

## MEDIDAS GERAIS DE PREVENÇÃO DA COVID-A9

### CONSUMO LOCAL EM BARES, RESTAURANTES E SIMILARES

**Dispõe sobre as medidas gerais de prevenção da disseminação da COVID-19 que deverão ser adotadas para o consumo local em Bares, Restaurantes e Similares, permitido na fase amarela do Plano São Paulo, no âmbito do Município de Ribeirão Preto.**

- Disponibilizar meios adequados para higiene das mãos de trabalhadores e clientes, com água e sabonete líquido ou álcool em gel a 70%, no acesso e em outros pontos estratégicos;
- Implantar controle de acesso - limitar o número de clientes sentados a 40% da capacidade;
- Afixar placa na entrada indicando o número máximo de clientes que podem ser atendidos ao mesmo tempo;
- Horário de atendimento reduzido para consumo no local (das 11 às 17 horas);
- Uso obrigatório de máscaras por clientes e trabalhadores, durante todo o tempo de permanência no estabelecimento, exceto durante o período de alimentação;
- Impedir acesso de pessoas sem uso correto de máscaras;
- Manter lenços de papel perto dos locais de trabalho para uso em caso de tosse ou espirro, com descarte imediato, seguido da higiene das mãos;
- Utilizar lixeira com tampa acionada por pedal para o descarte de resíduos comuns, incluindo máscaras descartáveis, luvas e outros;
- Fornecer máscaras em número suficientes aos funcionários, garantindo a troca a cada 3 horas ou quando estiver úmida;
  - ✓ Usar máscara de tecido com as medidas corretas, cobrindo completamente a boca e o nariz, sem deixar espaços nas laterais;
  - ✓ Usar sempre máscara em perfeitas condições de higiene, nunca a mesma utilizada em transporte coletivo;
  - ✓ Não tocar com a mão na máscara, no nariz, na boca ou nos olhos;
  - ✓ Acondicionar em saco plástico a máscara de tecido usada para posterior higienização;
- O consumo no local somente será permitido em áreas que possibilitem renovação do ar por meio de ventilação natural, mantendo portas e janelas abertas, obedecidos os critérios de distanciamento, capacidade máxima de atendimento e higienização de mãos;



- Garantir preferencialmente a circulação de ar externo na área interna dos estabelecimentos. Evitar o uso de equipamentos de ar condicionado, caso seja a única forma de circulação de ar, é necessário manter sistema de ar condicionado limpo e higienizado (filtros e dutos), além de realizar manutenção e limpeza semanais do sistema de ar condicionado por meio de PMOC (Plano de Manutenção, Operação e Controle);

**Obs.:** aparelhos de ar condicionado convencionais não promovem troca do ar.

- Optar, sempre que possível, pelo oferecimento de mesas com superfície que possa ser higienizada, caso a opção seja o uso de toalhas de tecido, esta deverá ser substituída a cada atendimento;
- Equipamentos, utensílios e mobiliários devem ser higienizados após o atendimento de cada cliente;
- Disponibilizar temperos e condimentos em sachês ou porções individualizadas, diretamente da cozinha para o cliente;
- Disponibilizar talheres convencionais devidamente protegidos ou oferecer talheres descartáveis ao cliente, além de manter pratos, copos e demais utensílios protegidos;
- Os guardanapos de papel devem ser oferecidos ao cliente em dispenser protegidos ou embalados.
- Máquinas e equipamentos acionados pelo toque ou superfícies de contato deverão ser higienizados após cada utilização;
- Devem ser tomadas medidas para orientar e garantir o distanciamento mínimo de 1,5 metro entre as pessoas, como demarcação no piso, utilização de barreiras físicas ou reorganização do mobiliário;
- A divulgação dos cardápios deve ocorrer de forma que não haja manuseio ou disponibilizar cardápios que possam ser higienizados (plastificado, digital, lousa, etc.);
- Os estabelecimentos que trabalhem em sistema de *self-service* deverão contar com funcionários específicos para servir os clientes, seguindo os parâmetros de distanciamento seguro entre um cliente e outro e também entre os clientes e o balcão de distribuição que deverá possuir barreira física que garanta proteção em relação à contaminantes oriundos dos consumidores;
- Os funcionários coma a função de servir os clientes devem estar paramentados com máscara, luvas e touca;



- Deverá ser realizada a intensificação dos procedimentos de higienização de ambientes, equipamentos, superfícies e utensílios, com utilização de produtos regularizados na Anvisa;
- Garantir que os lavatórios e banheiros, para clientes e colaboradores, sejam devidamente equipados com água, sabão e toalhas descartáveis, além de lixeiras com acionamento não manual;
- Os responsáveis pelos estabelecimentos devem promover capacitação periódica aos funcionários abordando sobre a doença causada pelo coronavírus (Covid-19), comunicação e comportamento na presença de sintomas, higiene pessoal, etiqueta respiratória, e práticas a serem adotadas pelo estabelecimento, conforme orientações do Ministério da Saúde;
- Monitorar diariamente a presença de sintomas da COVID-19 nos trabalhadores, caso apresentem sintomas afastar, orientar e encaminhar para avaliação médica;
- Os uniformes dos funcionários devem estar limpos, ser transportados de maneira higiênica (saco plástico ou outra proteção adequada), usados somente nas dependências da empresa e trocados diariamente;
- Afixar em local visível aos clientes, cartazes com as medidas de prevenção que estão sendo adotadas;
- As transações financeiras devem ser realizadas preferencialmente através de cartões ou meios eletrônicos;
- Proteger as máquinas de cartão e outros dispositivos de pagamento com filme plástico, que deverão ser higienizados depois de cada uso;
- Para os serviços de entrega, os estabelecimentos deverão fornecer aos entregadores máscara de proteção e demais produtos para higienização de mãos, mochilas de transporte e máquinas de cartões;
- Não realizar ou divulgar nenhum evento ou promoção que possa estimular uma forma de ocupação do espaço contrária, efetiva ou potencialmente, ao princípio de não aglomeração;
- Adotar medidas para organizar filas e evitar aglomerações de pessoas nas calçadas na frente dos estabelecimentos, responsabilidade que caberá ao proprietário/gerente ou outro representante;
- Os estabelecimentos deverão atender aos Regulamentos Técnicos de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;
- O comércio deverá funcionar de acordo com as fases estabelecidas no Plano São Paulo e com o regulamento municipal. É responsabilidade do estabelecimento acompanhar e respeitar as normas municipais sobre o horário de funcionamento.