



# PREFEITURA MUNICIPAL DE TAUBATÉ

## SECRETARIA DE SAÚDE VIGILÂNCIA EM SAÚDE

### PROTOCOLO DE RECOMENDAÇÕES BARES, RESTAURANTES E SIMILARES

#### 1. Retorno às atividades

Submeter todos os ambientes do estabelecimento a um intenso processo de desinfecção prévia, especialmente as cozinhas, os banheiros e as áreas de acesso público, seguindo as indicações das autoridades sanitárias e dos profissionais pertinentes;

As praças de alimentação dos Shoppings deverão seguir o protocolo fixado para os Bares, Restaurantes e afins por esta Portaria;

As praças de alimentação deverão seguir o horário de funcionamento dos Shopping Centers em que estiverem localizadas;

O cumprimento dos protocolos sanitários não dispensa eventuais orientações suplementares que venham a ser estabelecidas pelas autoridades sanitárias.

#### 2. Educação e Conscientização

Proceder a um treinamento, antes do retorno das atividades, dos colaboradores e demais envolvidos sobre as regras estabelecidas neste protocolo, a fim de garantir seu cumprimento;

Na política de conscientização, realizar palestras, sempre em formato digital, de conscientização e de técnicas dos procedimentos de proteção aqui listados;

Conferir ênfase ao uso contínuo de máscaras para todos os profissionais envolvidos, com orientações de uso correto e locais de descarte;

Deixar em evidência a indicação de distanciamento mínimo de 1,5 metro entre as pessoas, bem como a orientação sobre o uso obrigatório de máscaras nas dependências do estabelecimento.

#### 3. Rotina de Testagem

Todos os que apresentarem sintoma de síndrome gripal (febre, mesmo que relatada, ou tosse, ou dor de garganta, ou coriza, ou dificuldade respiratória) deverão passar por avaliação médica e serem de imediato afastado de suas funções conforme Protocolo vigente.

Antes de entrar nas dependências do estabelecimento, todos deverão sujeitar-se a medição de temperatura, considerando alerta temperaturas igual ou superior a 37,8°C, devendo ser encaminhado para avaliação médica;

Todos os funcionários deverão, diariamente, ser submetidos à triagem rápida, com o objetivo de identificar possíveis casos suspeitos e efetivar medidas de prevenção e controle em tempo oportuno;

Todos os trabalhadores que tiverem tido contato pessoal ou convivido no mesmo ambiente com os suspeitos de portarem COVID-19 serão considerados, da mesma forma, suspeitos, devendo ser monitorados com a mesma diligência, ainda que não apresentem sintomas;



# PREFEITURA MUNICIPAL DE TAUBATÉ

## SECRETARIA DE SAÚDE VIGILÂNCIA EM SAÚDE

Caso verifique-se um surto de COVID-19, deverão ser utilizados todos os meios para o mapeamento da dispersão viral, a desinfecção dos ambientes e, se necessário, a suspensão temporária das atividades.

#### 4. Distanciamento Social

Dar preferência a vendas online, remotas ou outros mecanismos de atendimento não presencial de clientes;

Priorizar o atendimento presencial mediante reservas previamente realizadas;

Reduzir a densidade ocupacional, limitando a ocupação interna dos estabelecimentos a 40% de sua capacidade máxima, enquanto a cidade de Taubaté encontrar-se na classificação amarela do Plano São Paulo, e a 60%, enquanto encontrar-se na classificação verde;

Durante a fase amarela, está inteiramente vedado o atendimento a clientes que estejam realizando consumação nas calçadas;

Manter uma disposição temporária com menos mesas e assentos, de tal modo que o espaçamento entre mesas seja de, no mínimo, 2 metros, e, entre cadeiras de mesas diferentes, de, pelo menos, 1 metro;

Está vedada a concentração de grupos com mais de 6 pessoas em uma só mesa e a interação ou proximidade entre grupos alocados em mesas distintas;

Apenas é admitida a consumação de clientes, no interior dos estabelecimentos, se estiverem sentados;

Não permitir aglomerações em nenhuma hipótese, adotando-se essa normativa como princípio geral em todas as atividades do estabelecimento;

Realizar marcações no piso nos locais onde são formadas filas, como nos buffets de autosserviço, balcões de atendimento, caixas de pagamento, e sanitários, orientando os clientes e funcionários a posicionarem-se a 1,5 metro de distância um do outro;

Se necessário, para garantir o cumprimento dessa regra, destinar algum funcionário à função de organizadores de fila direcionados aos clientes em fluxo obrigatório;

Limitar a quantidade de pessoas nos elevadores, se houver, a 40% de sua capacidade;

Não realizar ou divulgar nenhum evento ou promoção que possa estimular uma forma de ocupação do espaço contrária, efetiva ou potencialmente, ao princípio de não aglomeração;

Procedimentos para as áreas de espera:

Adotar as mesmas regras de distanciamento entre mesas e cadeiras também neste local, quando aplicável;



# PREFEITURA MUNICIPAL DE TAUBATÉ

## SECRETARIA DE SAÚDE VIGILÂNCIA EM SAÚDE

Caso formem-se filas do lado de fora do estabelecimento, responsabilizar-se por sua organização, observadas as regras de distanciamento;

Procedimentos para entrada dos clientes:

Após a chegada do cliente, um membro da equipe, após a triagem rápida, deverá encaminhá-lo diretamente à mesa, prévia e adequadamente higienizada, organizada apenas com utensílios essenciais ao consumo, também devidamente higienizados;

Nesse momento, todos os clientes devem ser orientados a respeito das regras deste protocolo;

Instalar barreira de proteção acrílica nos caixas, balcões de atendimento, credenciamento, pontos de informação, recepções, locais de entrega de alimentos e similares; e quando não possível, colocar fita zebra para impedir a aproximação descumprindo o distanciamento mínimo seguro;

Subsidiariamente, assegurar-se de que os funcionários estejam portando viseira de acrílico;

Evitar contato físico entre profissionais e clientes;

Estabelecimentos que operem mediante sistema de entrega de alimentos também devem obedecer ao princípio de contato mínimo entre as pessoas, inclusive, quando possível, com a vedação do cliente no estabelecimento, entregando-se diretamente ao cliente o produto adquirido.

Estabelecimentos que adotem o sistema de autosserviço (self-service) e demais serviços de alimentação poderão operar:

Mediante utilização de colaboradores com a função de servir os clientes, devidamente paramentados com máscaras, viseiras de acrílico, luvas e, caso tenham cabelos longos, que estejam portando-os presos;

Estabelecimentos que adotem o sistema de pedidos para consumo em seu interior deverão garantir que os garçons estarão devidamente paramentados com máscaras, viseiras de acrílico, luvas e, caso tenham cabelos longos, que estejam portando-os presos.

### 5. Higiene

Garantir a obrigatoriedade do uso de máscaras por todos os clientes, colaboradores e fornecedores;

Apenas quando estiver sentado em sua mesa, o cliente poderá deixar de utilizar máscaras de proteção;

É obrigatório que o estabelecimento forneça máscaras suficientes aos seus colaboradores e desejável que forneça máscara aos clientes que não as estejam portando;

Quem optar por fornecer máscaras descartáveis, deve ter estoque para fornecimento de ao menos 3 trocas de máscaras por dia;



# PREFEITURA MUNICIPAL DE TAUBATÉ

## SECRETARIA DE SAÚDE VIGILÂNCIA EM SAÚDE

No caso de máscaras de pano, o estabelecimento deverá garantir que cada funcionário tenha, ao menos, 5 máscaras para que possa ir trocando e lavando as que forem sendo utilizadas, sendo o funcionário o responsável pela higienização;

Disponibilizar temperos e condimentos em sachês ou em porções individualizadas diretamente da cozinha a cada cliente;

Garantir a obrigatoriedade do uso de viseiras de acrílico pelos funcionários, quando determinado por este protocolo, fornecendo-lhes o material de proteção;

Orientar, ostensivamente, funcionários e clientes, inclusive por meio de cartazes afixados, banners, panfletos, áudios, vídeos, e-mails, etc., sobre a necessidade de higienização frequente das mãos, bem como sobre a maneira correta de fazê-lo;

É desejável a lavagem de mãos com água e sabão ou álcool em gel 70% sempre que possível, e obrigatória:

Antes de contato com alimentos, ainda que crus, ou com materiais utilizados para seu preparo ou consumo;

Durante e depois do preparo dos alimentos;

Após o contato com superfícies suscetíveis a contaminação por serem tocadas por grande número de clientes ou funcionários, como maquininhas de cartão, dinheiro, corrimãos, maçanetas, balcões, entre outros;

Disponibilizar álcool em gel 70% para higienização das mãos.

O produto deve ser posicionado, de maneira visível e de fácil acesso, em todas as entradas e saídas, locais de realização de pagamento, nas mesas dos clientes e quando da utilização de máquinas de atendimento do sistema bancário;

É obrigatório o uso de aventais limpos, que devem ser providenciados pelo estabelecimento aos funcionários, durante o preparo dos alimentos;

Separar lixo com potencial de contaminação para descarte (Equipamento de Proteção Individual - EPI, luvas, máscaras, etc.);

Orientar as equipes sobre o correto descarte de materiais possivelmente contaminados, bem como a lavagem de mãos após tais episódios;

Pratos, copos e talheres devem ser higienizados com cuidado e de maneira correta;

Seu manuseio e disponibilização aos clientes devem ser realizados por funcionário que esteja portando máscara e que tenha higienizado as mãos antes de manipular os itens limpos;

Devem ser oferecidos aos clientes em suportes protegidos e higienizados, vedado o uso de guardanapos de tecido;



# PREFEITURA MUNICIPAL DE TAUBATÉ

## SECRETARIA DE SAÚDE VIGILÂNCIA EM SAÚDE

Os cardápios deverão ser disponibilizados por meio de plataformas digitais (site do estabelecimento, menu digital via QR Code ou aplicativo) ou cardápios de grande porte e visibilidade dispostos nas paredes do estabelecimento, como lousas, quadros e luminosos;

Disponibilizar formas de pagamento alternativas como transferência bancária e pagamentos por aproximação, que não necessitam contato com o caixa e máquinas de cartão;

Cobrir as máquinas e dispositivos de pagamento com plástico filme, higienizando-os após cada utilização;

Disponibilizar dispensadores com álcool em gel 70% para uso daqueles que optarem pelo pagamento por meio de cartões e dinheiro (tanto para o operador do caixa, quanto para o cliente);

Orientar colaboradores e clientes a reforçar os procedimentos de higiene logo após o manuseio de dinheiro em espécie.

### **6. Sanitização de ambientes**

Realizar higienização diária do local que receberá o público e em que serão preparados ou armazenados os alimentos;

Retirar do estabelecimento tapetes e objetos que dificultem a limpeza, optar por uma decoração minimalista;

Optar, sempre que possível, pelo oferecimento de mesas com superfície que possa ser higienizada;

Caso a opção seja pelo uso de toalhas de mesa de pano, está vedado seu reaproveitamento de um atendimento para o outro;

Providenciar, sempre que possível, a manutenção de portas e janelas abertas, privilegiando a ventilação natural e minimizando o manuseio de maçanetas e fechaduras;

Em caso de ambientes climatizados, garantir a manutenção dos aparelhos de ar condicionado, conforme recomendação da legislação vigente e atentando-se aos seguintes aspectos:

Todo ambiente que dispuser de ventilação artificial só poderá ser utilizado se seus ductos e equipamentos forem regularmente limpos e esterilizados com os produtos recomendados, a fim de evitar-se a propagação do vírus;

A frequência de limpeza das tubulações de ventilação artificial deverá ser registrada e disponibilizada em caso de fiscalização da autoridade sanitária.

Realizar mapeamento dos objetos, superfícies e itens em geral que possuem grande contato manual, como máquinas de cartão, maçanetas, corrimãos, entre outros, para que seja realizada uma rotina de desinfecção;



# PREFEITURA MUNICIPAL DE TAUBATÉ

## SECRETARIA DE SAÚDE VIGILÂNCIA EM SAÚDE

Garantir que os lavatórios e banheiros, para clientes e colaboradores, sejam devidamente equipados com água, sabão e toalhas descartáveis, além de lixeiras com acionamento não manual;

Intensificar a higienização dos sanitários de uso de colaboradores e clientes;

Para que um equipamento, utensílio ou superfície seja considerado higienizado, deve passar pela etapa de limpeza para remoção de sujidades e posterior desinfecção com produto adequado e regularizado pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA e/ou Ministério da Saúde - MS e deve ser utilizado somente para as finalidades indicadas pelos fabricantes, dentro do prazo de validade e acompanhados de Fichas de Informações de Segurança de Produtos Químicos (FISPQ);

Devem ser devidamente higienizadas, por profissional especializado, as máquinas de café, de gelo, entre outras.

Evitar apoiar quaisquer materiais no chão, devido ao risco de contaminação.

### **7. Orientação aos clientes**

Garantir a ampla difusão das normas contidas neste protocolo aos clientes, por meio de cartazes afixados, banners, panfletos, áudios, vídeos, e-mails, etc.;

Em local visível, na entrada do estabelecimento, afixar placa com a lotação máxima autorizada, segundo a classificação que o município obtiver.

Na mesma placa deverão ser informados os dias e horários de atendimento ao público.

### **8. Orientação aos colaboradores**

Assegurar-se de que máscaras, luvas e outros equipamentos de proteção e higiene fornecidos nunca serão compartilhados entre os colaboradores;

Também está vedado o compartilhamento de objetos e utensílios de uso pessoal, a exemplo de copos descartáveis, fones e aparelhos de telefone;

Nos vestiários, devem ser adotados os cuidados para evitar a contaminação cruzada do uniforme, evitando-se contato entre uniformes limpos e os sujos;

Orientar os colaboradores a seguirem as seguintes medidas de segurança fora do ambiente de trabalho:

Uniformes só devem ser utilizados no ambiente de trabalho;

Os cuidados para evitar a contaminação cruzada do uniforme devem ser tomados.

### **9. Horários alternativos de funcionamento**



# *PREFEITURA MUNICIPAL DE TAUBATÉ*

## **SECRETARIA DE SAÚDE VIGILÂNCIA EM SAÚDE**

Deverá se atentar ao faseamento do Plano São Paulo, o qual é ratificado através do Decreto municipal vigente.

### 10. Redução do expediente

Deverão ser estabelecidas as jornadas de trabalho compatíveis com os horários reduzidos de funcionamento, com o fim de evitar concentração de colaboradores no estabelecimento;

Deverão ser estabelecidos turnos em que as refeições são servidas aos colaboradores, de modo a diminuir o número de pessoas reunidas simultaneamente.

Contato da Vigilância Sanitária

Endereço para dúvidas:

Rua José Roberto de Matos, s/n – Jardim das Nações.

E-mail:

[pmt.vs@taubate.sp.gov.br](mailto:pmt.vs@taubate.sp.gov.br)

Telefone:

(12) 3631-7903