



PROTOCOLO/PROCEDIMENTO SANITÁRIO PARA SERVIR ALIMENTOS E BEBIDAS EM BARES E RESTAURANTES, LANCHONETES E SIMILARES.

- As mesas e cadeiras deverão ser organizadas de forma que os clientes mantenham entre si uma distância mínima de 2 (dois) metros, com limitação de 6 (seis) pessoas;
- 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);
- Permitida a venda de bebida alcoólica para consumo no local, sendo vedado o entretenimento;
- 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, com álcool 70% (setenta por cento), solução de hipoclorito de sódio ou outro produto adequado;
- Disponibilizar álcool 70% para higienização das mãos, para o uso dos clientes, funcionários e entregadores, em pontos estratégicos (entrada, corredores, nos lavatórios, banheiros, balcões, de atendimento e “caixas”) e próximo à área de manipulação de alimentos;
- Evitar uso de ar-condicionado;
- Caso o estabelecimento possua como “Espaço Kids”, sinucas etc, ele deve permanecer fechado;
- As mesas para consumo interno, devem ser postas sempre na presença do cliente;
- Os clientes, após acomodação, ficarão proibidos de circular dentro do estabelecimento, devendo requisitar seus pedidos ao garçom;
- Oferecer álcool 70% para os clientes higienizarem as mãos antes e após tocar em máquinas de cartão de crédito, caixas eletrônicos de autoatendimento, entre outros equipamentos;
- Priorizar métodos eletrônicos de pagamento;
- Limpeza e higienização: 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 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 70% para as demais superfícies, no mínimo, duas vezes ao dia, ou conforme necessidade;



- 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);
- Manter o ambiente interno ventilado, deixando as aberturas (portas, janelas e similares) abertas durante o horário de funcionamento;
- 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 em gel 70% ou outro antisséptico registrado na ANVISA);
- Indicar o uso de toalhas de papel não reciclado e lixeira acionada sem contato manual;
- Disponibilização de EPIs por parte do estabelecimento para os funcionários (máscaras e luvas descartáveis);
- A utilização de máscara é obrigatória durante todo o período de permanência no local sendo permitida sua retirada tão somente no momento do consumo de alimentos e bebidas;
- Determinar funcionários para servirem a comida aos clientes de forma individual, respeitando a distância mínima de 2m;
- Os estabelecimentos deverão fornecer copos descartáveis aos clientes e funcionários ou reforçar os procedimentos de higiene em copos não descartáveis;
- É vedada a aglomeração de clientes durante a permanência no estabelecimento;
- É permitido apenas som ambiente, sendo vedados shows, transmissão de jogos esportivos e quaisquer tipos de eventos que gerem aglomeração;
- É permitido somente atendimento em mesas, sendo vedado atendimento e consumo direto no balcão (somente *delivery*);
- Cumprimentar as pessoas sem contato físico, seja colegas trabalhadores/ colaboradores ou clientes, com apertos de mão, abraços, beijos, ou outro tipo de contato físico.

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).

HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO:

- Domingo a quinta-feira: das 7h às 22h
- Sexta-feira, sábado e véspera de feriado: das 7h às 24h.