

- O Protocolo Geral deverá ser obedecido;
- O funcionamento de restaurantes, bares, pizzarias, temakerias, sorveterias, doçarias, cafeterias e similares será de segunda-feira a domingo, inclusive feriados, sem restrição de horários;
- O funcionamento de lanchonetes e similares será de segunda-feira a domingo, inclusive feriados, sem restrição de horários;
- Os estabelecimentos localizados em Shopping Centers e Centros Comerciais seguirão o horário destes empreendimentos. Desde que haja concordância da administração dos Shopping Centers e Centros Comerciais, os bares e restaurantes localizados em espaços que possuam acesso independente ou exclusivo poderão funcionar de acordo com o horário do Protocolo dos Restaurantes, Bares e Similares;
- O uso de máscaras é obrigatório, exceto durante as refeições;
- Não poderão ser oferecidos alimentos e bebidas em cortesia, experimentações ou demonstrações que estejam em mesas, balcões ou assemelhados de uso comum ou compartilhado;
- Sempre que possível, deverão ser designadas portas específicas para entrada e saída de clientes;
- É obrigatório afixar, em locais visíveis e próximos às entradas, os protocolos geral e setorial, como também a capacidade máxima de pessoas permitidas simultaneamente no estabelecimento;
- Recomenda-se que os restaurantes com serviço de buffet disponibilizem funcionários, utilizando os EPIs adequados, como máscara e face-shield, avental e touca, para servir os clientes;
- Recomenda-se, nos serviços de buffet, a adoção de refeições previamente montadas em embalagens individuais e protegidas com filme plástico, principalmente saladas e alimentos frios, que deverão estar em expositores adequadamente refrigerados;
- Para restaurantes que atuam com sistema de rodízio, é obrigatória a adoção de serviço por pedido específico (à la carte) ou por buffet, com as adequações estruturais necessárias;
- Recomenda-se a utilização de talheres descartáveis, mas caso sejam disponibilizados talheres de uso permanente, estes devem ser higienizados individualmente e entregues pelo atendente do estabelecimento ao cliente, que não poderá ter acesso direto aos utensílios;
- Pratos, copos e bandejas, quando de uso permanente, devem ter a higienização intensificada, sendo vedado o acesso direto pelo cliente;
- Guardanapos de papel devem ser oferecidos em recipientes protegidos ou embalados e guardanapos de tecido só devem ser disponibilizados após a ocupação da mesa;
- É obrigatória a substituição das toalhas de mesa após cada atendimento;
- Os sanitários deverão dispor de pias, preferencialmente sem acionamento manual, com água, sabão, papel toalha e lixeira com tampa e acionamento por pedal, não sendo permitido o uso de secadores de mãos automáticos;
- Próximo a todos os lavatórios, devem ser afixadas instruções sobre a correta higienização das mãos, inclusive quanto à forma correta de fechamento das torneiras de acionamento manual;
- Deve ser priorizado o funcionamento com reservas para organizar a disposição dos clientes no espaço e evitar filas;



- Os estabelecimentos serão responsáveis pelo ordenamento das filas nas áreas internas e externas, inclusive com uso de monitores, se necessário, garantindo o uso obrigatório de máscaras;
- Recomenda-se que os elevadores tenham uso preferencial para idosos, pessoas com deficiência ou dificuldade de locomoção, sempre respeitando a capacidade máxima definida no Protocolo Geral;
- Os elevadores, principalmente os painéis de botões, deverão ser constantemente higienizados e conter dispensadores de álcool gel em seu interior e ao lado das portas de acesso;
- Todos os funcionários que servem e/ou realizam entrega de produto pronto aos clientes devem usar os Equipamentos de Proteção Individual (EPI) adequados e lavar as mãos com água e sabão a cada atendimento.
- A entrega do produto pronto nas mesas para consumo deverá ocorrer em tempo mínimo, sendo a colocação das porções individuais em cada prato realizada exclusivamente pelos clientes;
- Devem ser privilegiados os espaços de alimentação ao ar livre, expandindo o uso de áreas externas;
- O consumo de bebidas e alimentos nas calçadas fica restrito para os clientes que estiverem utilizando mesas;
- Não poderão ser realizados eventos ou promoções que possam gerar aglomeração de pessoas;
- O estabelecimento deve implementar rotinas de higienização das matérias primas recebidas, como lavagem com água e sabão e desinfecção com álcool a 70% ou similares das embalagens, o descarte apropriado das mesmas e a sanitização dos alimentos crus, como frutas, legumes e verduras, utilizando produtos adequados para este fim;
- Devem ser adotados cardápios digitais utilizando, por exemplo, um QR Code que pode ser lido através de telefone celular, ou escrever os itens em uma lousa ou similar e, em não sendo possível abolir o menu físico, deverá ser disponibilizado um modelo plastificado, que deve ser desinfetado com álcool 70% ou similares após cada uso. Em caso de uso de tablet, realizar desinfecção a cada cliente com álcool isopropílico;
- Deverá ser evitada a utilização de comandas individuais em cartões e, caso necessário, estes deverão ser higienizados a cada uso;
- Só é permitida a disponibilização de temperos, molhos, condimentos e similares de forma individualizada, em sachês e apenas no momento de cada refeição;
- Não deverá ser permitida a entrada de entregadores e colaboradores de outros setores na área de manipulação de alimentos;
- Após cada turno de trabalho todos os utensílios utilizados na preparação dos alimentos, como colheres, facas, conchas, frigideiras, etc. deverão ser lavados com água e sabão;
- Todos os utensílios usados na preparação de bebidas (copos, coqueteleiras, medidores de doses, taças, garrafas etc.) deverão ser limpos antes e após cada turno de trabalho com água, sabão e álcool 70% ou similares;
- Na entrada do setor de manipulação e preparação de alimentos, deverá haver tapete higienizador tipo pedilúvio;



- O uniforme dos funcionários deve ser lavado e trocado diariamente, sendo transportado protegido em saco plástico ou outra proteção adequada e o uso e troca deverão acontecer somente nas dependências da empresa, devendo os objetos pessoais ser guardados em local específico e reservado para esse fim;
- O funcionário deve retirar todos os objetos de adorno pessoal que possam acumular sujeiras nas mãos, como anéis, brincos, pulseiras, relógios etc. e manter as unhas aparadas e sem esmalte e no caso de funcionários que utilizem óculos, sugere-se a implementação de medidas que garantam a sua correta higienização;
- Não é permitido o uso de celulares e outros utensílios de uso pessoal na área de manipulação de alimentos, devendo ser adotadas medidas que garantam a limpeza e higienização desses equipamentos como forma de redução da disseminação de doenças, inclusive da COVID-19;
- É obrigatória a presença de pia exclusiva para a higiene das mãos na área de produção/manipulação dos alimentos, que devem estar localizadas em posição estratégica em relação ao fluxo de preparo dos alimentos, em número suficiente de modo a atender toda a área;
- É obrigatória a presença de acessórios nas pias das áreas de produção e manipulação dos alimentos, a saber: sabão líquido para mãos, toalhas de papel não reciclado (não sendo permitido o uso de toalhas de tecido), lixeira com tampa com acionamento que dispense o uso das mãos;
- O estabelecimento deve implantar e implementar rotinas de limpeza e desinfecção nas instalações (teto, parede e piso) da área de manipulação dos alimentos, equipamentos, bancadas, móveis e utensílios que devem ser limpos antes, durante e após o término das atividades;
- O estabelecimento deve implantar e implementar rotinas de higienização e desinfecção nas áreas de vestiários, vias de acesso, áreas externas (pátios), nas superfícies em que há maior frequência de contato manual, como maçanetas das portas, corrimãos das escadas, bem como banheiros e/ou sanitários que devem ser higienizados no intervalo máximo de 2 horas, sendo disponibilizado álcool em gel 70%, ou solução de efeito similar, sabão líquido, toalhas de papel, lixeira com acionamento que dispense o uso das mãos;
- As mesas e cadeiras devem ser higienizadas, após cada cliente, com sanitizante (álcool 70%, água sanitária ou solução de efeito similar, seguindo as recomendações do fabricante) sempre após o término de cada atendimento ou refeição, podendo ser cobertas com plástico para facilitar a higienização;
- A higienização do local de armazenamento das entregas por delivery deverá ser realizada antes e após abertura;
- A execução de música ao vivo fica permitida com intensidade máxima do som de acordo com o disposto na Lei Municipal nº 5.354/1998, que também deverá ser observada em relação à execução de música ambiente;
- Fica permitido o uso de áreas de entretenimento, como espaço kids, parques, brinquedotecas, salão de jogos e similares, que deverá seguir o protocolo de parques temáticos e de diversões;



- Nos restaurantes com autosserviço realizado pelos clientes deve haver um funcionário, utilizando os EPIs adequados, como máscara, face-shield e toucas descartáveis, no início da mesa ou dos expositores com alimentos, para orientar e higienizar as mãos dos clientes com álcool 70%;
- O fluxo dos clientes durante o autosserviço tem que ser único em direção ao final da área de exposição dos alimentos, não sendo permitido o deslocamento no sentido contrário;
- Nos restaurantes com autosserviço é obrigatório o uso de luvas descartáveis pelos clientes, que deverão ser calçadas após a higienização das mãos com álcool 70% e retiradas e descartadas, em lixeiras específicas de acionamento por pedal, após a conclusão do serviço ou da pesagem dos pratos;
- Durante o autosserviço, além das luvas descartáveis, os clientes devem, obrigatoriamente, usar máscaras;
- Devem ser afixadas, próximas aos locais de autosserviço, as medidas de prevenção obrigatórias previstas nesse protocolo para esse tipo de atendimento, sendo responsabilidade do restaurante garantir a estrita observância destas medidas.

