



PROTOCOLOS DE MEDIDAS PREVENTIVAS PARA BARES, LANCHONETES , RESTAURANTES E SIMILARES.

Conforme Decreto nº 081/2020:

Fica autorizado o funcionamento presencial de bares, de segunda a domingo, das 8h até, no máximo às 18h;

Fica autorizado o funcionamento presencial de Restaurantes, lanchonetes, pizzaria e similares de segunda a domingo, das 8h até no máximo, às 23hs;

Fica proibida a comercialização e o consumo de bebidas alcoólicas após às 22hs

Além das recomendações e cuidados presentes nas legislações vigentes, as seguintes medidas são importantes:

- Uso obrigatório de máscara pelos funcionários e clientes (devendo a mesma ser retirada apenas para se alimentar);
- Álcool 70% em gel, disponível na entrada e em pontos estratégicos para clientes e funcionários;
- O atendimento presencial fica limitado a 50% da capacidade de lotação do local;
- Self service fica vedado, dando preferência sempre que possível ao serviço a la carte, tendo em vista o risco de contaminação dos alimentos em decorrência da proximidade ou ação do consumidor e de outras fontes;
- Distanciamento mínimo de 2m entre as mesas;
- Será permitido somente duas pessoas por mesas. Considerando-se que alguns grupos de pessoas já possam ter convivência fora do estabelecimento, podem sentar-se juntos;
- O ambiente deve ter boa ventilação, mantendo portas e janelas abertas. Em casos de ambiente climatizado, garantir a manutenção de aparelhos de ar condicionado, conforme recomendações das legislações vigentes;
- Os estabelecimentos que dispõem de estrutura para consumo de alimentos no local, devem disponibilizar de pia para lavagem das mãos de clientes, sabonete líquido e toalha de papel descartável;
- Intensificar higienização dos cardápios, galheteiros, máquina de cartão, com álcool 70%;
- As mesas para consumo devem ser desinfetadas antes e após a utilização;
- Funcionários: higienização das mãos antes e após a manipulação dos alimentos ou a qualquer interrupção;



- Não é recomendado o uso de luvas descartáveis e sim a higienização frequente das mãos;
- Intensificar a limpeza dos pisos, equipamentos e utensílios com água e sabão ou produto próprio para limpeza (água sanitária);
- Intensificar a higienização os sanitários sendo que o funcionário deverá utilizar luva de borracha exclusiva, avental, calça comprida e sapato fechado;
- Funcionários com sintomas de gripe (Febre, tosse e/ou sintomas respiratórios) devem ser afastados de suas atividades e orientados a procurar médico;
- Divulgar e informar os trabalhadores para praticar etiqueta respiratória;

Conforme a dinâmica epidemiológica da doença, novas estratégias serão estudadas e implementadas ao longo do curso da epidemia. Prevaecem vigentes todas as recomendações e medidas sanitárias para a prevenção da transmissão do COVID-19 com base nos Decretos Municipais, leis estaduais e federais.

Salienta-se que o descumprimento de normas será de responsabilidade do proprietário do estabelecimento, o qual poderá ser penalizado.