



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

- 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 permitido 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 evitar circular dentro do estabelecimento. Caso necessite circular, devem obrigatoriamente fazer uso de máscara.
- 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, estando o atendente usando máscara. 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, toucas e luvas descartáveis).

- Priorizar métodos eletrônicos de pagamento.

! QUANDO NA ONDA AMARELA

- Organizar as mesas de forma que elas fiquem com distância mínima de 2 (dois) metros umas das outras, com limitação de 6 (seis) pessoas por mesa.
- 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 desativados.
- Permitida a venda de bebida alcoólica para consumo inclusive no local.
- Proibido entretenimento (autorizado apenas com ambiente).

! QUANDO NA ONDA VERDE

- Organizar as mesas de forma que elas fiquem com distância mínima de 2 (dois) metros umas das outras, com limitação de 8 (oito) pessoas por mesa.
- No caso do serviço de bufê, o cliente poderá se servir sozinho 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 desativados.
- Permitida a venda de bebida alcoólica para consumo inclusive no local.
- São permitidos som ambiente, shows, transmissão de jogos esportivos, entretenimentos no geral desde que não ocasionem aglomeração.

- 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).