão ser calçadas para manuseio dos utensílios para autosserviço. Após o serviço, o cliente deve descalçar as luvas e descartá-las em local apropriado ao final do trajeto, a fim de realizar sua refeição. É aconselhado que o estabelecimento, tendo a possibilidade, possa utilizar-se do sistema de porções de saladas e outros embalados individualmente em “plástico filme” (Polyfilm) para retirada segura pelo cliente, agilizando o tempo de serviço e restringindo ainda mais o risco de contaminação. Um colaborador devidamente paramentado (luvas, máscara, face shield), seria responsável pela rápida reposição dos itens retirados. Os temperos deverão ser oferecidos em sachês. Recomenda-se que o vidro curvo que faz a barreira de segurança da pista de serviço seja de maior prolongamento, para reduzir a manobrabilidade dos utensílios por parte do usuário.

5.12.16.* No sistema de Rodízio, prevalece o distanciamento das mesas e o sistema de entrega de alimentos será feito por profissional devidamente paramentado conforme já descrito acima. O Buffet será substituído por porções individualizadas, embaladas em filme plástico (Polyfilm) ou por cardápio de acompanhamentos à la carte.

(*) – item incluído ou modificado nos protocolos em relação ao decreto anterior.

PROTOSCOLOS SETORIALS

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

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

5.13.2.* Os pagamentos deverão, preferencialmente, ser realizados por métodos eletrônicos (aplicativos, cartão etc.), desde que obedecida a 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.

5.13.3.* 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.

(*) – item incluído ou modificado nos protocolos em relação ao decreto anterior.

PROTOCOLOS SETORIAIS

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

5.13.5.* 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.

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

5.13.7.* 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.

(*) – item incluído ou modificado nos protocolos em relação ao decreto anterior.



GOVERNO DO ESTADO DO CEARÁ