

NOVO
CORONAVÍRUS
COVID-19

CAMPINAS

PROTOCOLO SANITÁRIO MUNICIPAL

Caderno **9**

BARES, RESTAURANTES E SIMILARES

INCLUI FOOD TRUCKS, BISTRÔS, PADARIAS, SORVETERIAS, CAFÉS, BOTECOS, PUBS, RESTAURANTES (DE ESTRADA, DE HOTÉIS, DE RUA, EM PRAÇAS DE ALIMENTAÇÃO) E OUTROS. Este protocolo é complementar ao caderno 1 e se aplica aos empregadores, funcionários e clientes.



EDIÇÃO 1
07 AGOSTO DE 2020

EM CONFORMIDADE COM O PLANO SÃO PAULO COM A ADEQUAÇÃO DAS MEDIDAS PREVENTIVAS EM CONSONÂNCIA COM A LEGISLAÇÃO LOCAL.



PREFEITURA DE
CAMPINAS

SECRETARIA
DE SAÚDE

DEVISA Departamento de
Vigilância em Saúde



COMITÊ MUNICIPAL DE ENFRENTAMENTO
DA PANDEMIA DE INFECÇÃO HUMANA
PELO NOVO CORONAVÍRUS (COVID-19)

SUMÁRIO

I. APRESENTAÇÃO DO CADERNO 9	3
1. DISTANCIAMENTO SOCIAL.....	4
2. HIGIENE PESSOAL	5
3. LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO DOS AMBIENTES, SUPERFÍCIES E OBJETOS.....	7
4. COMUNICAÇÃO	8
5. MONITORAMENTO DAS CONDIÇÕES DE SAÚDE	9
II. DECLARAÇÃO DE ESTABELECIMENTO RESPONSÁVEL.....	10



I. APRESENTAÇÃO DO CADERNO 9

Este caderno apresenta o Protocolo Sanitário Municipal destinado ao setor BARES, RESTAURANTES E SIMILARES, e se aplica aos seguintes estabelecimentos e empresas: restaurantes de rua, restaurantes de estrada, restaurantes em praças de alimentação, food trucks, restaurantes de hotéis, bistrôs, padarias, cafés, sorveterias, bares, botecos e pubs, entre outros.

Vale lembrar que o conteúdo do caderno 9 deve ser conhecido e aplicado de forma complementar e indissociável do Protocolo Sanitário Municipal INTERSETORIAL E DE AMBIENTES, do caderno 1 que você encontra no site.



Acesse: coronavirus.campinas.sp.gov.br

O conteúdo foi desenvolvido a partir dos seguintes referenciais:

- O Protocolo Sanitário Setor Bares, Restaurantes e Similares, do PLANO SÃO PAULO, apresentado pelo governo do estado.
- Legislação municipal vigente.
- Orientações e protocolos das autoridades sanitárias municipais com respaldo legal no Código Sanitário Estadual - Decreto 12.342/78 capitulado nos livros IV e V.



Importante esclarecer que a existência de um Protocolo Sanitário Municipal dedicado ao setor não autoriza sua abertura. O objetivo do protocolo sanitário é, baseado em evidências, determinar as medidas de controle para prevenção da infecção pelo novo coronavírus – COVID 19 considerando as especificidades de cada setor. A autorização para o funcionamento dos setores em Campinas, está diretamente relacionada à classificação do risco no município segundo os critérios do Plano São Paulo. Para checar a situação de abertura dos negócios na cidade, acompanhe o site www.covid-19.campinas.sp.gov.br.

Cabe destacar que há a **obrigatoriedade da Declaração de Estabelecimento Responsável para a permissão de funcionamento**. Orientação na página 10.

1. DISTANCIAMENTO SOCIAL

Compromisso empregadores, funcionários e clientes.



DIRETRIZES	PARA FUNCIONÁRIOS	PARA CLIENTES
Considerar um modelo de negócio baseado em reservas de assentos para evitar aglomerações no local. Atender com 40% da capacidade total (na fase amarela do Plano SP).	Obrigatório	Recomendável
O distanciamento entre mesas deverá ser de 2 metros, e 1 metro entre as cadeiras. O espaçamento entre as pessoas nas filas do caixa e do buffet deve ser, no mínimo de 1,5 metro atentando-se para não formar aglomeração conforme o fluxo de pessoas.	Obrigatório	Recomendável
Estabelecimentos que trabalhem com sistema de autosserviço (<i>self service</i>) devem estabelecer funcionários específicos para servir os clientes, mantendo o máximo de distanciamento possível e o EPI adequado.	Recomendável	Não se aplica
É recomendado a instalação de barreiras físicas de vidro, acrílico ou similar, de modo que sejam eficientes na prevenção do novo Coronavírus, visando a proteção dos funcionários e também dos clientes em atendimento, quando a atividade requerer a distância menor que 1,5 metro ou para proteção do que está servido.	Recomendável	Não se aplica
Evitar o serviço de Valet, estimular o autosserviço, na imprescindibilidade, providenciar os EPIs necessários para proteção do trabalhador e do dono do carro e higienizar com álcool a 70% as áreas de toque antes de entrar no carro e ao sair, assim como, utilizar proteção dos bancos.	Recomendável	Não se aplica
Os <i>play grounds</i> e brinquedos para as crianças não deverão estar disponíveis.	Obrigatório	Obrigatório

2. HIGIENE PESSOAL

Compromisso empregadores, funcionários e clientes.



DIRETRIZES	PARA FUNCIONÁRIOS	PARA CLIENTES
Higienizar utensílios com frequência e utilizar embalagens apropriadas, observando as indicações das autoridades da saúde e sanitárias.	Recomendável	Não se aplica
Disponibilizar temperos e condimentos em sachês ou em porções individualizadas diretamente da cozinha a cada cliente.	Obrigatório	Recomendável
Lavar e trocar os uniformes diariamente e levá-los ao local de trabalho protegidos em saco plástico ou outra proteção adequada. Usá-los somente nas dependências da empresa, observando as indicações das autoridades da saúde e sanitárias.	Obrigatório	Não se aplica
Providenciar lavatórios para higienização das mãos na área de consumo e disponibilizar álcool em gel 70% em pontos estratégicos.	Obrigatório	Obrigatório
O estabelecimento é responsável pelo fornecimento das máscaras e álcool em gel 70%, além dos produtos de higienização para os entregadores pertencentes ao seu quadro de funcionários, para higienizar as mãos, máquinas de cartões e bags de transporte. O local para higienização dos utensílios e equipamentos utilizados na entrega deve ser separado das áreas de preparo e/ou distribuição de alimentos.	Obrigatório	Não se aplica
No caso de entregadores pertencentes às plataformas de delivery ou empresas terceirizadas, estas são responsáveis pelo fornecimento de materiais e produtos e capacitação de seus funcionários.	Obrigatório	Não se aplica
Em caso de troco em dinheiro, recomendamos que a devolução seja feita em saco plástico (que é possível higienizar) para não haver contato do dinheiro com as mãos.	Recomendável	Não se aplica

DIRETRIZES	PARA FUNCIONÁRIOS	PARA CLIENTES
As bolsas de transporte nunca devem ser colocadas diretamente no chão, devido aos riscos de contaminação.	Obrigatório	Não se aplica
Disponibilizar, preferencialmente, talheres descartáveis aos clientes como alternativa aos talheres convencionais. Os talheres convencionais podem continuar sendo oferecidos, mas devem ser embalados individualmente para evitar que os consumidores toquem no utensílio que será utilizado por outra pessoa.	Recomendável	Recomendável
Pratos e outros utensílios utilizados no servimento (descartáveis ou não) não devem estar acessíveis aos consumidores e o armazenamento, quando não estiver em uso, deve ser, preferencialmente, em armário fechado.	Recomendável	Não se aplica

3. LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO DOS AMBIENTES, SUPERFÍCIES E OBJETOS

Compromisso empregadores, funcionários e clientes.





DIRETRIZES	PARA FUNCIONÁRIOS	PARA CLIENTES
Adequação para uso de cardápios que não necessitem de manuseio ou cardápios que possam ser higienizados (Ex: menu board, cardápio digital com QR code, cardápio plástico de reutilização ou de papel descartável).	Recomendável	Recomendável
Cumprir o Programa de Limpeza implementado no estabelecimento, de forma que todos os equipamentos, utensílios, superfícies e instalações sejam higienizados antes do retorno das operações. Durante o funcionamento também deve aumentar a periodicidade de limpeza de áreas comuns e locais constantemente tocados, como maçanetas, interruptores etc.	Obrigatório	Não se aplica
Chopeira, máquinas de café, máquinas de gelo e demais equipamentos que sejam limpos por equipe terceirizada ou equipe do estabelecimento devem ser higienizados antes da reabertura.	Obrigatório	Não se aplica
Os ambientes devem ser mantidos ventilados e no caso de uso de ar condicionado, mantê-los limpos de forma a evitar a difusão ou multiplicação de agentes nocivos à saúde humana e manter a qualidade interna do ar. Contratar profissional capacitado para avaliar a necessidade de limpeza do sistema de exaustão, especialmente nos casos em que o estabelecimento tenha permanecido fechado.	Obrigatório	Não se aplica
Funcionários devem higienizar as mesas e cadeiras após cada uso e troca de cliente. É recomendando não utilizar toalhas, para facilitar a limpeza. Caso seja indispensável, utilizar de material descartável ou de fácil higienização (ex: toalha de plástico).	Obrigatório	Não se aplica

4. COMUNICAÇÃO

Compromisso empregadores, funcionários e clientes.



DIRETRIZES	PARA FUNCIONÁRIOS	PARA CLIENTES
Antes da abertura do estabelecimento, reunir a equipe para alinhar as medidas de segurança que foram adotadas e, conforme necessidade, realizar reuniões de alinhamento e correções.	Obrigatório	Não se aplica
Orientar os clientes quanto à lavagem das mãos e utilização de álcool em gel 70% antes de consumirem a refeição, seja de forma escrita ou oral.	Recomendável	Recomendável
Incluir entregadores próprios nos programas de capacitação de funcionários. Entregadores terceirizados deverão ser incluídos nos programas de treinamento das empresas terceiras.	Recomendável	Não se aplica
Incentivar os clientes a fazerem reserva de mesas antecipadamente, assim como escolher previamente os pratos a serem solicitados, a fim de evitar esperas e diminuir o tempo no estabelecimento.	Recomendável	Recomendável
Estimular os clientes habituais, maiores de 60 anos ou com condições de saúde de risco para agravamento pela COVID-19 a permanecerem utilizando o sistema delivery.	Recomendável	Recomendável
Afixar cartazes sobre a obrigatoriedade do uso de máscaras, conforme Resolução Estadual SS 96, republicada em 04/07/2020.	Recomendável	Recomendável
Disponibilizar aos entregadores e aos clientes recomendação técnica <i>“Orientação para operadores, entregadores e consumidores de serviços de tele-entrega, delivery de alimentos”</i> , disponível em https://covid-19.campinas.sp.gov.br ou aqui pelo leitor CRcode do celular: 		

5. MONITORAMENTO DAS CONDIÇÕES DE SAÚDE

Compromisso empregadores, funcionários e estudantes.



DIRETRIZES	PARA FUNCIONÁRIOS	PARA ESTUDANTES
Monitorar diariamente a presença de sinais e sintomas respiratórios (tosse, dor de garganta, falta de ar) no início dos turnos entre os colaboradores. Caso haja algum colaborador sintomático, este deve ser encaminhado para avaliação de saúde, e não deve retornar ao trabalho até que esteja sem sintomas por 72h.	Obrigatório	Não se aplica
Não permitir a permanência de pessoas sintomáticas para COVID-19 (ou quadro compatível com Síndromes Respiratórias Gerais) no estabelecimento.	Obrigatório	Obrigatório
Em caso de contato domiciliar suspeito ou confirmado de COVID-19, o trabalhador deve ser afastado inicialmente por 7 dias, quando será reavaliado o quadro clínico e epidemiológico. Se confirmação do caso fonte como COVID-19, manter afastamento total por 14 dias.	Obrigatório	Obrigatório

II. DECLARAÇÃO DE ESTABELECIMENTO RESPONSÁVEL

O responsável pelo estabelecimento deverá realizar a capacitação on-line para obter a "Declaração de Estabelecimento Responsável". Ao aceitar o Termo de Compromisso, demonstra sua responsabilidade social para o controle da pandemia adotando medidas de prevenção e proteção de seus funcionários, clientes e clientes.

A Declaração é obrigatória para o retorno das atividades e deverá ser impressa e exposta em local visível no estabelecimento para fiscalização da população e do poder público.

DECLARAÇÃO DE ESTABELECIMENTO RESPONSÁVEL



ESTE ESTABELECIMENTO ESTÁ ABERTO COM O COMPROMISSO DE MANTER AS MEDIDAS DE PREVENÇÃO PARA O CONTROLE DA PANDEMIA DE COVID-19 E PROTEÇÃO DE SEUS FUNCIONÁRIOS E CLIENTES

Nome do Estabelecimento
12.123.123/0001-12

Nome do Responsável Legal
123.456.789-10

EMITIDO EM:
02 de junho de 2020



PREFEITURA DE CAMPINAS

SECRETARIA DE SAÚDE

DEVISA Departamento de Vigilância em Saúde



COMITÊ MUNICIPAL DE ENFRENTAMENTO DA PANDEMIA DE INFECÇÃO HUMANA PELO NOVO CORONAVÍRUS (COVID-19)



Acesse: coronavirus.campinas.sp.gov.br

Dica: Precisa de cartazes de orientação para clientes, funcionários e clientes?

No site, você encontra algumas opções disponíveis para Download e impressão.