

# PROTOCOLO SETORIAL

SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO - RESTAURANTES, CAFETERIAS, LANCHONETES E SIMILARES



PREFEITURA DE  
**TAQUARITINGA**  
DO NORTE

*Em todo lugar e Trabalho sem Pausa!*

Considerando a reabertura dos serviços de alimentação (restaurantes, cafeterias, lanchonetes e similares), além das recomendações gerais, reunimos importantes informações sobre os procedimentos mínimos a serem adotados na retomada das atividades, sem prejuízo eventuais orientações suplementares que venham a ser estabelecidas pelas autoridades sanitárias, a fim de garantir aos profissionais, gestores e clientes um ambiente seguro para evitar o contágio por coronavírus.





# PARA AS EMPRESAS



PREFEITURA DE  
**TAQUARITINGA**  
DO NORTE

*Em todo lugar e Trabalho sem Parar!*



# Para as empresas

- ▶ Observar os decretos estaduais e municipais quanto a capacidade operacional e horário de funcionamento para que o tráfego trabalhadores e colaboradores não gere aglomerações e contato desnecessário;
- ▶ Os estabelecimentos estão autorizados a funcionar oferecendo sistema de vendas com entrega por aplicativos de delivery ou retirada da mercadoria por coleta, além disso, podem também funcionar com atendimento presencial, limitado a 50% do total da capacidade de clientes autorizada pelo atestado de regularidade do bombeiro e distanciamento entre as mesas. O atendimento presencial deverá estar limitado ao funcionamento no máximo até 20h.
- ▶ Fica proibida a realização, nestes estabelecimentos, de eventos tipo shows, apresentações e similares, que possam gerar aglomeração de pessoas;
- ▶ Quando o estabelecimento possuir música ambiente, deverá respeitar a limitação de 35db;





# Para as empresas

- ▶ Facilitar a entrada e saída de clientes ampliando, se possível, o número de acessos. Se o estabelecimento tiver mais de uma porta, considerar instituir portas exclusivas para entrada e portas exclusivas para saída dos clientes;
- ▶ Garantir o distanciamento mínimo de 1,5 metro entre clientes de mesas diferentes. Para tanto, considerar a distância de 1,5 metro entre as bordas das mesas, caso não haja cadeiras entre as mesas. No caso de haver cadeiras, adicionar mais 0,5 metro caso haja em apenas uma das mesas e 1 metro se houver cadeiras entre as bordas em ambas as mesas.
- ▶ Para locais com mesas fixas ou na impossibilidade de remoção, interditar as mesas de forma que obedeça a distância mínima de 2,5 metros, a contar entre as bordas, comunicando visualmente quais estão livres e interditadas;
- ▶ As mesas devem respeitar um limite máximo de 10 pessoas;
- ▶ Manter distanciamento mínimo de 1,5 metro entre as pessoas, com demarcação no piso, nos locais de espera e filas de caixas;





# Para as empresas

- ▶ Se houver fila na área externa ao estabelecimento, orientar os clientes de forma a evitar aglomeração, mantendo o distanciamento de 1,5 metro;
- ▶ Apenas poderá haver consumo de alimentos e bebidas por clientes que estejam sentados em cadeiras ou bancos nas mesas ou balcão. Não poderá haver consumo de alimentos e bebidas por clientes que estejam em pé fora das mesas;
- ▶ É recomendável manter a opção de mesas em espaços com ventilação natural;
- ▶ Avaliar a redução do número de trabalhadores envolvidos no processo de separação do produto, higienização e entrega a cada cliente;
- ▶ Avaliar a possibilidade de definição de turnos diferenciados ou zonas separadas de trabalho, para evitar aglomerações;
- ▶ Evitar reuniões presenciais com trabalhadores. Se imprescindível, fazer em locais abertos e mantendo a distância de segurança;





# Para as empresas

- ▶ Evitar aglomerações nos intervalos. Estabelecer capacidade máxima em áreas comuns. Distribuir e coordenar intervalos entre diferentes setores;
- ▶ Revisar as rotinas de recebimento de mercadorias e limitar o contato pessoal onde as mercadorias são recebidas ou manipuladas;
- ▶ Reduzir e controlar rigorosamente o acesso de pessoas externas às áreas de produção e manipulação de alimentos, incluindo fornecedores.
- ▶ Trabalho que requer proximidade pessoal entre trabalhadores deve ser minimizado. Trabalho desta natureza deve ser planejado e gerenciado para estabelecer um sistema de trabalho seguro;
- ▶ É recomendado aos guichês de atendimento ao público nos pontos de coleta ter anteparos de vidro ou acrílico para proteção das pessoas;
- ▶ As mercadorias para coleta e entrega devem estar em local com controle exclusivo do estabelecimento, não devendo estar expostas para retirada direta pelo prestador de serviço ou cliente.





# Para as empresas

- ▶ Todos os funcionários e prestadores de serviço deverão utilizar máscaras;
- ▶ Todos os clientes devem utilizar máscara enquanto estiverem no estabelecimento, exceto no momento em que estiverem sentados em cadeiras ou bancos nas mesas ou balcão;
- ▶ Quando necessário deslocamento dos clientes para sanitários ou para outra finalidade dentro do estabelecimento, deverão obrigatoriamente fazer uso da máscara;
- ▶ Reforçar a limpeza e a desinfecção das superfícies mais tocadas (mesas, balcões, teclados, maçanetas, botões, etc.) e banheiros a cada duas horas e também antes do início do expediente;
- ▶ Deve ser disponibilizado a funcionários e clientes, em todos os pontos de entrada e de atendimento, álcool 70%;







# Para as empresas

- ▶ Reforçar boas práticas na cozinha e reservar espaço para a higienização dos alimentos de acordo com o Programa Alimento Seguro (PAS) ou outro protocolo similar;
- ▶ Organizar os cardápios de forma a serem plastificados ou impressos em material que possibilite a higienização após cada novo atendimento;
- ▶ É recomendado, quando oferecer temperos como sal e pimenta, além de itens como palitos de dente e adoçantes, priorizar o formato de sachês individuais;
- ▶ Em caso de existência de bufê no restaurante, os alimentos devem ser cobertos por protetores salivares com fechamento frontal e lateral, podendo funcionar na modalidade de serviço por um funcionário do estabelecimento ou autosserviço (self-service). Na modalidade autosserviço (self-service), os estabelecimentos devem disponibilizar luvas de plástico descartáveis no começo da fila, antes de pegar as bandejas e/ou pratos para que os clientes possam se servir. Ainda, devem os talheres ser disponibilizados em embalagens individuais;





# Para as empresas

- ▶ Limpar e higienizar mesas, cadeiras, superfícies de comer (bandejas) após o uso de cada cliente. Desinfetar com produtos à base de cloro, álcool, fenóis, quaternário de amônia ou álcool a 70% líquido ou gel
- ▶ Utilizar intensivamente os meios de comunicação disponíveis para informar aos clientes sobre as medidas adotadas de higiene e precaução;
- ▶ Utilizar todos os meios de mídia interna, assim como as redes sociais, para divulgar as campanhas e informações sobre a prevenção do contágio e sobre as atitudes individuais necessárias neste momento de crise;
- ▶ O protocolo deve incluir o acompanhamento diário da sintomatologia dos trabalhadores;
- ▶ Definir orientações claras de uso e limpeza dos banheiros para garantir que eles sejam mantidos limpos e o distanciamento social seja alcançado o máximo possível;





# PARA OS COLABORADORES



PREFEITURA DE  
**TAQUARITINGA**  
DO NORTE

*Em todo lugar e Trabalho sem Pausa!*



# Para os colaboradores

- ▶ Respeitar as normas de proteção vigentes no ambiente de trabalho;
- ▶ Utilizar corretamente os equipamentos de segurança fornecidos pela empresa;
- ▶ Realizar higienização dos sapatos quando adentrar o local de trabalho e sempre que se fizer necessário;
- ▶ Lavar as mãos sempre que possível, ou utilizar álcool em gel 70%, principalmente após realização de entrega ou coleta de mercadorias;
- ▶ Informar para a empresa em caso de suspeita ou contaminação pelo vírus e permanecer em isolamento;
- ▶ Higienizar ferramentas, máquinas e equipamentos de uso manual e comum antes durante a execução do trabalho e após finalizar;
- ▶ Evite qualquer tipo de aglomeração, ainda que no local destinado á alimentação e descanso;
- ▶ Manter distância segura entre os outros colaboradores de 1,5 m;





# PARA OS CLIENTES



PRECETURA DE  
**TAQUARITINGA**  
DO NORTE

*Em todo lugar e Trabalho sem Parar!*



# Para os clientes

- ▶ Utilizar máscara adequadamente e segundo os protocolos estabelecidos em decretos e pela vigilância sanitária;
- ▶ Todos os clientes devem utilizar máscara enquanto estiverem no estabelecimento, exceto no momento em que estiverem sentados em cadeiras ou bancos nas mesas ou balcão;
- ▶ Quando necessário deslocamento dos clientes para sanitários ou para outra finalidade dentro do estabelecimento, deverão obrigatoriamente fazer uso da máscara;
- ▶ Realizar higienização das mãos sempre que possível;
- ▶ Manter distância segura 1,5 m entre você e as outras pessoas;
- ▶ Permanecer em isolamento em caso de suspeita ou confirmação de contaminação pelo vírus;



# Referencial Bibliográfico

- 📄 BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria nº 1.565, de 18 de junho de 2020;
- 📄 PERNAMBUCO. Secretaria de Saúde. Protocolos Setoriais;
- 📄 SEBRAE. Portal Sebrae. Protocolos de Retomada.



PREFEITURA DE  
**TAQUARITINGA**  
DO NORTE

*Em todo lugar e Trabalho sem Parar!*



# COVID-19 CORONAVIRUS

Para conferir mais informações, acesse:



<https://www.taquaritingadonorte.pe.gov.br/>



<https://www.facebook.com/imprensataqdonorte>



@imprensa\_oficial



PRECATORIA DE  
**TAQUARITINGA**  
DO NORTE

*Em todo lugar o Trabalho sem Parar!*





PREFEITURA DE  
**TAQUARITINGA  
DO NORTE**

*Em todo lugar é Trabalho sem Parar!*

Realização:



Apoio:

