



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PEDRO LEOPOLDO

ANEXO II

Protocolo de funcionamento de bares, restaurantes e lanchonetes¹.

O funcionamento dos bares, restaurantes e lanchonetes, enquanto durar a Situação de Emergência em Saúde Pública do Município, observará os seguintes protocolos e medidas:

A) Quanto à capacidade, disposição de mesas e distanciamento, deverá ser:

- I) Respeitada a lotação máxima de 30% (trinta por cento) do estabelecimento, distanciamento mínimo de 2 metros entre as mesas, a serem ocupadas por até 4 pessoas, sendo ainda vedado juntar mesas;
- II) Impedida a entrada de pessoas sem máscara ou que não estejam utilizando a máscara de forma adequada;
- III) Impedida a entrada e a permanência, no estabelecimento, de funcionário ou cliente que apresente temperatura corporal acima de 37,8º C, ou com sinais de gripe (febre ou sintomas respiratórios), orientando a procura do Pronto Atendimento Municipal;
- IV) Assegurado, na espera externa e filas de pagamento, o distanciamento de 2 metros entre as pessoas, com as devidas marcações;
- V) Marcadas e/ou isoladas mesas e cadeiras que não devem ser ocupadas, em salões ou espaços com mesas e cadeiras fixas;
- VI) Permitido o consumo em balcões, desde que o local seja higienizado constantemente, os clientes estejam sentados, os bancos sejam fixos e haja um espaçamento de pelo menos 2 metros entre eles;

B) Quanto ao Serviço:

- I) Será admitido o serviço com buffet, desde que com isolamento dos alimentos em relação aos consumidores e que a montagem do prato ocorra com as devidas proteções sanitárias de luva e máscara;
- II) Deverão ser oferecidos talheres higienizados em embalagens individuais de papel (ou talheres descartáveis), além de manter os pratos, copos e demais utensílios protegidos;
- III) Na fila, fazer marcações no chão com a distância de 2 metros entre as pessoas.

¹ Nos exatos termos do artigo 5º do presente Decreto, este protocolo revoga o constante do § 11º do artigo 1º do Decreto Municipal nº 1.973, de 19 de março de 2.020, com alterações impostas pelo Decreto nº 2.021, de 05 de agosto de 2.020.





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PEDRO LEOPOLDO

IV) Os estabelecimentos deverão oferecer guardanapos de papel e copos descartáveis aos clientes ou limpeza dos utensílios conforme normas sanitárias;

V) Os estabelecimentos deverão cobrir a maquininha de pagamento com filme plástico, para facilitar a higienização após o uso.

C) Quanto ao Ambiente e higienização, deverão ser observados:

I) O uso de lixeira acionada com pedal, sem contato manual e higienização diária;

II) A limitação da utilização de bebedouros somente à coleta de água em garrafas ou copos próprios ou descartáveis, sendo vedado o uso de bebedouros de jato inclinado;

III) A proibição da entrada de pessoas externas, como entregadores, no local de manipulação dos alimentos;

IV) A disponibilização de álcool 70% para os clientes na entrada, nas mesas, antes do expositor de alimentos, lavatórios, no caixa e em outros pontos estratégicos do estabelecimento;

V) O reforço à higienização do piso, de superfícies, maçanetas, alças dos equipamentos, corrimãos, balcões, carrinhos, cestas com detergente e sanitizantes regularizados no órgão competente, seguindo as orientações do fabricante;

VI) A manutenção das saboneteiras e toalheiros dos lavatórios dos clientes e colaboradores abastecidos de sabonete líquido e papel toalha descartável;

VII) A realização da limpeza e desinfecção de objetos e superfícies que sejam tocados com frequência, utilizando água e sabão ou com álcool;

VIII) A higienização das mesas e cadeiras dos clientes a cada uso com álcool 70% ou água sanitária diluída conforme orientações do fabricante;

IX) A restrição ao acesso de pessoas aos banheiros, observando sua capacidade e executar a limpeza, no mínimo, a cada hora ou quando se fizer necessário;

X) A instalação de proteção/barreira com material transparente em caixas e balcões;

XI) A afixação de cartazes visíveis no salão e nos banheiros, com orientações sobre medidas de prevenção, higienização e segurança;

XII) Caso os ambientes sejam climatizados, privilegiar a ventilação natural do ambiente, mantendo portas e janelas abertas;

XIII) Devem ser recomendados o uso de torneiras com acionamento automático ou por meio de sensores.





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PEDRO LEOPOLDO

D) Quanto aos Profissionais, devem os estabelecimentos:

- I) Reforçar as boas práticas na cozinha (RDC/ANVISA 216/2004) e reservar espaço para a higienização adequada e prévia dos alimentos crus, como frutas, legumes e verduras;
- II) Instruir os funcionários sobre a obrigatoriedade do uso e a correta utilização de máscara e manuseio para guarda ou descarte, realizando a troca no mínimo a cada 4 horas de trabalho, se estiver úmida ou sempre que necessário;
- III) Funcionários devem vestir uniforme somente no local de trabalho, sendo que uniformes, equipamentos de proteção e máscaras não devem ser compartilhados;
- IV) Manter afastamento de 2 metros no contato entre motoristas de fornecedores e/ou entregadores de delivery e funcionários do estabelecimento, e realizar marcações no piso com afastamento de 2 metros em caso de fila de espera externa;
- V) Reforçar cuidados nas áreas de manipulação de alimentos: proibido todo ato que possa contaminar os alimentos, tais como comer, fumar, tossir, espirrar se coçar, tocar o nariz, orelhas ou boca, usar o celular ou realizar outros hábitos inseguros;
- VI) Reforçar a importância da distância de 2 metros entre os funcionários na área de produção e a necessidade de manter distância segura e evitar o contato com os clientes;
- VII) Informar aos clientes sobre a importância de evitar o compartilhamento de talheres, copos e outros objetos à mesa;

E) Quanto aos horários de funcionamento:

- I) O funcionamento dos bares, restaurantes e lanchonetes, enquanto perdurar a Situação de Emergência em Saúde Pública do Município, não poderá ultrapassar as 23:00 horas de domingo ao sábado.
- II) Em razão do disposto no item anterior, as vendas de comidas e bebidas, deverão ser finalizadas, no mínimo, com 30(trinta) minutos de antecedência do horário final de funcionamento previsto no inciso anterior;

F) Quanto à música ao vivo e transmissão de jogos de futebol:

- I - Fica vedada a realização de música ao vivo, bem assim, a transmissão de jogos de futebol.

