

PROTOCOLO SANITÁRIO PARA ALIMENTOS E BEBIDAS – ARAXÁ-MG

O setor de bares, restaurantes, lanchonetes, sorveterias e similares, em Araxá (MG), um dos mais afetados pela crise da COVID-19, terá novas regras para o retorno gradual de suas atividades. A intenção é assegurar que a população volte a frequentar toda a cadeia da alimentação fora do lar de forma segura, uma vez que os estabelecimentos comerciais terão de cumprir este Protocolo Sanitário que contempla uma série de requisitos em prol da biossegurança e combate à transmissão do novo coronavírus.

Para a reabertura, os estabelecimentos comerciais deste segmento deverão apresentar:

- 1- Alvará de Funcionamento;
- 2- Alvará Sanitário (em conformidade com a atividade realizada);
- 3- Alvará do Corpo de Bombeiros (para as atividades que o exigem);
- 4- Plano de Contingência e Biossegurança COVID-19 (*);

Todos os estabelecimentos devem estar em conformidade com o Plano de Contingência e Biossegurança COVID-19 que consta neste documento, e que será fiscalizado pelos agentes da Vigilância Sanitária.

O estabelecimento comercial que não possuir os alvarás acima mencionados terá o prazo de 180 dias para regularizar a documentação necessária para funcionamento. No entanto, para que não tenha sua atividade suspensa neste período, receberá o Alvará de Funcionamento Provisório com validade de 180 dias, desde que esteja em conformidade com o Plano de Contingência e Biossegurança COVID-19.

O estabelecimento que apresentar os 4 (quatro) itens acima mencionados receberá o SELO COMÉRCIO SEGURO, indicando que é um local responsável e, ainda, adota as boas práticas de combate à propagação dos casos de COVID-19.

Caso o estabelecimento não cumpra nenhum dos critérios acima mencionados, será aplicada multa e interdição por 15 dias. Em caso de reincidência, o alvará será cassado. Caso o estabelecimento não possua alvará, os fiscais de postura poderão aplicar medidas de apreensão do mobiliário, dos produtos alimentícios e bebidas.

HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO (presencial)

- Domingo a Quinta até as 23:00 h

- Sexta e Sábado até as 01:00 h

Após o horário previsto para fechamento os comércios deverão atender somente com venda remota (delivery), ficando proibido o consumo de alimentos e bebidas alcólicas no local e a retirada dos mesmos no estabelecimento.

Protocolo produzido pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico, Turismo e Inovação (Sedeti) como forma de colaborar com Secretaria Municipal de Saúde nas ações de prevenção e combate à COVID-19

RICARDO RUAS – Superintendente de Turismo e Inovação

FLAVIA FERRAZ - Assessora de Informações Institucionais

PLANO DE CONTINGÊNCIA E BIOSSEGURANÇA COVID-19

As recomendações aqui propostas são baseadas em protocolos e estudos já validados. Utilizaremos este documento como um direcionador de boas práticas para retomada das atividades com mais segurança.

REGRAS PARA ESTABELECIMENTOS E FUNCIONÁRIOS

1. A empresa deve liberar 20% dos funcionários, efetivos ou temporários, para realizar o **treinamento “Boas Práticas e Prevenção COVID-19”**, que será oferecido, gratuitamente, pela Administração Municipal;
2. Utilizar os equipamentos de proteção individual da forma correta, sendo obrigatória a utilização de máscara dentro do estabelecimento, em todas as atividades;
3. Antes de manusear objetos, acessar balcões, caixas e congêneres, higienizar as mãos com água e sabão a cada duas horas e com álcool gel a 70% regularmente;
4. Só permitir a entrada de pessoas que estiverem utilizando máscaras;
5. Disponibilizar lavatório com dispensador de sabonete líquido e papel toalha ou dispensador com álcool gel a 70%, para higienização das mãos, para uso dos clientes, funcionários e entregadores, na entrada do estabelecimento e ainda em pontos estratégicos (corredores, balcões de atendimento, caixas e outros);
6. Realizar a higienização obrigatória antes e após uso, de qualquer objeto ou espaço utilizado por duas pessoas diferentes, como máquinas de cartão de crédito, cadeiras, mesas e balcões;
7. Proteger todas as máquinas de pagamento com plástico transparente para serem higienizadas com álcool 70% (líquido ou gel) após cada uso;
8. Obedecer ao atendimento preferencial das pessoas do grupo de risco, em especial idosos e gestantes, buscando reduzir o tempo delas no interior dos estabelecimentos.
9. Providenciar cartazes com orientações de higiene e proteção por todo o espaço utilizado por clientes.
10. A empresa deverá fornecer Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) adequados para a atividade exercida e em quantidade suficiente, incluindo obrigatoriamente máscara para trabalhadores (sempre) e clientes (quando necessário);
11. **Fica o estabelecimento obrigado a fazer o recebimento da conta referente ao consumo nas próprias mesas, por meio do uso da máquina de cartão ou em dinheiro;**

12. Priorizar métodos eletrônicos de pagamento e, sempre que possível, providenciar barreira de proteção física quando em contato com o cliente (placa de acrílico ou face shield), principalmente nos momentos de atendimento e pagamento. Promover o uso de canais de venda à distância;
13. Manter o ambiente de trabalho e atendimento com ventilação adequada, com portas e janelas abertas e evitando o uso de ar-condicionado. Na impossibilidade, seguir rigorosamente os procedimentos de manutenção e limpeza dos equipamentos segundo as normas vigentes e orientações do fabricante;
14. Evitar atividades promocionais e eventos/espços (quando permitidos) que possam gerar aglomeração de pessoas.

FUNCIONÁRIOS COM SINTOMAS

1. Se algum funcionário apresentar sinais ou sintomas de resfriado ou gripe, deve ser afastado imediatamente das atividades e fazer o teste de COVID. O retorno será somente se testar negativo. Caso positivado, deverá se afastar por um período mínimo de dez dias e se estiver 72h sem sintomas (e sem a utilização de medicamentos sintomáticos) e sem intercorrências;
2. Em caso de contato próximo com caso provável ou confirmado para Covid-19, deve ser afastado imediatamente das atividades presenciais e fazer o teste de COVID. Se estiver positivo para COVID e assintomático, deve afastar-se pelo período mínimo de dez dias e mais 72h sem sintomas; se estiver sintomático, por 14 dias após a última exposição potencial;

FLUXO DE PESSOAS NO ESTABELECIMENTO

1. Reduzir o fluxo e a permanência de pessoas dentro do estabelecimento para atingir o distanciamento mínimo recomendado entre pessoas, equipamentos ou baias de trabalho;
2. Sinalizar as áreas de circulação interna, incluindo espaços próximos ao banheiro e balcão de atendimento, caixa e demarcar distanciamento recomendado para locais de fila, caso necessário;
3. O acesso ao estabelecimento do lado de fora (área externa) também deverá ser controlado por sinalização ou através de colaboradores, evitando aglomerações e o descumprimento dos parâmetros recomendados.

REGRAS SOBRE DISTANCIAMENTO E CAPACIDADE

1. Cada estabelecimento deverá ter em local visível sua capacidade de atendimento e de mesas permitidas de acordo com sua metragem;

2. A metragem referência (capacidade) indica o número máximo de pessoas que pode utilizar aquele ambiente de forma simultânea, sendo que todas as pessoas devem ser consideradas para fins de cálculo: clientes, proprietários e funcionários, ou seja, o ambiente deve ser dividido e respeitado.

3. Restaurantes, bares, pizzarias, lanchonetes, sorveterias, hamburgueria e similares, inclusive aqueles localizados nas praças de alimentação de shoppings, galerias, pátios e correlatos, poderão atender ao público da seguinte forma, desde que obedecendo as medidas previstas neste Protocolo Sanitário para Alimentos e Bebidas:

- a) deverão obedecer ao distanciamento mínimo de 60 (sessenta) centímetros entre as cadeiras de uma mesa e outra;
- b) fica o estabelecimento obrigado a fazer o recebimento da conta referente ao consumo nas próprias mesas, por meio de uso de máquina de cartão ou dinheiro;
- c) excepcionalmente, nos casos em que o atendimento for realizado somente no balcão de serviços é obrigatório manter-se a distância mínima de 1m (um metro) entre as pessoas, com marcações no balcão e no piso do estabelecimento

4. Apenas as áreas utilizadas devem ser consideradas para o cálculo da área do ambiente;

5. Estabelecimentos que tenham área menor que 30m² e que utilizam vias públicas ou área externa devem protocolar junto à Vigilância Sanitária um Plano de Trabalho no qual deve constar a sua localização e a metragem referência que utiliza para calcular o número máximo de pessoas (clientes + funcionários que transitam pelo ambiente);

6. Churrasquinhos, Carrinhos de Lanche, Food Trucks e similares que utilizam vias públicas ou área externa devem protocolar junto à Vigilância Sanitária um Plano de Trabalho com as mesmas informações citadas no item “5” e, ainda, indicar o distanciamento de pessoas que são atendidas na fila;

7. A utilização de máscara é obrigatória durante todo o período de permanência do cliente no local, sendo permitido retirá-la somente no momento do consumo de alimentos e bebidas;

8. É vedada a aglomeração de clientes durante a permanência no estabelecimento. Os clientes, após acomodação, devem permanecer sentados, e fica proibida a circulação dentro do estabelecimento. Caso necessitem circular, devem obrigatoriamente fazer uso de máscara;

9. O estabelecimento é responsável pela organização das filas conforme medidas de enfrentamento à COVID-19;

10. No caso do serviço de bufê, o cliente poderá servir-se somente utilizando luvas descartáveis. A máscara é indispensável, devendo ser retirada apenas durante a alimentação.

COMÉRCIO POR *DELIVERY*

1- Em relação ao comércio por *delivery*, o transporte de alimentos 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);

2- Os alimentos deverão ser acondicionadas em embalagens de entrega lacradas e de material adequado em contato com alimentos e, conforme legislação específica, devidamente identificados 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);

3- Fazer uso de entregadores que estejam testados e negativados para COVID-19

4 – Entregadores deverão ter álcool 70%, para higienização das maquininhas de pagamento, quando utilizadas pelo cliente.