



**PROTOCOLO SANITÁRIO PARA BARES, RESTAURANTES,  
LANCHONETES E SIMILARES**

*Este protocolo pode ser alterado mediante novas orientações sanitárias. Versão 3: 6 de novembro de 2020.*

**HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO**

- Todos os dias (domingo a sábado): 7h às 24h

**ORIENTAÇÕES GERAIS**

- A utilização de máscara é obrigatória durante todo o período de permanência no local, sendo permitida retirá-la somente no momento do consumo de alimentos e bebidas.
- É vedada a aglomeração de clientes durante a permanência no estabelecimento.
- Os clientes, após acomodação, devem permanecer sentados, e fica proibida a circulação dentro do estabelecimento. Caso necessitem circular, devem obrigatoriamente fazer uso de máscara.
- A quantidade de mesas a ser utilizada será limitada à condição de manter o distanciamento mínimo de 2 (dois) metros entre o grupo de clientes de uma mesa e as demais (ver orientação específica quando em onda amarela e quando em onda verde).
- Disponibilizar álcool 70% para clientes, funcionários e entregadores higienizarem as mãos, colocando os dispensadores em pontos estratégicos (entrada, corredores, lavatórios, banheiros, balcões de atendimento e “caixas”) e próximo à área de manipulação de alimentos.
- Cumprimentar as pessoas sem contato físico, sejam colegas, trabalhadores/colaboradores ou clientes.
- As mesas para consumo interno devem ser postas sempre na presença do cliente.
- É permitido atendimento em mesas e atendimento direto no balcão; neste segundo caso desde que o atendente faça uso obrigatório de máscara e luvas descartáveis. É preciso demarcar uma área de 1,5m à frente do balcão para isolá-lo.
- Eliminar galheteiros, saleiros, açucareiros ou qualquer outro alimento/tempero que seja acondicionado dessa forma, provendo sachês para uso individual.

- Não disponibilizar alimentos e bebidas para degustação.
- 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).
- Disponibilização de EPIs por parte do estabelecimento para os funcionários (máscaras, tocas e luvas descartáveis).
- Priorizar métodos eletrônicos de pagamento.
- O estabelecimento é responsável pela organização das filas conforme medidas de enfrentamento à Covid-19.

### ! QUANDO NA ONDA AMARELA

- O grupo de clientes de uma mesma mesa deve ficar distante 2 (dois) metros das demais mesas. Cada mesa deve ter no máximo 6 (seis) ocupantes, devendo eles permanecerem sentados.
- No caso do serviço de bufê, é obrigatório determinar funcionários para servir a comida aos clientes de forma individual, utilizando devidamente os EPIs. Observar a fila para que as pessoas mantenham-se distantes entre si. O cliente não poderá se servir, mesmo utilizando luvas descartáveis.
- Caso o estabelecimento possua “espaço kids” e brinquedos, estes devem permanecer fechados.
- Permitida a venda de bebida alcoólica para consumo inclusive no local.
- Proibido entretenimento (autorizado apenas com ambiente).

### ! QUANDO NA ONDA VERDE

- O grupo de clientes de uma mesma mesa deve ficar distante 2 (dois) metros das demais mesas. Cada mesa deve ter no máximo 8 (oito) ocupantes, devendo eles permanecerem sentados.
- No caso do serviço de bufê, o cliente poderá se servir somente utilizando luvas descartáveis. A máscara é indispensável, devendo ser retirada apenas durante a alimentação.
- Caso o estabelecimento possua “espaço kids” e brinquedos, estes devem permanecer fechados.
- Permitida a venda de bebida alcoólica para consumo inclusive no local.
- São permitidos som ambiente, shows, transmissão de jogos esportivos, entretenimentos no geral (sinuca) desde que não ocasionem aglomeração.

- É proibida a venda de ingressos e a divulgação de shows/eventos em redes sociais, sites, WhatsApp.

#### **- Jogo de bilhar/sinuca e outros**

- Esterilizar os kits disponíveis antes e depois das partidas.
- Pela característica coletiva das modalidades, sugere-se evitar contato físico desnecessário entre os participantes.
- As mãos dos participantes devem ser higienizadas antes, durante e depois das partidas.

### **LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO**

- Higienizar as superfícies de toque com álcool 70% (setenta por cento), solução de hipoclorito de sódio ou outro produto adequado, no início das atividades e após cada uso, durante todo o período de funcionamento.
- Saneantes utilizados devem estar regularizados junto à Anvisa, e o modo de uso deve seguir as instruções descritas nos rótulos dos produtos.
- Lavar com água e sabão os utensílios do serviço (como espátulas, pegadores, conchas e similares) a cada 30 minutos, higienizando-os completamente, inclusive os cabos.
- Reforçar os procedimentos de higiene em 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.
- Manter o ambiente interno ventilado, deixando portas, janelas e similares abertos durante o horário de funcionamento.
- Permitido o uso de ar-condicionado, seguindo rigorosamente os procedimentos de manutenção e limpeza dos equipamentos segundo as normas vigentes e orientações do fabricante.
- Orientar manipuladores de alimentos a higienizarem mãos e antebraços com água e sabonete líquido inodoro. Após a secagem das mãos em papel toalha, aplicar agente antisséptico (preferencialmente álcool em gel 70% ou outro antisséptico registrado na Anvisa).
- Indicar o uso de toalhas de papel não reciclado e lixeira acionada sem contato manual.
- Os estabelecimentos deverão fornecer copos descartáveis aos clientes e funcionários ou reforçar os procedimentos de higiene em copos não descartáveis.

### **COMÉRCIO POR *DELIVERY***

- Em relação ao comércio por *delivery*, o transporte de refeições prontas para o consumo imediato deverá ser realizado logo após o seu acondicionamento em equipamento de

conservação a quente ou a frio e sob temperatura que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária do produto (Resolução SES/MG nº 6.458/18).

- As refeições deverão ser acondicionadas em embalagens de entrega lacradas e de material adequado em contato com alimentos e, conforme legislação específica, devidamente identificadas com o nome e o endereço do estabelecimento produtor e a informação de que o consumo deverá ser imediato (Resolução SES/MG nº 6.458/18).