



DETERMINAÇÕES DA VISA PARA O FUNCIONAMENTO DE RESTAURANTES, LANCHONETES, PIZZARIAS E SIMILARES

Dispõe sobre o funcionamento de atividades Econômicas organizadas e afins, em período de enfrentamento à pandemia do COVID-19.

Considerando o Decreto nº 119 de 01 junho de 2020, que estabelece a abertura gradual e por segmentos dos estabelecimentos considerados essenciais e não essenciais, a Secretaria Municipal de Saúde, através do Departamento de Vigilância Sanitária, estabeleceu determinações a serem seguidas pelos estabelecimentos.

Data: 16/06/2020

ATIVIDADES: Restaurantes, Lanchonetes, Pizzarias e Similares.

• ADEQUAÇÃO DAS INSTALAÇÕES

1 – O atendimento será reduzido a 50% da capacidade máxima do estabelecimento. O distanciamento entre mesas deve ser de 02 (dois) metros entre uma e outra e distanciamento de 01 (um) metro nas mesas.

2 – Será obrigatório o distanciamento de 01 (um) metro entre pessoas nas filas na entrada ou para o pagamento, fazendo marcação no chão com esse distanciamento.

3 - Será obrigatório a disponibilização de álcool em gel 70% para os clientes, na entrada e em pontos estratégicos do estabelecimento.

4 – Disponibilizar álcool gel 70% em todas as mesas.

5 – Disponibilizar equipamentos de proteção individual para os funcionários (máscaras)

6 – Máquinas de cartão de crédito e débito devem ser higienizadas após o uso, sendo permitido envolver estas máquinas em papel filme.

7 - Para ingresso às dependências do estabelecimento será obrigatório a utilização de máscara de tecido, não tecido (TNT) ou tecido de algodão pelos funcionários, colaboradores e clientes, que deverão ser retiradas apenas para a alimentação.

8 – Manter o ambiente limpo e arejado, reforçando a higienização do piso e de superfícies com detergente e sanitizantes adequados.

9 – É obrigatório o uso de lixeiras providas de tampa e acionadas a pedal, nunca com acionamento manual – e precisam ser mantidas higienizadas diariamente.

10 – Privilegiar a ventilação natural do ambiente. No caso do uso do ar condicionado é obrigatório a manutenção e limpeza dos filtros diariamente.

11 – Manter as saboneteiras e toalheiros dos lavatórios dos clientes abastecidos de sabonete líquido, papel toalha descartável e álcool gel 70%.

12 – Um funcionário deve ficar responsável pelo controle de entrada e saída dos clientes a fim de respeitar o limite de 50% da capacidade do estabelecimento, para evitar aglomerações.

13 – Repense o modelo de seu cardápio. Se não for possível, prepare um modelo plastificado, que possa ser higienizado após o uso.

14 – Realizar limpeza e desinfecção de objetos e superfícies que sejam tocados com frequência, utilizando água e sabão e álcool 70%. As mesas e cadeiras dos clientes devem ser higienizadas após cada refeição.

15 – Os banheiros devem ser limpos de hora em hora.



16 – Fazer a higienização prévia dos alimentos crus, como frutas, legumes e verduras com produtos específicos ou use uma solução de água sanitária na proporção de 10 ml (veja no rótulo se pode ser usada para alimentos) para 01 litro de água.

17 – Nos banheiros e lavatórios, colocar cartazes com instruções sobre a lavagem das mãos e sobre o uso do álcool em gel.

18 – Escolher fornecedores que respeitem as regras impostas pela Vigilância Sanitária, seja, eles fornecedores de pequeno, médio e grande porte.

19 – Não é permitido a entrada de entregadores de delivery na área de manipulação de alimentos.

20 - Limitar com cartazes educativos, o uso limitado de banheiros e sanitários de uma ou no máximo duas pessoas por vez.

21 – Adicionais alimentícios como: Ketchup, maionese, pimenta, demais molhos, azeites, sal e açúcar, devem ser disponibilizados em sachês, de forma individualizada, não dispor em porta-sachês ou quaisquer outros recipientes.

22 – Talheres, espátulas, conchas, e demais utensílios de uso comum dos clientes tem que ser disponibilizados em sacos fechados, de papel ou plástico.

23 – Não será permitido o uso de toalhas de tecido sob as mesas. Usar toalhas plásticas ou adicionar cobertura plástica sob as mesmas.

24 – Higienizar após cada uso com álcool 70% superfícies de mesas, braços de cadeiras e demais áreas de contato dos assentos disponibilizados.

25 - Evite garrafas de café e bebedouros comuns a seus clientes, sirva-os.

26 - Protetores térmicos de garrafa devem ser evitados.

27 Devem ser usados somente louças e utensílios de inox, vidro e derivados, acrílicos e derivados, porcelanas e derivados ou plásticos descartáveis para servir os clientes.

- **REGRAS PREVENTIVAS DIRECIONADAS PARA OUTROS SEGMENTOS**

Observação 01: As vendas de rua de Tacacá, devem usar cuias esterilizadas com álcool 70% após cada uso, palitos de dentes encapados ou garfinhos descartáveis. Eliminar os cestos.

Observação 02: Food trucks, trailers, quiosques, carrinhos, barracas, e demais meios de vendas de comidas devem seguir as mesmas regras estabelecidas de higiene e prevenção.

Observação 03: Proibido a disponibilização de áreas infantis (espaços Kids) ou o uso de brinquedos e outros utensílios ou equipamentos de entretenimento coletivo.

Bragança-Pa, 16 de junho de 2020