

Brasil:

Restaurantes, Cafeterias, Bares e similares

Protocolo

Protocolo Básico

Os Estabelecimentos Devem:

- Assegurar a lavagem e desinfecção das superfícies onde colaboradores e consumidores circulam;
- Promover a medição da temperatura de todos os frequentadores na entrada do estabelecimento, observando que a clientela que apresente febre (37,3 °C segundo a OMS) ou mesmo febre autoreferida, deve ser orientada a buscar o serviço de saúde e seu acesso não deve ser permitido;
- Realizar a limpeza, várias vezes ao dia, das superfícies e objetos de utilização comum (incluindo balcões, interruptores de luz e de elevadores, maçanetas, puxadores de armários, entre outros);
- Promover a renovação de ar, regularmente, das salas e espaços fechados, abrindo as janelas e portas para passagem da correnteza aérea e não utilizar função de recirculação de ar em espaços de uso exclusivo de ar condicionado;
- Disponibilizar **álcool a 70% nas formas disponíveis (líquida, gel, spray, espuma ou lenços umedecidos)** em locais estratégicos como: entrada do estabelecimento, acesso aos elevadores, balcões de atendimento, para uso de clientes e trabalhadores;
- Utilizar lixeiras que não precisem ser abertas manualmente **e esvaziá-las várias vezes ao dia;**
- Disponibilizar, nos banheiros, sabonete líquido e toalhas de papel descartáveis;
- Disponibilizar cartazes com informações/orientações sobre a necessidade de higienização de mãos, uso do álcool 70% **nas formas disponíveis (líquida, gel, spray, espuma ou lenços umedecidos)**, uso de máscaras, distanciamento entre as pessoas, limpeza de superfícies, ventilação e limpeza dos ambientes;
- e
- Providenciar o controle de acesso, a marcação de lugares reservados aos clientes, o controle da área externa do estabelecimento e a organização das filas para que seja respeitada a distância de pelo menos 1 metro entre as pessoas.

Protocolo Específico

- Os estabelecimentos que dispõem os alimentos em buffet para o autosserviço devem colocar no local onde ficam os pratos e talheres, dispensadores de álcool 70% **nas formas disponíveis (líquida, gel, spray, espuma ou lenços umedecidos)** e luvas descartáveis (**o consumidor não precisa usar luvas**);
- Os equipamentos de buffet devem dispor de anteparo salivar de modo a prevenir a contaminação dos alimentos em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor, dos trabalhadores e de outras fontes;
- Deve ser mantido no início da fila de acesso ao buffet um funcionário para orientar os clientes sobre a conduta necessária;
- As cadeiras/mesas devem ter número suficiente para garantir que a distância de 1 metro de distância entre as pessoas seja respeitada;
- Os talheres devem ser disponibilizados de forma descartável ou devem ser **lavados e desinfetados** a cada uso e colocados separados por pessoa em local que evite a contaminação;
- Incentivar o pagamento por cartão ou outro meio eletrônico, de preferência sem contato (ex: cartões e celulares) evitando, na medida do possível, o uso de dinheiro. Se não for possível, recomenda-se

centralizar as cobranças de caixa em um único trabalhador e com algum tipo de suporte (bandeja, vidro ou similar) para evitar possível contaminação;

- Priorizar o uso de toalhas de mesa de uso único. Caso isso não seja viável, evitar usar as mesmas toalhas de mesa com clientes diferentes, optando por materiais e soluções que facilitam sua alternância entre serviços;
- Limpar a superfície das mesas e cadeiras, sempre que um cliente deixar o local;
- Priorizar o uso de utensílios descartáveis (copos, talhares, pratos, entre outros).

Sistema de Delivery

- O estabelecimento deve ter um espaço destinado para a entrega do pedido ao entregador (bar, mesa, etc.);
- Os alimentos deverão ser colocados em sacos fechados, de preferência selado. A bolsa usada para entrega será limpa e desinfetada por dentro e por fora após cada entrega;
- O responsável pela entrega deve usar máscara e luvas;
- Se o serviço for fornecido através de aplicativos, o estabelecimento deve supervisionar as atividades desenvolvidas;
- O entregador deve fazer a correta higienização das mãos antes e depois de cada entrega;
- Deve conter um sistema para evitar aglomeração de entregadores

OBS: Considerado a orientação provisória sobre o uso de máscaras no contexto da COVID-19, publicada pela OMS em 06 de abril de 2020, onde consta descrito que, no momento, não há evidência de que o uso de uma máscara (seja cirúrgica ou de outros tipos) por pessoas saudáveis na comunidade em geral, incluindo o uso universal de máscara na comunidade, possa prevenir uma infecção por vírus respiratórios, inclusive o COVID-19. Assim, a obrigatoriedade de máscaras descrita nesse Protocolo deve estar alinhada com as determinações legais de cada local (estados, municípios e Distrito Federal).