



PROTOCOLO SANITÁRIO MUNICIPAL Nº 12/2020 – VERSÃO RESUMIDA LANCHONETES, RESTAURANTES, SORVETERIAS, BARES E AFINS

Lanchonetes, restaurantes, sorveterias, bares e afins poderão funcionar em qualquer dia da semana no horário compreendido entre 6 (seis da manhã) e 00 horas (meia noite) com capacidade máxima de ocupação de até 75%, desde que respeitem o distanciamento social mínimo de segurança e exijam o uso de máscara.

Seguem recomendações sanitárias específicas:

Para a garantia do DISTANCIAMENTO SOCIAL:

- Afixar na entrada do estabelecimento as orientações de controle de fluxo = número máximo de pessoas que é permitido dentro do estabelecimento e a obrigatoriedade de uso de máscara de proteção facial. Recomenda-se uma ocupação de até 75% da capacidade do estabelecimento, desde que respeitado o distanciamento mínimo de 1,0 metro, preferencialmente 1,5 ou 2,0 metros, entre cada pessoa. Sugere-se demarcar os espaços (com adesivos ou tinta removível) e reorganizar os locais para filas/esperas, respeitando o distanciamento social mínimo de segurança. Para viabilizar o distanciamento entre os clientes no salão, podem ser removidas algumas mesas ou somente algumas de suas cadeiras, ou ainda pode ser colocado apenas um alerta/sinalização informando para não usar a mesa e/ou cadeira ao lado;
- Cada mesa poderá comportar até 2 (duas) pessoas que não residem na mesma casa ou não convivem juntos. Não há limite de pessoas por mesa para grupos de familiares e/ou amigos muito próximos que já convivem juntos;
- O atendimento em balcão deverá ser feito com a distância apropriada (pelo menos 1 metro, idealmente 1,5 ou 2,0 metros), garantindo a sinalização devida através de adesivos/pinturas;
- Estabelecer horários ou setor exclusivo/priorização no atendimento de clientes com idade superior ou igual a 60 anos, gestantes e/ou pessoas com doenças crônicas;
- Sempre que possível, utilizar o sistema de vendas on-line e entrega domiciliar das respectivas compras (minimizar o contato com o morador, a fim de proteger ambos, além de disponibilizar nos veículos álcool em gel ou líquido 70% para higienização das mãos do colaborador antes e após a realização da entrega).

Para a garantia da HIGIENIZAÇÃO E CONTROLE DO AMBIENTE:

- Disponibilizar aos seus clientes e trabalhadores a estrutura adequada para higienização das mãos, incluindo lavatório, água, sabão líquido, papel toalha e lixeira de acionamento não manual. Na impossibilidade deste lavatório, disponibilizar álcool líquido 70% na entrada (preferencialmente, usar dispensador de álcool em pedal) e internamente nos diferentes espaços (dispensador em pedal ou borrifador comum);
- Aferir a temperatura de todos os clientes e trabalhadores na entrada do estabelecimento por meio de termômetro digital infravermelho. Em caso de registrar temperatura $\geq 37,8$ °C, não permitir a entrada e orientar, de imediato, a procurar um serviço de saúde do município de São Cristóvão (Unidades Básicas de Saúde para sintomas leves/moderados e Urgência 24h ou Hospital Nosso Senhor dos Passos para sintomas graves – desconforto respiratório ou dispnéia);
- Fazer uso de tapetes e/ou borrifadores/sprays com solução higienizadora para limpeza dos calçados de clientes e trabalhadores na entrada do estabelecimento. Pontua-se que, geralmente, a concentração de hipoclorito de sódio (cloro ativo) na água sanitária comercializada é de 2% a 2,5%. Sendo assim, para higienização dos calçados (solados) no contexto da COVID-19, recomenda-se diluir 50ml de hipoclorito de sódio (cloro ativo) a cada 1 (um) litro de água - lembre-se de agitar a solução para homogeneizá-la e destine essa solução exclusivamente para solados de calçados;
- Privilegiar a ventilação natural ou adotar medidas para aumentar ao máximo o número de trocas de ar dos recintos. Evitar ambientes climatizados, sem a devida recirculação de ar e manutenções preventivas, conforme parâmetros devidamente aprovados pela ANVISA;
- Fica PROIBIDO o sistema *self service*, *buffet livre* e rodízio. Permite-se apenas que os colaboradores dos estabelecimentos montem e entreguem a refeição conforme solicitado pelo cliente;
- Antes de iniciar o pré-preparo e preparo dos alimentos, os colaboradores devem sempre higienizar as mãos até o punho, com frequência de acordo com a duração destas etapas. Deve-se seguir os critérios técnicos de legislações vigentes para higienização de hortifrúteis, superfícies, utensílios e equipamentos envolvidos no processo, bem como para descongelamento, dessalgue, cocção, resfriamento e demais etapas da cadeia produtiva de alimentos;
- Lavar com água e sabão líquido e/ou higienizar com álcool líquido 70%, diariamente e mais de uma vez ao dia, todos os balcões/mesas/bancadas, cadeiras/poltronas, vitrines/expositores, móveis/maquinários/equipamentos, maçanetas, corrimãos, interruptores, máquinas de cartão, entre outros objetos tocados com frequência por trabalhadores e/ou clientes;
- Cardápios, quando existentes, devem ser produzidos em materiais de fácil limpeza e/ou disponibilizados em meio virtual para acesso do cliente (materiais usados pelo cliente devem ser higienizados com álcool líquido 70% entre um atendimento e outro);



- Alimentos podem ser disponibilizados porcionados e protegidos com filme plástico ou outra proteção adequada, que permita serem lacrados e estejam devidamente identificados e dentro do prazo de validade;
- Temperos e/ou complementos devem ser disponibilizados em sachês individuais ou, quando essa opção não for possível, oferecer o produto aos clientes porcionados em recipientes;
- Em caso de entregas a domicílio, as embalagens de transporte (térmicas popularmente conhecidas como *bags*) nunca devem ser colocadas no chão. Verificar a integridade da *bag* e sua condição de higiene antes da entrega. Recomenda-se sempre o uso de embalagem externa (secundária) para proteção extra do invólucro principal que conterá o alimento. Atenção ao lacre adequado das embalagens;
- Não reutilizar o mesmo pano, antes de sua devida lavagem, para a limpeza das superfícies e/ou objetos;
- Os colaboradores do estabelecimento devem manter unhas curtas e cabelos presos e não utilizar adornos que possam acumular sujeiras/microrganismos, tais como anéis, alianças, pulseiras, relógios, entre outros;
- Estimular pagamentos por cartão de crédito/débito, disponibilizando álcool 70% líquido para desinfecção da máquina a cada transação. Ao receber pagamento em dinheiro ou cheque, o comerciante deverá acondicioná-lo e higienizar as mãos com álcool em gel 70% imediatamente depois;
- Deve ser PROIBIDA a entrada de pessoas com sintomas suspeitos da COVID-19 ou casos confirmados em monitoramento pela Secretaria Municipal de Saúde de São Cristóvão, bem como de seus contatos domiciliares (pessoas que residem na mesma casa);
- Retirar das áreas comuns quaisquer itens que não estão à venda/não essenciais e que poderiam ser manuseados de forma compartilhada, tais como controles remotos, revistas, entre outros.

Para a garantia do **MONITORAMENTO DAS CONDIÇÕES DE SAÚDE:**

- Todo funcionário com sintomas suspeitos da COVID-19 deverá ser identificado, afastado (sem qualquer tipo de punição, suspensão de salário ou demissão) e testado. Encaminhar o respectivo colaborador aos serviços de saúde de São Cristóvão, manter o afastamento conforme conduta médica e monitorá-lo diariamente por telefone.

FIQUEM ATENTOS!

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

**REFERÊNCIAS DISPONÍVEIS NA VERSÃO COMPLETA
PARA CONTATO COM A VIGILÂNCIA SANITÁRIA e/ou EPIDEMIOLÓGICA: (79) 3045-4916**

**Fernanda Rodrigues de Santana Góes
SECRETÁRIA MUNICIPAL DE SAÚDE**

**Mayra de Oliveira Mendonça
DIRETORA DE VIGILÂNCIA E ATENÇÃO À SAÚDE**

**Cátia Patrícia Santos Lima Ferreira
COORDENADORA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA**

**José Marcos de Jesus Santos
GERENTE DE EPIDEMIOLOGIA E INFORMAÇÃO e ASSESSOR TÉCNICO SANITÁRIO**