

# RESTAURANTES, PADARIAS E BARES

O funcionamento de bares só está autorizado para servir refeições e lanches.

## CUIDADOS RELACIONADOS AOS COLABORADORES/TRABALHADORES

- Colaboradores do grupo de risco<sup>1</sup> devem permanecer em casa e realizar serviço em regime de home-office ou teletrabalho;
- Caso residam com pessoas do grupo de risco, a critério do empregador, realizar preferencialmente serviço em regime de home-office;
- Apresentação de sinais ou sintomas de resfriado ou gripe: afastar imediatamente das atividades presenciais pelo período mínimo de 14 dias, ou mais, no caso persistência dos sinais/sintomas, até a completa melhora.

(1) Grupos de risco: Idade igual ou superior a 60 anos; Cardiopatias graves ou descompensados (insuficiência cardíaca, cardiopatia isquêmica); Pneumopatias graves ou descompensados (asma moderada/grave, DPOC); Doenças renais crônicas em estágio avançado (graus 3, 4 e 5); Diabetes mellitus, conforme juízo clínico; Doenças cromossômicas com estado de fragilidade imunológica; Gestação e Puerpério; Pessoas com deficiências e cognitivas físicas; Estados de imunocomprometimento, devido ao uso de medicamentos ou doenças, incluindo os portadores de HIV/Aids e neoplasias; Doenças neurológicas.



## MEDIDAS DE PROTEÇÃO ESPECÍFICAS

- Disponibilizar meios para higienização das mãos com água e sabão ou álcool gel a 70% com periodicidade mínima de a cada 2 horas, ou a qualquer momento dependendo da atividade realizada ou quando em contato com o cliente, incluindo antes e após a utilizar máquinas de cartões de credito;
- Orientar a higienização das mãos e antebraços dos manipuladores de alimentos que deve ser realizada com água, sabonete líquido inodoro e agente antisséptico após a secagem das mãos em papel toalha (preferencialmente álcool gel 70% ou outro antisséptico registrado na ANVISA);
- Indicar o uso de toalhas de papel não reciclado e lixeira acionada sem contato manual;
- Fornecer Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) adequados para a atividade exercida e em quantidade suficiente. Caso a atividade não possua protocolo específico deverá ser fornecido no mínimo máscara;
- Providenciar barreira de proteção física quando em contato com o cliente;
- Não utilizar ou compartilhar itens de uso pessoal com os colegas de trabalho, como EPIs, fones, aparelhos de telefone, e outros, fornecendo esses materiais para cada trabalhador;
- Não realizar reuniões presenciais, priorizando reuniões à distância (videoconferência), caso não seja possível, fornecer

## **CUIDADOS GERAIS RELACIONADOS AO AMBIENTE DE TRABALHO**

### **CIRCULAÇÃO DENTRO E FORA DO ESTABELECIMENTO**

- O acesso ao estabelecimento deverá ser controlado evitando aglomeração;
- Demarcar com sinalização no lado externo do estabelecimento a distância de 2 metros para as pessoas que ficarem nas filas aguardando para adentrar no estabelecimento;
- Nas áreas de circulação interna dos estabelecimentos sempre demarcar com sinalização a distância de 2 metros que deve ser mantida entre um cliente e outro;
- Demarcar, com sinalização, a circulação interna, com fluxo determinado para a entrada e saída.
- Só permitir a entrada de clientes se estiverem utilizando máscaras, só retirando as máscaras se for alimentar-se no local, no momento da refeição;
- Proibir a entrada de pessoas externas, como entregadores, no local de manipulação dos alimentos;
- Limitar o número de funcionários ao estritamente necessário para o funcionamento do serviço;
- Se tiver elevadores estes devem operar sempre com 1/3 de sua capacidade oficial. Se necessário, deve ser designado colaborador utilizando máscara para organização da fila e

soas, mantendo a distância mínima de 2 metros entre os usuários;

- Manter as mesas dispostas de forma a haver 2 (dois) metros de distância entre os clientes, orientando a sentar na mesma mesa apenas pessoas de convívio próximo (que residam na mesma casa).

### **PROCEDIMENTO AO SERVIR ALIMENTOS**

- Fica proibido o serviço de self service, bem como rodízio, adotar o atendimento em mesa ou marmitex;

- Determinar funcionários para servirem a comida aos clientes de forma individual, respeitando a distância mínima de 2m;

- Suspender o auto serviço de pães e similares com a proibição do cliente em servir o próprio pão, cabendo ao colaborador servir e embalar o produto solicitado;

- Intensificar a atenção e o cuidado no cumprimento das boas práticas de manipulação de alimentos de acordo com a legislação em vigor (RDC ANVISA 216/04);

- Não disponibilizar alimentos e bebidas para degustação;

- Eliminar galheteiros, saleiros, açucareiros, ou qualquer outro alimento/tempero que seja acondicionado dessa forma, provendo sachês para uso individual;

- Higienizar quando do início das atividades, e após cada uso, durante o período de funcionamento, as superfícies de toque, com álcool 70% (setenta por cento), solução de hipoclorito de sódio ou outro produto adequado;

- Em relação ao comércio por delivery, o transporte de refeições prontas para o consumo imediato deverá ser realizado logo após o seu acondicionamento em equipamento de conservação a quente ou a frio e sob temperatura que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária do produto. (Resolução SES/MG nº 6.458/18);

- As refeições deverão ser acondicionadas em embalagens de entrega lacradas e de material adequado ao contato com alimentos e, conforme legislação específica, devidamente identificadas com o nome e o endereço do estabelecimento produtor e a informação de que o consumo deverá ser imediato. (Resolução SES/MG nº 6.458/18);

### **CUIDADOS ESPECÍFICOS**

- Limpeza e higienização: saneantes utilizados devem estar regularizados junto a ANVISA e o modo de uso deve seguir as instruções descritas nos rótulos dos produtos;

- Disponibilizar álcool 70% para higienização das mãos, para uso dos clientes, funcionários e entregadores, em pontos estratégicos (entrada, corredores, balcões de atendimento e “caixas”) e próximo a área de manipulação de alimentos;

- Providenciar cartazes com orientações e incentivos para a correta higienização das mãos;

- Realizar a higienização frequente, pelo menos antes e após uso, dos fones, dos aparelhos de telefone, das mesas, e outros;

- Realizar a higienização frequente das maçanetas, torneiras, corrimãos, mesas, cadeiras, teclados, computadores, botões de elevadores, telefones e todas as superfícies metálicas constantemente com álcool a 70%;

- Lavar com água e sabão os utensílios do serviço, como espátulas, pegadores, conchas e similares, a cada 30 minutos, higienizando-os completamente, inclusive os cabos;
- Reforçar os procedimentos de higiene de todos os ambientes, como depósitos, sanitários e áreas de circulação de clientes, além dos pontos de retaguarda do estabelecimento, como a área do estoque e de apoio para recebimento de mercadorias;
- Sistematizar a limpeza local (piso, balcão e outras superfícies) com desinfetantes a base de cloro para piso e álcool a 70% para as demais superfícies, no mínimo, duas vezes ao dia, ou conforme necessidade;
- Intensificar a atenção e o cuidado no cumprimento das boas práticas de manipulação de alimentos de acordo com a legislação em vigor (RDC ANVISA 216/04);
- Aumentar a frequência da higienização completa (todas as estruturas), considerando a execução das etapas de limpeza e desinfecção;
- Intensificar a higienização dos sanitários existentes, sendo que o funcionário deverá utilizar os equipamentos de proteção apropriados (luva de borracha, avental, calça comprida, sapato fechado).
- Realizar a limpeza e desinfecção das luvas utilizadas com água e sabão seguido de fricção com álcool a 70% por 20 segundos, reforçando o correto uso das mesmas (não tocar com as mãos enluvadas em maçanetas, telefones, botões de elevadores, etc.);
- Manter o ambiente de trabalho com ventilação adequada, sempre que possível, deixando portas e janelas abertas, incluindo áreas de convivência de funcionários, tais como refeitórios de locais de descanso;

- Evitar o uso de ar condicionado;
- Os dispensadores de água que exigem aproximação da boca para ingestão, devem ser lacrados em todos os bebedouros, permitindo-se o funcionamento apenas do dispensador de água para copos.
- Os estabelecimentos deverão fornecer copos descartáveis aos clientes e funcionários. Também é permitido aos funcionários copos ou canecas não descartáveis, desde que de uso individual e higienizadas com regularidade;
- Não oferecer produtos para degustação;
- Caso o estabelecimento possua “Espaço Kids”, o mesmo deve permanecer fechado.
- Oferecer o álcool 70% para os clientes higienizarem as mãos antes e após tocar em máquinas de cartão de crédito, caixas eletrônicos de autoatendimento, entre outros equipamentos;
- Priorizar métodos eletrônicos de pagamento.

## **HORÁRIOS DE FUNCIONAMENTO**

- O funcionamento dos Restaurantes e Bares seguirá os horários:

Almoço - 11:00h às 14:00h

Lanches - 10:00h às 18:00h

Jantar - 18:00h às 21:00h

- O funcionamento das Padarias seguirá o horário de 06:00h às 20:00h.

- Flexibilizar os horários de trabalho com a adoção de sistemas de escalas mínimas, alterações de jornadas, revezamentos de turnos e saídas para almoço e lanches, visando reduzir a proximidade entre os colaboradores/trabalhadores, inclusive durante o percurso casa-trabalho em transporte público ou fretado pela empresa.

## ORIENTAÇÕES PARA COLABORADORES/ TRABALHADORES NO AMBIENTE DE TRABALHO

- Intensificar a higienização das mãos e antebraços (água e sabão e/ou álcool a 70%), principalmente antes e depois de manipularem alimentos, após o uso do banheiro, se tocarem o rosto, nariz, olhos e boca e em todas situações previstas no manual de boas práticas do estabelecimento;
- Utilizar os equipamentos de proteção individual disponibilizados pelo empregador, da forma correta, sendo obrigatória a utilização de máscara em todas as atividades;
- Higienizar os equipamentos com álcool a 70% ou conforme orientação do fabricante;
- Não cumprimentar as pessoas, sejam colegas trabalhadores/colaboradores ou clientes, com apertos de mãos, abraços, beijos ou outro tipo de contato físico;
- Ao tossir ou espirrar, deve-se cobrir o nariz e boca com lenços descartáveis;
- Evitar tocar os olhos, nariz e boca durante as atividades de manipulação de alimentos e nos atendimentos dos caixas;
- Manter distância mínima de pelo menos 2,0 metros, entre os outros colaboradores/trabalhadores e entre estes e os clientes. Quando isto não for possível, utilizar máscara cirúrgica e respeitar a barreira de proteção física para contato com o cliente;

- Manter os cabelos presos e não utilizar bijuterias, joias, anéis, relógios e outros adereços, para assegurar a correta higienização das mãos;
- A utilização de toucas será obrigatória para atividades que envolvam a preparação de alimentos;
- Caso utilize uniforme da empresa, não retornar para casa diariamente vestindo o uniforme;
- Higienizar com álcool 70% as máquinas de cartão de crédito, computadores, teclados, e outros equipamentos que sejam tocados com frequência, sempre após o uso;
- Intensificar a limpeza das áreas (pisos, ralos, paredes, teto, etc) com desinfetantes próprios para a finalidade e realizar frequente desinfecção, com álcool 70%, de superfícies e utensílios frequentemente tocados como: maçanetas, mesas, balcões, corrimões, interruptores, elevadores, balanças, entre outros (mínimo, três vezes ao dia ou conforme a necessidade);
- Realizar a higienização das mesas antes e após a utilização, ou conforme necessidade;
- Caso apresente febre e/ou sintomas respiratórios, tosse, congestão nasal, dificuldade para respirar, falta de ar, dor de garganta, dores no corpo, dor de cabeça, deve comunicar ao empregador e respeitar o período de afastamento do trabalho, até a completa melhora dos sintomas.

Este protocolo está em constante atualização, desta forma é necessário acompanhar o site oficial.

# MINAS CONSCIENTE

RETOMANDO A ECONOMIA DO JEITO CERTO

## ORIENTAÇÕES PARA OS CLIENTES

- Fique em casa sempre que possível.
- Caso tenha sintomas de gripe ou resfriado, não saia de casa!
- Se for do grupo de risco não saia de casa! Peça ajuda a um familiar, amigo ou vizinho sem ter contato físico com a pessoa;
- Utilize máscara, de preferência caseira, durante todo período de permanência fora de casa;
- Se for se alimentar no estabelecimento retire a máscara, sem tocar na parte da frente, acondiciona-la em um saco plástico e recoloca-la assim que terminar de se alimentar;
- Prefira solicitar serviço por delivery, compra por telefone ou internet;
- Permaneça no estabelecimento o menor tempo possível, dessa forma, planeje sua compra antes de sair de casa;
- Sempre fique a uma distância mínima de 2 metros de qualquer pessoa dentro do estabelecimento;
- Realize a higienização das mãos ao entrar e sair do estabelecimento, acessar balcões de atendimento e "caixas";
- Respeitar a disposição das mesas com distância mínima de 2m entre elas. Não ocupar a mesma mesa que outros clientes, exceto se forem pessoas que sejam procedentes do mesmo domicílio;
- Evitar rir, conversar, manusear o telefone celular, ou tocar no rosto, nariz, olhos e boca, durante sua permanência no interior do estabelecimento;
- Ao tossir ou espirrar cobrir o nariz e boca com um lenço descartável, descartá-lo imediatamente e realizar higienização das mãos. Caso não tenha disponível um lenço descartável cobrir o nariz e boca com o braço flexionado;
- Ao chegar em casa, higienizar as mãos e antebraços com água e sabão;
- Ao chegar em casa, higienizar adequadamente todos os produtos e as embalagens dos produtos comprados nos estabelecimentos comerciais;
- Não aceitar degustações e evitar consumo de alimentos no estabelecimento;
- Preferencialmente, levar os alimentos para consumir em casa.

