

## Protocolos BARES, LANCHONETES, RESTAURANTES E SIMILARES

- Guardar observância ao protocolo geral e suas diretrizes, sem prejuízo daquelas abaixo elencadas.
- Outras recomendações adicionais são:
- Funcionar com um número máximo de mesas por vez, devendo respeitar a distância mínima entre as mesas de 2,5 metros, cada mesa com capacidade de 4 pessoas e 1 metro entre as cadeiras. Aumentar a separação e distanciamento das mesas sempre;
- Reforçar a higienização de mesas e cadeiras;
- As lixeiras devem ser providas de tampa e pedal, nunca com acionamento manual, devendo ser mantidas higienizadas diariamente;
- Oferecer lixeiras diferenciadas nos banheiros, assim como nas entradas e saídas, para descarte de máscaras ou luvas;
- Reforçar a higienização dos banheiros dos estabelecimentos e pontos das praças de alimentação que possuam pias para lavagem de mãos;
- Dar preferência ao uso de talheres e copos descartáveis e substituição de bandejas por materiais descartáveis;



- A cada troca de cliente por mesa, será disponibilizado um novo jogo de saleiro, azeite e outros condimentos devidamente desinfetados;
- Maquinetas de cartão devidamente protegidas por plástico filme para devida desinfecção a cada troca de mesa;
- Os lojistas de alimentação deverão separar os cardápios, caso sejam físicos, em dois locais diferentes: um local para os cardápios higienizados com álcool 70% e outro local onde os clientes irão devolvê-los, que em seguida, irão para nova higienização;
- Orientar os clientes, se possível, a não levarem acompanhantes ou animais de estimação;
- Priorizar os serviços de delivery e de retirada de refeições como forma de evitar o contato social no estabelecimento;
- São permitidos os serviços *à la carte* com atendimento à mesa. Os atendimentos *self-service* deverão ser adaptados de maneira a funcionar com implantação de barreira física reta com altura mínima de 1,85 metros ou completamente curvada, fechando a parte que contém a alimentação com material transparente, entre o buffet e o cliente, que envolva toda a comida. O cliente apontará a sua escolha e um funcionário devidamente equipado e protegido por luvas e máscara, faz o prato indicado pelo cliente;
- Garantir que todos os funcionários estejam usando máscaras e equipamentos de proteção;





- Permanecer de cabelo preso ou touca descartável e unhas cortadas. Quanto aos adornos pessoais: permitido uso de brincos pequenos. Não usar: anéis, brincos, pulseiras, gargantilhas, relógios, colares;
- Em caso de tosse/espirro, descartar imediatamente qualquer alimento que tenha sido exposto, bem como deixar o ambiente ventilar e limpar as superfícies que possam ter sido afetadas;
- Limpar frequentemente o salão de alimentação: pelo menos 4x ao dia;
- Organizar turnos especificamente para a limpeza, sem contato com as demais atividades do estabelecimento;
- Considerar delimitação de espaços para uso de forma a garantir a recomendação de distância entre as pessoas;
- Adotar sinalização nas lojas âncoras para que haja um sentido único no fluxo, evitando o contato frontal entre os clientes.

