



# **PROTOCOLO**

## **PARA RESTAURANTES, BARES, LANCHONETES E CONGÊNERES**

### **REGRAS PARA RESTAURANTES, BARES E CONGÊNERES LIBERADOS PARA FUNCIONAMENTO DE ACORDO COM A TABELA DE ONDAS DO PROGRAMA MINAS CONSCIENTE.**

**Ações gerais que se aplicam a funcionários, fornecedores, colaboradores, público em geral ou outros que circularem no local.**

#### **ATENÇÃO:**

- Deve-se, sempre, verificar o que preconiza o Protocolo do Minas Consciente conjugado com os Decretos Municipais, e os regramentos específicos de cada seguimento.
- Caso o Minas Consciente e/ou os Decretos Municipais apliquem regras adversas e com maior restrição em relação às regras apresentadas neste protocolo, deve-se observar as mais restritivas.
- Os estabelecimentos enquadrados nesta categoria deverão cumprir em sua integralidade a resolução nº 216/04 – Anvisa.
- Quando liberados os serviços de entretenimento simplificados, como voz e violão e congêneres, não são enquadrados como eventos. Fica definido como “congêneres” qualquer outro instrumento diferente do violão.
- Este Protocolo abrange os Restaurantes, Bares, Lanchonetes e Congêneres em todo território do Município de Divinópolis.
- O cumprimento dos itens contidos nesta nota técnica é de responsabilidade do estabelecimento

#### **1. RECOMENDAÇÕES GERAIS - QUALQUER ONDA**

- 1.1 O estabelecimento é responsável por orientar clientes sobre as medidas de segurança adotadas para evitar o COVID-19;
- 1.2 É responsabilidade dos estabelecimentos treinar funcionários sobre as novas medidas de uso e higienização de espaços e equipamentos;
- 1.3 O uso de máscaras de proteção é obrigatório (cobrindo totalmente boca e nariz), impedir o acesso sem o uso de máscara. Por recomendação da OMS, o uso de máscaras não é obrigatório para crianças com idade inferior a 05 (cinco) anos. Pessoas com



impossibilidade de uso, devidamente comprovada através de laudo médico também estarão isentas do uso de máscaras facial. Nesse caso recomenda-se o uso de face shield.

- 1.4 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.
- 1.5 Para estabelecimentos que possuem mais de 10 colaboradores deverá ser preenchido diariamente o anexo - CHECK LIST PARA PREVENÇÃO DE DISSEMINAÇÃO.
- 1.6 Os colaboradores que apresentarem sintomas gripais (febre, tosse e/ou sintomas respiratórios) deverão ser afastados de suas atividades, bem como seus contatos próximos<sup>1</sup>, orientando-os a procurar o serviço médico.

## **2. ACESSO AO ESTABELECIMENTO**

- 2.1 Não permitir a entrada de nenhuma pessoa, seja colaboradores ou clientes que não esteja utilizando máscara de proteção facial cobrindo totalmente boca e nariz. Por recomendação da OMS, o uso de máscaras não é obrigatório para crianças com idade inferior a 05 (cinco) anos. Pessoas com impossibilidade de uso, devidamente comprovadas através de laudo médico também estarão isentas do uso de máscaras facial. Nesse caso recomenda-se o uso de *face shield (escudo facial)*;
- 2.2 Providenciar lavatórios para higienização das mãos na área de consumação e disponibilizar álcool em gel 70% em pontos estratégicos.
- 2.3 Higienização das mãos com álcool 70º antes de adentrar no estabelecimento;
- 2.4 Afixar em local visível ao público, a capacidade de pessoas que o estabelecimento suporta. Para esse cálculo deve-se considerar apenas a área de circulação e deve-se considerar também clientes e colaboradores.
- 2.5 Garantir o distanciamento, em todo ambiente, de acordo com a ONDA em que o município se encontra;
- 2.6 O número máximo de pessoas que podem utilizar o ambiente deve considerar para fins de cálculo: usuários e funcionários;
- 2.7 A limitação máxima (absoluta da capacidade) de pessoas nas atividades deve atender simultaneamente a todos os parâmetros indicados abaixo:

Parâmetros de distanciamento

<sup>1</sup>Contatos próximos: Para COVID-19, um contato próximo é definido como qualquer indivíduo que esteja a menos de 1,5 metros de uma pessoa infectada por pelo menos 15 minutos, a partir de 2 dias antes do início da doença (ou, para pacientes assintomáticos, 2 dias antes da coleta positiva da amostra) até 10 dias após a data de início dos sinais e/ou sintomas do caso confirmado. Teve um contato físico direto (por exemplo, apertando as mãos) com um caso confirmado;



ONDA	Tipo de Protocolo	Distância Linear	
ROXA	Restritivo e essencial	3 metros	Proibido auto serviço
VERMELHA	Restritivo	3 metros	Permitido auto serviço
AMARELA	Restritivo	1,5 metros	Permitido auto serviço
VERDE	Padrão	1,5 metros	Permitido auto serviço

- 2.8 Estabelecer horários alternativos para funcionários, para diminuir a possibilidade de aglomeração e a concentração de pessoas;
- 2.9 Realizar marcação de distanciamento no solo nos locais de ocorrência de fila (interna e externa) conforme parâmetros de distanciamento de acordo com a onda na qual o município se encontra;
- 2.10 Realizar ampla campanha de comunicação social da empresa junto aos colaboradores, usuários e clientes, através de cartazes orientativos, feitos de material de possível higienização, que contenha mensagens de prevenção à disseminação do coronavírus.
- 2.11 Instalar anteparo frontal de proteção nos caixas (onde não seja possível manter o distanciamento indicado pela onda);
- 2.12 Nas demais estações de trabalho onde os funcionários mantenham contato direto com o público, e que não seja possível a instalação de anteparo frontal, recomenda-se o uso de face shield ou óculos de proteção para os colaboradores,
- 2.13 Redefinir o fluxo, caso necessário, de modo a evitar aglomerações nos caixas e corredores e delimitar o distanciamento conforme parâmetros de distanciamento de acordo com a onda na qual o município se encontra;
- 2.14 Máquinas de pagamento devem ser envolvidas em plástico filme, higienizadas com frequência e fazer a troca do filme toda vez que este estiver danificado;
- 2.15 Máquinas registradoras, mesas, teclados e mouses devem ser higienizados repetidamente durante o expediente de trabalho;
- 2.16 Áreas comuns devem ser higienizadas várias vezes ao dia, focando especialmente nas maçanetas, corrimões, interruptores, ou qualquer outra superfície propensa ao toque;
- 2.17 Fazer revezamento do uso da copa, mantendo distanciamento conforme parâmetros de acordo com a onda na qual o município se encontra;
- 2.18 O autosserviço não será permitido em onda **ROXA** ; Nesse caso, o estabelecimento deverá disponibilizar colaborador específico para preparar o pedido do cliente.
- 2.19 Desde que atenda os parâmetros de distanciamento o cliente poderá entrar no



estabelecimento para indicar ao colaborador como deseja o seu pedido e também para realizar o pagamento.

**2.20 EM ONDA VERMELHA NÃO SERÁ PERMITIDO A PRESENÇA DE CONSUMIDORES EM PÉ DENTRO DO ESTABELECIMENTO.**

2.21 Higienizar a Bag (mochila para transporte de alimentos) entre cada carregamento;

2.22 Quando permitido o autosserviço, em ondas **VERMELHA, AMARELA E VERDE**, o estabelecimento deverá disponibilizar luvas descartáveis logo na entrada do balcão de self service. O balcão expositor do self service deverá possuir dispositivo de proteção, de vidro ou material similar, de modo a manter os alimentos permanentemente protegidos para que nenhum tipo de aerossol incida sobre eles.

2.23 Ao final do balcão expositor deverá ser disponibilizado lixeira com sistema de acionamento automático, provida de saco plástico. Após o autosserviço o cliente descartará as luvas utilizadas nesta lixeira.

2.24 A lixeira acima citada deverá ser esvaziada sempre que atingir 2/3 de sua capacidade.

2.25 O consumo no local será permitido em ondas **VERMELHA, AMARELA E VERDE**, e deverá ser observado os parâmetros indicados na a onda na qual o município se encontra;

RESTAURANTES, PIZZRIAS E BARES				
ONDA	TIPO DE PROTOCOLO	ATENDIMENTO	PESSOAS/MESA	DISTÂNCIA ENTRE CADEIRAS
ROXA	RESTRITIVO E ESSENCIAL	RETIRADA E DELIVERY	NÃO PERMITIDO	NÃO PERMITIDO
VERMELHA	RESTRITIVO	AUTOSSERVIÇO SUPERVISIONADO	4	3 METROS
AMARELA	RESTRITIVO	AUTOSSERVIÇO SUPERVISIONADO	4	1,5 METROS
VERDE	PADRÃO	AUTOSSERVIÇO SUPERVISIONADO	4	1,5 METROS

2.26 Para este tipo de estabelecimento será permitido o ato de juntar duas mesas com no máximo de 6 (seis) pessoas, quando em onda **AMARELA E VERDE**;

2.27 Utilize comandas descartáveis, eletrônicas ou que sejam de material de fácil higienização;

2.28 Sempre que possível, ofereça o serviço de delivery (entrega em domicílio) para entregar na casa dos clientes, principalmente os de grupo de risco.

### **3. MANUTENÇÃO E LIMPEZA**

3.1 Áreas comuns devem ser higienizadas várias vezes ao dia, focando especialmente nas maçanetas, corrimões, interruptores, assentos das cadeiras ou qualquer outra superfície propensa ao toque;



- 3.2 Pratos e outros utensílios utilizados no servimento (descartáveis ou não) não devem estar acessíveis aos consumidores e o armazenamento, quando não estiver em uso, deve ser, preferencialmente, em armário fechado.
- 3.3 Higienizar utensílios com frequência e utilizar embalagens individualizadas apropriadas, observando as indicações das autoridades de saúde e sanitárias.
- 3.4 Disponibilizar temperos e condimentos em sachês ou em porções individualizadas diretamente da cozinha a cada cliente.
- 3.5 Disponibilizar, preferencialmente, cardápios que não necessitem de contato físico e/ou cardápios que possam ser higienizados. Exemplos: lousa, menu board, cardápio digital com QRcode para acessar do celular, cardápio plastificado para higienização a cada uso ou de papel descartável.
- 3.6 Funcionários devem higienizar as mesas e cadeiras após cada uso e troca de cliente. É recomendando não utilizar toalhas, para facilitar a limpeza. Caso seja indispensável, utilizar de material descartável;
- 3.7 Aparelhos de ar condicionado devem receber manutenções de acordo com especificação do fabricante e higienizações semanais que devem ser registradas em planilha de controle. Os ventiladores não devem incidir sobre as pessoas.

#### **4. SERVIÇO DE ENTREGA EM DOMICÍLIO (DELIVERY)**

- 4.1 O estabelecimento é responsável pelo fornecimento das máscaras e álcool em gel 70%, além dos produtos de higienização para os entregadores pertencentes ao seu quadro de funcionários, para higienizar as mãos, máquinas de cartões e bags de transporte.
- 4.2 Providenciar local para higienização dos utensílios e equipamentos utilizados na entrega, separado das áreas de preparo e/ou distribuição de alimentos.
- 4.3 Em caso de troco em dinheiro, recomendamos que a devolução seja feita em saco plástico (que é possível higienizar) para não haver contato do dinheiro com as mãos.
- 4.4 As bolsas de transporte nunca devem ser colocadas diretamente no chão, devido aos riscos de contaminação e devem ser higienizadas com álcool 70% a cada carregamento.

Obs: Considera-se local fechado aquele completamente ou parcialmente fechado em qualquer de seus lados por parede, divisória, teto, toldo ou semelhante, de forma permanente ou provisória.



**PROTOCOLO**  
**Para RESTAURANTES, BARES, LANCHONETES e Congêneres**

VERSÃO	DATA
1.0	23 de Abril de 2021
2.0	26 de Abril de 2021
3.0	29 de abril de 2021

MÊS: Jan Feb Mar Abr Mai Jun Jul Ago Set Out Nov Dez

ANO: 2021 2022

NOME DO FUNCIONÁRIO: \_\_\_\_\_ CPF: \_\_\_\_\_

NOME DA EMPRESA: \_\_\_\_\_ CNPJ: \_\_\_\_\_  
 SETOR DE TRABALHO: \_\_\_\_\_

QUESTÕES	DIAS																														
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
1) SINTOMAS GRIPAIS?																															
2) SINTOMAS RESPIRATÓRIOS?																															
3) POSITIVO OU SUSPEITO DE COVID-19?																															
4) CONTATO PRÓXIMO?																															
5) INFORMAR A TEMPERATURA Temperatura normal: de 36° C (início da manhã) até 37,5° C (fim da tarde). <a href="http://bvsmms.saude.gov.br">http://bvsmms.saude.gov.br</a>																															
VISTO DO FUNCIONÁRIO																															

LEGENDA: **S = SIM**  
**N = NÃO**

OBSERVAÇÕES:

1) Caso ocorra um SIM - S - nas questões 1 ou 2 ou 3 ou se a Temperatura descrita na questão 5 for superior a 37,5° C o funcionário deve procurar o serviço de saúde para diagnóstico médico. Caso haja um S na questão 4 (contato próximo), este deve ser identificado e também procurar o serviço de saúde para diagnóstico médico.

2) Contato próximo: Um contato próximo é definido como qualquer indivíduo que esteja a menos de 1,5 metros de uma pessoa infectada por pelo menos 15 minutos.