

# PROTOCOSOS SANITÁRIOS

## BARES E RESTAURANTES



*Somos todos*  
**PARAÍBA**  
Governo do Estado

SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE

Tomando por base as orientações técnicas e legais referentes a **prevenção e o controle da COVID-19 no Brasil**, das experiências exitosas de outros estados e municípios, além do apoio da sociedade civil organizada, **os segmentos de restaurantes, bares, lanchonetes, cafeterias, pizzarias, casas de chás, casas de sucos, confeitarias e afins do Estado da Paraíba deverão seguir as recomendações descritas no protocolo sanitário abaixo:**



A retomada dos serviços de alimentação, o que inclui restaurantes, bares, lanchonetes, cafeterias, pizzarias, casas de chás, casas de sucos, confeitarias e afins, precisam cumprir as medidas preventivas ao contágio do coronavírus. Poderão ser retomadas com 30% (trinta por cento) da capacidade por vez e deverá ser feito um cronograma de utilização, de forma a evitar aglomerações.



É obrigatório o uso de máscaras por todos os funcionários e clientes, exceto no momento em que eles estiverem se alimentando.



Caso o estabelecimento possua "Espaço Kids", sinucas, aparelhos de som/ jukebox, o mesmo deve permanecer fechado e/ou lacrado. A realização de eventos, celebrações e música ao vivo não está autorizado.

## 1. DISTANCIAMENTO SOCIAL

### FUNCIONÁRIO



Providenciar barreira de proteção física, como placas de acrílico nos caixas e balcões, quando em contato com o cliente.



Não utilizar ou compartilhar itens de uso pessoal com os colegas de trabalho como EPIs, fones, aparelhos de telefone e outros. Quando for objetos de trabalho, o empregador deve fornecer esses materiais para cada trabalhador.



Não realizar reuniões presenciais, priorizando reuniões à distância (videoconferência), caso não seja possível, fornecer máscaras e manter distância mínima (2 metros) entre os trabalhadores.



Utilizar os equipamentos de proteção individual disponibilizados pelo empregador, da forma correta, sendo obrigatória a utilização de máscara em todas as atividades.



Não cumprimentar as pessoas, sejam colegas trabalhadores/ colaboradores ou clientes, com apertos de mãos, abraços, beijos ou outro tipo de contato físico.



Manter os cabelos presos e não utilizar bijuterias, joias, anéis, relógios e outros adereços, para assegurar a correta higienização das mãos.

## 2. DISTANCIAMENTO SOCIAL

### FUNCIONÁRIO / CLIENTE



Os alimentos e as bebidas devem ser consumidos, obrigatoriamente, por clientes sentados nas mesas ou no balcão.



É recomendável manter a opção de mesas em espaços com ventilação natural.

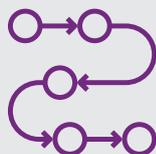


Garantir o distanciamento mínimo de 2 metros entre clientes de mesas diferentes.



Manter distanciamento mínimo de 2 metros entre as pessoas, com demarcação no piso, nos locais de espera e filas de caixas

## 3. ACESSO E CIRCULAÇÃO



O acesso à porta do estabelecimento onde são realizadas as entregas deverá ser controlado, evitando aglomeração. Demarcar com sinalização no lado externo do estabelecimento a distância de 2 metros para as pessoas que ficarem nas filas aguardando para entrar no estabelecimento.



Demarcar, com sinalização, a circulação interna, com fluxo determinado para a entrada e saída.



Proibir a entrada de pessoas externas, como entregadores, no local de manipulação dos alimentos.



Manter o número de funcionários condizentes com o espaço físico do estabelecimento, sendo 2 metros de distância entre eles e calculando 4 metros quadrados de área livre para cada trabalhador.

## 4. HIGIENE PESSOAL



Higienizar utensílios com descartáveis e utilizar embalagens apropriadas, observando as indicações das autoridades da saúde e sanitárias.



Disponibilizar álcool 70% para higienização das mãos, para uso dos clientes, funcionários e entregadores, em pontos estratégicos (entrada, corredores, balcões de atendimento e “caixas”) e próximo a área de manipulação de alimentos;



Orientar a higienização das mãos e antebraços dos manipuladores de alimentos que deve ser realizada com água, sabonete líquido inodoro e agente antisséptico após a secagem das mãos em papel toalha (preferencialmente álcool gel 70% ou outro antisséptico registrado na ANVISA).



Indicar o uso de toalhas de papel não reciclado e lixeira acionada sem contato manual.



Disponibilizar temperos e condimentos em escar ou em porções individualizadas diretamente da cozinha a cada cliente.



Lavar e trocar os uniformes diariamente e levá-los ao local de trabalho protegidos em saco plástico ou outra proteção adequada. Usá-los somente nas dependências da empresa, observando as indicações das autoridades da saúde e sanitárias.



No caso de entregadores pertencentes ao quadro do estabelecimento, o estabelecimento é responsável pelo fornecimento das máscaras e demais produtos de higienização, como álcool em gel 70%, para que os funcionários possam higienizar as mãos, as máquinas de cartões e bags de transporte. No caso de entregadores pertencentes às plataformas de delivery ou empresas terceirizadas, estas são responsáveis pelo fornecimento de materiais e produtos e capacitação de seus funcionários.



As bolsas de transporte nunca devem ser colocadas diretamente no chão, devido aos riscos de contaminação.



Disponibilizar talheres descartáveis ou devidamente embrulhados aos clientes como alternativa aos talheres convencionais, que não precisam parar de serem oferecidos. Pratos, copos e demais utensílios devem estar protegidos.

## 2. DISTANCIAMENTO SOCIAL

### FUNCIONÁRIO



Reforçar os procedimentos de higiene de todos os ambientes, como depósitos, sanitários e áreas de circulação de clientes, além dos pontos de retaguarda do estabelecimento, como a área do estoque e de apoio para recebimento de mercadorias.



Sistematizar a limpeza local (piso, balcão e outras superfícies) com desinfetantes a base de cloro para piso e álcool a 70% para as demais superfícies, no mínimo, duas vezes ao dia, ou conforme necessidade;



Aumentar a frequência da higienização completa (todas as estruturas), considerando a execução das etapas de limpeza e desinfecção.



Intensificar a higienização dos sanitários existentes, sendo que o funcionário deverá utilizar os equipamentos de proteção apropriados (luva de borracha, avental, calça comprida, sapato fechado).



Realizar a limpeza e desinfecção das luvas utilizadas com água e sabão seguido de fricção com álcool a 70% por 20 segundos, reforçando o correto uso das mesmas (não tocar com as mãos enluvasadas em maçanetas, telefones, botões de elevadores, etc.).



Os borrifadores de álcool 70% abastecidos não devem ser mantidos próximos a equipamentos e fontes geradores de calor, pois podem ocasionar incêndios.



Utensílios devem ser lavados em máquinas de lavar louças (temperatura de lavagem entre 55°C e 65°C e temperatura da água de enxágue entre 80°C e 90°C) e, quando não, devem ser lavados com detergente específico para este uso e finalizados com sanitizante (como o álcool 70%). Preferencialmente devem ser lavados em água quente



Evitar o uso de ar condicionado.

---



Manter os ambientes ventilados naturalmente, incluindo os locais de alimentação dos trabalhadores e os locais de descanso.

---



Os dispensadores de água que exigem aproximação da boca para ingestão, devem ser lacrados em todos os bebedouros, permitindo-se o funcionamento apenas do dispensador de água para copos. Os estabelecimentos deverão fornecer copos descartáveis aos funcionários. Também é permitido aos funcionários copos ou canecas não descartáveis, desde que de uso individual e higienizadas com regularidade.

---



Toalhas de mesa devem ser trocadas a cada uso, **NÃO** podendo ser aproveitadas de um atendimento para o outro.

---



Adequação para uso de cardápios que não necessitem de manuseio ou cardápios que possam ser higienizados (Ex: menu board, cardápio digital com QR code, cardápio plástico de reutilização ou de papel descartável).

## 6. CONTROLE DE MATÉRIA PRIMA E FLUXO DE PRODUÇÃO



Implementar novas rotinas de higienização das matérias primas recebidas, como lavagem e desinfecção de suas embalagens. Os colaboradores envolvidos na recepção das matérias-primas e insumos devem dispor de instalações adequadas e acessíveis para a lavagem das mãos, com o fornecimento de equipamentos de proteção individual, quando necessário.

## 7. ORIENTAÇÕES QUANTO A MANIPULAÇÃO DOS ALIMENTOS



A utilização de toucas é obrigatória para atividades que envolvam a preparação de alimentos.

---



Intensificar a atenção e o cuidado no cumprimento das boas práticas de manipulação de alimentos de acordo com a legislação em vigor (RDC ANVISA 216/04)

### 8. ORIENTAÇÕES AO SERVIR OS ALIMENTOS



Não disponibilizar alimentos e bebidas para degustação.



Eliminar galheteiros, saleiros, açucareiros, ou qualquer outro alimento/tempero que seja acondicionado dessa forma, provendo sachês para uso individual.



Higienizar quando do início das atividades, e após cada uso, durante o período de funcionamento, as superfícies de toque, (balcões, caixas, máquinas de cartão, entre outros), com PROCEDIMENTO AO SERVIR ALIMENTOS álcool 70%, solução de hipoclorito de sódio ou outro produto adequado.

### 9. RESTAURANTES POR QUILO



Disponibilizar luvas de plástico descartáveis na entrada do bufê, para que o cliente se sirva. O cliente não poderá tirar a máscara enquanto estiver se servindo.



Recomenda-se a presença de um colaborador informando aos clientes ou um informativo para orientar quanto à lavagem de mãos e utilização de álcool em gel 70% antes de se servirem e a importância de não conversarem enquanto se servem.



Proteção adequada do equipamento de buffet (mesas, balcões, pistas e outros equipamentos e móveis onde os alimentos são oferecidos aos clientes) providos de protetores salivares, que funcionarão como barreira física para garantir a proteção dos alimentos.

### 10. SERVIÇO DE RODÍZIO (RESTAURANTES, PIZZARIAS, ETC)



Realizar distanciamento das mesas de 2 metros e o sistema de entrega (pizzas, massas, carnes, petiscos, bebidas e outros), sendo feito por profissional devidamente paramentado. O self-service que complementa o serviço de rodízio deverá ser de acordo com as orientações descritas no item anterior.

### 11. SERVIÇOS DE DELIVERY



Manter embalagens protegidas e devidamente armazenadas até o seu uso.

---



Lacrar todos os pedidos para que não haja risco de violação e contaminação, bem como obedecer legislação específica para rotulagem de alimentos.

---



As embalagens de transporte (térmicas popularmente conhecidas como bags) nunca devem ser colocadas diretamente no chão em nenhum momento, devido aos riscos de contaminação.

---



Ideal verificar a integridade da bag e sua condição de higiene antes da entrega, caso esta seja fornecida pela plataforma ou empresa terceirizada, cabe a responsabilidade de orientar quanto à sua correta higienização e checar periodicamente as condições de sua conservação.

---



Os entregadores devem ter acesso a dispensadores de álcool em gel 70% abastecidos para que possam higienizar as mãos, as máquinas de cartões e bags de transporte.

---



Manter à higienização do uniforme, box e transporte, utilizando álcool à 70%, ou solução clorada. No caso de solução clorada, seguir orientações no rótulo do produto para higienização. **PROCEDIMENTO A SER REPETIDO A CADA CICLO DE ENTREGA NO RETORNO AO ESTABELECIMENTO.**

---



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

### 12. ORIENTAÇÕES QUANTO AO PAGAMENTO



Priorizar métodos eletrônicos de pagamento.

---



Oferecer o álcool 70% para os clientes higienizarem as mãos antes e após tocar em máquinas de cartão de crédito. Pode-se revestir a máquina de pagamento por cartão com plástico filme, mesmo assim ela deve ser higienizada com álcool 70% após cada uso.

---



Em caso de troco em dinheiro, recomendamos que a devolução seja feita em saco plástico para não haver contato do dinheiro com as mãos.

### 13. SERVIÇOS TERCEIRIZADOS – RECOMENDAÇÕES GERAIS



Análise do equipamento de ar condicionado: as manutenções devem estar em dia e a limpeza do equipamento em condições adequadas.

---



Devem ser higienizados antes da abertura: chopeira, máquinas de café, máquinas de gelo e demais equipamentos que sejam limpos por equipe terceirizada.

---



Checar periodicamente a necessidade imediata de limpeza das caixas de gordura e limpeza completa do sistema de exaustão.

---



Atestar que o estabelecimento realizou o controle de infestações de pragas conforme o cronograma exigido pela Vigilância Sanitária.

### 14. MONITORAMENTO



É recomendado a flexibilização dos horários de trabalho com a adoção de sistemas de escalas mínimas, alterações de jornadas, revezamentos de turnos e saídas para almoço e lanches, visando reduzir a proximidade entre os colaboradores/trabalhadores, inclusive durante o percurso casa-trabalho em transporte público ou fretado pela empresa.



Realizar o acompanhamento diário da sintomatologia dos trabalhadores. Caso apresente febre e/ou sintomas respiratórios, tosse, congestão nasal, dificuldade para respirar, falta de ar, dor de garganta, dores no corpo, dor de cabeça, deve ser afastado do trabalho pelo período mínimo de 14 (quatorze) dias, ou conforme determinação médica. As autoridades sanitárias devem ser imediatamente informadas.



Caso um trabalhador fique doente no local de trabalho com sintomas típicos da Covid-19, deve ser removido para uma área afastada de outros funcionários e clientes, assim como da área de alimento, até sua saída do estabelecimento para atendimento médico.

### 15. COMUNICAÇÃO - F/ C

#### FUNCIONÁRIO / CLIENTE



Providenciar cartazes com orientações e incentivos para a correta higienização das mãos.



Utilizar intensivamente os meios de comunicação disponíveis para informar aos clientes sobre as medidas adotadas de higiene e precaução.

### 16. ORIENTAÇÕES AOS CLIENTES



Fique em casa sempre que possível.

Caso tenha sintomas de gripe ou resfriado, não saia de casa!

Se for do grupo de risco não saia de casa! Peça ajuda a um familiar, amigo ou vizinho sem ter contato físico com a pessoa.



Utilize máscara, de preferência caseira, durante todo período de permanência fora de casa; - Não consumir alimentos e bebidas no estabelecimento.



Prefira solicitar serviço por delivery, compra por telefone ou internet.

# PROTOSCOLOS SANITÁRIOS

## BARES E RESTAURANTES

SECRETARIA DE ESTADO  
DA SAÚDE



*Somos todos*  
**PARAÍBA**  
Governo do Estado



Permaneça no estabelecimento o menor tempo possível, dessa forma, planeje sua compra antes de sair de casa.



Respeitar o distanciamento entre os clientes, seja na fila de buffet, na fila do caixa ou em outros ambientes do estabelecimento.



Realize a higienização das mãos ao entrar e sair do estabelecimento, acessar balcões de atendimento e “caixas”.



Evitar conversar, manusear o telefone celular, ou tocar no rosto, nariz, olhos e boca, durante sua permanência no interior do estabelecimento.



Ao tossir ou espirrar cobrir o nariz e boca com um lenço descartável, descartá-lo imediatamente e realizar higienização das mãos.



Caso não tenha disponível um lenço descartável cobrir o nariz e boca com o braço flexionado.



Ao chegar em casa, higienizar adequadamente todos os produtos e as embalagens dos produtos comprados nos estabelecimentos comerciais.



Não aceitar degustações.

### Elaboração:

Colegiado Estadual para Avaliação dos Protocolos do Novo Normal para a Paraíba

### Colaborador:

Associação Brasileira de Bares e Restaurantes - ABRASEL-PB

### Referências

Associação Nacional de Restaurantes/ANR. Protocolo de Procedimentos de Boas Práticas nas Operações para restaurantes, bares e lanchonetes, 2020.

BRASIL, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. NOTA TÉCNICA Nº 18 de 06 de abril de 2020. Brasília, 2020.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução-RDC nº. 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.



### **Diário Oficial da União, 2004.**

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002: Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados Aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos ea Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Diário Oficial da União, 2002.