

# RESTAURANTES, CAFETERIAS, BARES E SIMILARES

Protocolos sanitários



Material segue as recomendações do  
Ministério do Turismo

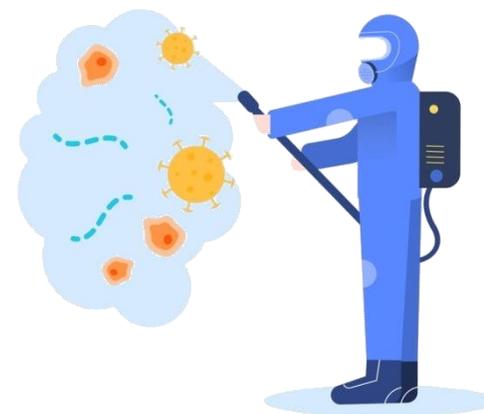
RESTAURANTES, CAFETERIAS, BARES E SIMILARES

# 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;
- 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;
- 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;



RESTAURANTES, CAFETERIAS, BARES E SIMILARES

# PROTOCOLO BÁSICO



## OS ESTABELECIMENTOS DEVEM:

- Utilizar lixeiras que não precisem ser abertas manualmente e esvaziá-las várias vezes ao dia;
- 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 mínima de 2,0 (dois) metros entre as pessoas.
- 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

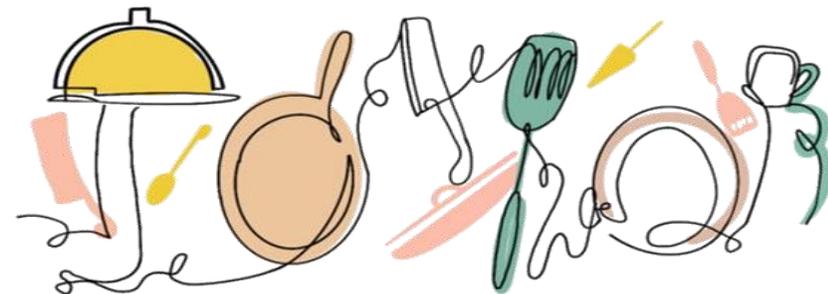


RESTAURANTES, CAFETERIAS, BARES E SIMILARES

# PROTOCOLO ESPECÍFICO

## CUIDADOS DIRECIONADOS

- 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;



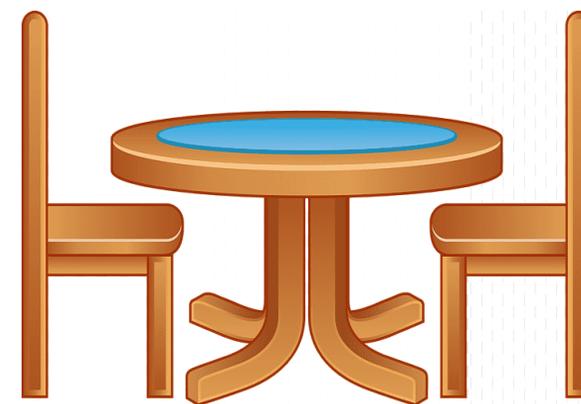
RESTAURANTES, CAFETERIAS, BARES E SIMILARES

# PROTOCOLO ESPECÍFICO



## CUIDADOS DIRECIONADOS

- As cadeiras/mesas devem ter número suficiente para garantir que a distância de 2,0 (dois) metros de distância entre as pessoas seja respeitada;
- 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;
- 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;



RESTAURANTES, CAFETERIAS, BARES E SIMILARES

# PROTOCOLO ESPECÍFICO



## CUIDADOS DIRECIONADOS

- 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);
- O estabelecimento deve ter um espaço destinado para a entrega do pedido ao entregador (bar, mesa, etc.).



RESTAURANTES, CAFETERIAS, BARES E SIMILARES

# PROTOCOLO ESPECÍFICO



## CUIDADOS DIRECIONADOS

- 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.





RESTAURANTES, CAFETERIAS, BARES E SIMILARES - PROTOCOLOS SANITÁRIOS