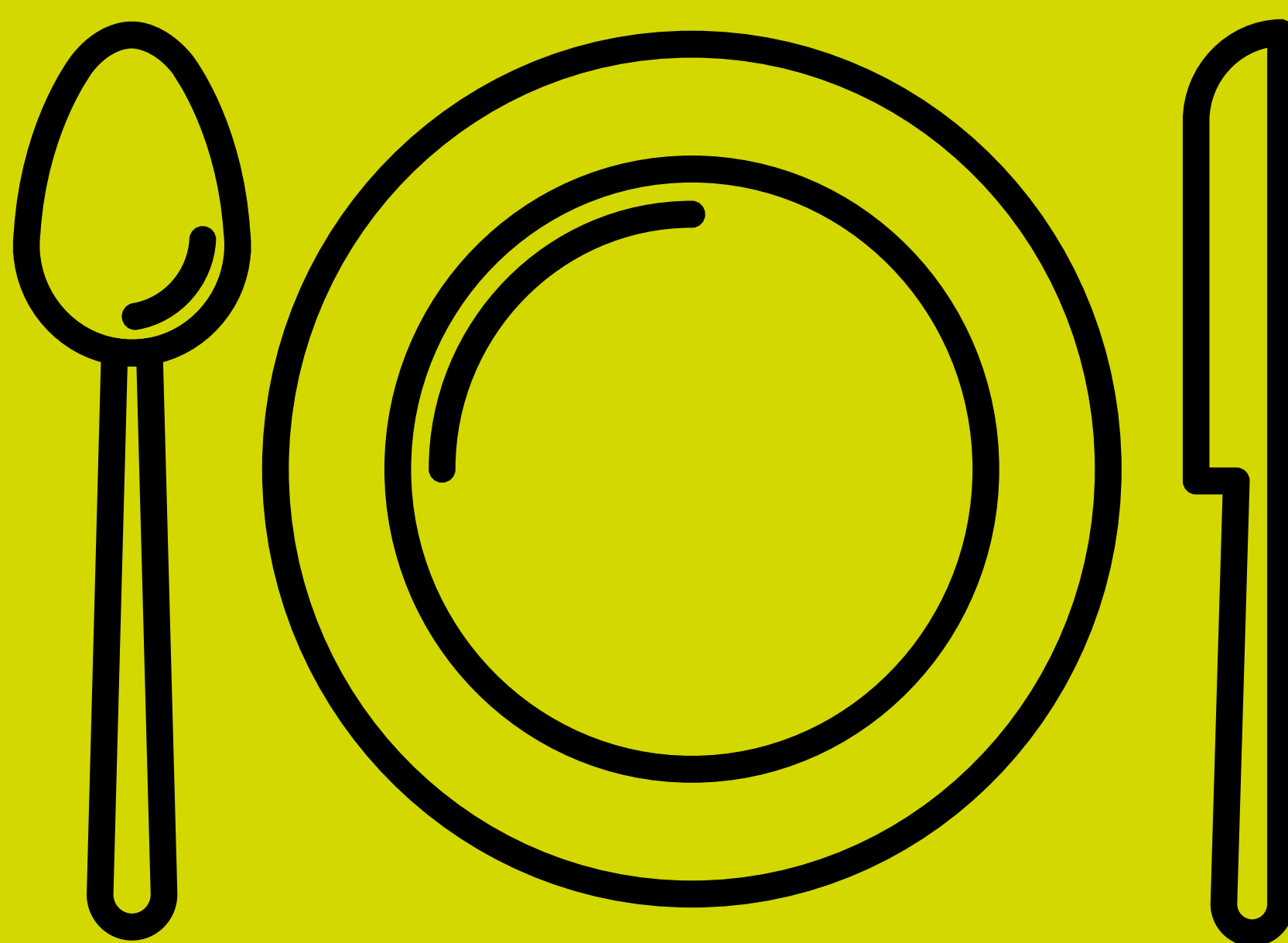


BARES, RESTAURANTES, LANCHONETES, SORVETERIAS, CANTINAS E SIMILARES

PROTOCOLO DE FUNCIONAMENTO



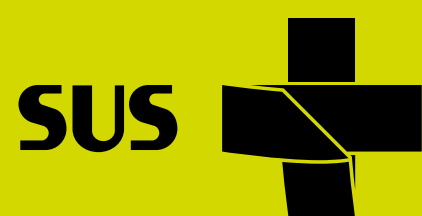
ANEXO DA



PORTARIA SMSA/SUS-BH N° 328/2020


ESTE MATERIAL NÃO DISPENSA A LEITURA INTEGRAL DA PORTARIA.

Válido enquanto durar a Situação de Emergência em
Saúde Pública declarada no Decreto 17.297/2020.



**PREFEITURA
BELO HORIZONTE**

PROTOSCOLOS ESPECÍFICOS

- São vedadas atividades de entretenimento que possam causar aglomerações, como música ao vivo, projeção de imagens, apresentações teatrais e exibição de eventos esportivos.  **PORTARIA SMSA/SUS-BH N° 347/2020**
- Restringir a capacidade máxima do estabelecimento a uma pessoa a cada 5m² da área total, incluindo os funcionários.
- Atender somente aos clientes sentados para consumo no local.

1. CAPACIDADE, DISPOSIÇÃO DE MESAS E DISTANCIAMENTO:

- 1.1. Impedir a entrada de pessoas sem máscara ou que não estejam utilizando a máscara de forma adequada.
- 1.2. Exercer controle sobre a capacidade do estabelecimento e filas. Não internalizar a espera de clientes.
- 1.3. Espera externa e filas de pagamento devem assegurar distanciamento de 2m (dois metros) entre as pessoas, com as devidas marcações.
- 1.4. Priorizar a disposição dos clientes em área externa do estabelecimento e/ou em locais com maior ventilação.
- 1.5. Distanciamento mínimo de 2m (dois metros) entre as mesas e 1m (um metro) entre ocupantes na mesma mesa.
- 1.6. Máximo de quatro pessoas por mesa.

- 1.7. Em salões ou espaços com mesas e cadeiras fixas, marcar e isolar mesas e cadeiras que não devem ser ocupadas, em observância ao distanciamento mínimo estabelecido.
- 1.8. Vedado o consumo fora de mesas na parte interna e externa do estabelecimento.
- 1.9. Permitido o consumo em balcões, desde que o local seja higienizado sempre que necessário, os clientes estejam sentados, os bancos sejam fixos e haja um espaçamento de pelo menos 1m (um metro) entre eles.
- 1.10. Adotar, sempre que possível, atendimento mediante reservas pelos clientes.

2. SERVIÇO:

- 2.1. Eliminar o cardápio físico, podendo ser utilizadas soluções digitais, cartazes, painéis ou descartáveis. Caso não seja possível, poderá ser utilizado o modelo plastificado que deve ser higienizado após cada uso.
- 2.2. Eliminar comandas em cartões e materiais plásticos.
- 2.3. Eliminar compras de fichas físicas.
- 2.4. Vedada a disposição de alimentos para degustação.
- 2.5. Refeições, lanches, tira-gosto, devem ser entregues montados aos clientes.
- 2.6. Para a modalidade à la carte a refeição deve chegar coberta à mesa do cliente.
- 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, observada a distância de segurança.

- 2.8. Os alimentos no buffet devem ser totalmente protegidos por meio de protetores salivares e balcões expositores com fechamento frontal e lateral.
- 2.9. Oferecer talheres higienizados em embalagens individuais de papel (ou talheres descartáveis), além de manter os pratos, copos e demais utensílios protegidos.
- 2.10. Na fila, fazer marcações no chão com a distância de 2m (dois metros) entre as pessoas.
- 2.11. Galheteiros, saleiros, açucareiros e outros dispensadores temperos, molhos e afins ficam proibidos, sendo obrigatório prover sachês de uso individual.
- 2.12. Os estabelecimentos deverão oferecer guardanapos de papel e copos descartáveis aos clientes ou limpeza dos utensílios conforme normas sanitárias.
- 2.13. Orientar os consumidores a fazer o pagamento preferencialmente com cartões ou por tecnologia de aproximação, 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.
- 2.14. Cobrir a máquina de pagamento com filme plástico, para facilitar a higienização após o uso.

3. AMBIENTE E HIGIENIZAÇÃO:

- 3.1. Utilizar lixeira acionada com pedal, sem contato manual e higienização diária.
- 3.2. Proibida a abertura de espaços de entretenimento infantil (kids) ou área de lazer, caso o estabelecimento possua.

- 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.
- 3.4. Proibição da entrada de pessoas externas, como entregadores, no local de manipulação dos alimentos.
- 3.5. Disponibilizar álcool 70% para os clientes na entrada, no caixa, junto às pias de higienização das mãos, antes do expositor de alimentos, sanitários e em outros pontos estratégicos do estabelecimento.
- 3.6. Reforçar a higienização do piso, de superfícies, maçanetas, alças dos equipamentos, corrimãos, balcões, carrinhos e 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 312/2020.
- 3.7. Manter as saboneteiras e toalheiros dos lavatórios dos clientes e colaboradores abastecidos de sabonete líquido, papel toalha descartável e álcool 70%.
- 3.8. Realizar a limpeza e desinfecção de objetos e superfícies que sejam tocados com frequência, utilizando água e sabão ou álcool.
- 3.9. Higienizar mesas, cadeiras e bancos dos clientes a cada uso com álcool 70% ou água sanitária diluída conforme orientações do fabricante.
- 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.
- 3.11. Instalar proteção/barreira com material transparente em caixas e balcões.
- 3.12. Afixar cartazes no salão, nos banheiros e lavatórios com orientações sobre medidas de prevenção, higienização e segurança.

- 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 312/2020.
- 3.14. Recomendado o uso de torneiras com acionamento automático ou por meio de sensores.

4. PROFISSIONAIS:

- 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.
- 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 quatro horas de trabalho, se estiver úmida ou sempre que necessário.
- 4.3. Funcionários devem vestir uniforme somente no local de trabalho. Uniformes, equipamentos de proteção e máscaras não podem ser compartilhados.
- 4.4. Manter afastamento de 2m (dois metros) no contato entre motoristas de fornecedores e/ou entregadores de delivery e funcionários do estabelecimento, e realizar marcações no piso com afastamento de 2m (dois metros) em caso de fila de espera externa.
- 4.5. Reforçar cuidados nas áreas de manipulação de alimentos e proibir todo ato que possa contaminar os alimentos, como comer, fumar, tossir, espirrar, coçar, tocar o nariz, orelhas ou boca, usar o celular ou realizar outros hábitos inseguros.

- 4.6. Reforçar a importância da distância de 1m (um metro) entre os funcionários na área de produção e a necessidade de manter distância segura e evitar o contato com os clientes.
- 4.7. Os funcionários devem evitar conversas desnecessárias entre si e com os clientes.
- 4.8. Informar aos clientes sobre a importância de evitar o compartilhamento de talheres, copos e outros objetos à mesa, como o telefone celular.
- 4.9. Funcionários devem ser afastados imediatamente em casos de constatação ou suspeita de ter contraído a covid-19, devendo ser encaminhados para atendimento em unidades de saúde.

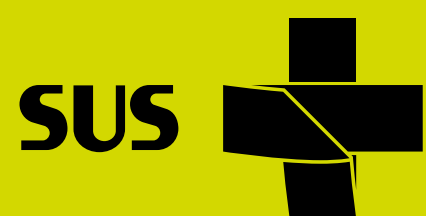
5. REGRAS COMPLEMENTARES PARA ESTABELECIMENTOS EM PRAÇAS DE ALIMENTAÇÃO DE SHOPPING CENTERS, CENTROS DE COMÉRCIO E GALERIAS:

- 5.1. O consumo no local será permitido com o distanciamento mínimo de 2m (dois metros) entre as mesas e 1m (um metro) entre ocupantes na mesma mesa. Em salões ou espaços com mesas e cadeiras fixas, marcar e isolar mesas e cadeiras que não devem ser ocupadas.
- 5.2. Mesas, cadeiras, bancos e bancadas devem ser isolados ou ter seu acesso bloqueado nos horários em que não for permitido consumo no local.
- 5.3. Máximo de quatro pessoas por mesa.
- 5.4. As mesas e cadeiras deverão ser limpas e higienizadas após a troca de usuários.
- 5.5. Espera e filas de pagamento devem assegurar distanciamento de 2m (dois metros) entre as pessoas, com as devidas marcações.

- 5.6. Evitar a utilização de bandejas, sempre que possível (substituindo-as por embalagens descartáveis para viagem). Caso isso não seja possível, higienizar e desinfetar adequadamente com álcool 70%.
- 5.7. Manter as áreas de devolução de bandejas com quantidades mínimas de materiais, aumentando a frequência de retiradas, descarte, limpeza e higienização.
- 5.8. Vedado o uso de autosserviço de bebidas e alimentos (refil).
- 5.9. O cliente deverá permanecer de máscara na praça de alimentação, retirando-a apenas para comer e/ou beber.
- 5.10. Disponibilizar senha eletrônica, aplicativos ou mensagem de texto para evitar filas.
- 5.11. Os lavatórios dos locais para refeição deverão estar providos de sabonete líquido, toalha de papel e álcool 70%.



prefeitura.pbh.gov.br/reabertura-de-atividades



**PREFEITURA
BELO HORIZONTE**