



PREFEITURA MUN. DE DOM MACEDO COSTA
CNPJ nº 13.827.019/0001-58
Praça Cônego José Lourenço, s/nº, Centro CEP: 44.560-000
Tel: (75)3648-2127/2169
www.dommacedocosta.ba.gov.br



DECRETO Nº 241, DE 01 DE JUNHO DE 2021

“Estabelece Protocolo de Funcionamento de Serviços de Alimentação e Bares no Município de Dom Macedo Costa”.

O PREFEITO MUNICIPAL DE DOM MACEDO COSTA e A SECRETÁRIA MUNICIPAL DE SAÚDE, no uso de suas atribuições legais,

DECRETAM:

Art. 1º. Fica estabelecido o Protocolo de Funcionamento de Serviços de Alimentação e Bares no Município de Dom Macedo Costa, conforme Anexo Único do presente Decreto.

Art. 2º. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições em contrário.

REGISTRE-SE, PUBLIQUE-se, CUMPRA-SE

Dom Macedo Costa – BA, em 1º de junho de 2021.

Egnaldo Piton Moura
Prefeito

Luana Ediara Moreira Piton
Secretária Municipal de Saúde



ANEXO ÚNICO

PROTOCOLO PARA FUNCIONAMENTO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E BARES NO CENÁRIO DA PANDEMIA PELO COVID-19.

Protocolo de funcionamento de Serviços de Alimentação e Bares, consolidando ações e medidas alinhadas com as melhores práticas e recomendações da OMS e autoridades em saúde nacionais e internacionais, a serem implementadas na cidade de Dom Macedo Costa, para que o setor de alimentação e bares possa funcionar, visando a segurança no estabelecimento, de seus funcionários e clientes.

PREVENÇÃO E CONTROLE DENTRO DO ESTABELECIMENTO

1- INVESTIGUE A SAÚDE DE SEUS COLABORADORES:

Faça entrevistas (consultas) presencial ou virtual com todos os colaboradores antes da abertura, a fim de saber se existe algum familiar ou pessoas de convívio dele, que esteja com covid-19 ou suspeita dele. Assim, reorganize a escala para que essa pessoa não permaneça no estabelecimento pelos próximos dias, até eliminar a suspeita de contágio.

2 - EVITAR CUMPRIMENTOS CALOROSOS:

Evite cumprimentos com contato físico entre os funcionários com clientes, como cumprimentos com aperto de mão, abraços etc.

3 - REDUÇÃO NO ATENDIMENTO:

Reduza a quantidade de mesas e cadeiras. Diminua o número de pessoas no local em no máximo 40% (quarenta por cento) da capacidade habitual.



4 TESTAGEM DA TEMPERATURA:

Se possível, criar uma rotina de testagem da temperatura. Mantenha uma pessoa previamente treinada na entrada do estabelecimento para **verificar a obrigatoriedade do uso de máscara** e com um termômetro digital, teste todas as pessoas que entrem no estabelecimento e caso esteja com a temperatura superior a 37,5° orientar que não será permitida a entrada.

5 - LAVAR AS MÃOS É ESSENCIAL:

Cuide para que toda a equipe esteja informada sobre a importância de manter as mãos limpas e gerencie para que as pias estejam sempre abastecidas com sabão, papel toalha e álcool 70%.

6 - INFORMAÇÃO AOS FUNCIONÁRIOS:

Reforce a importância de seguir os procedimentos de higiene na cozinha, salão, e escritório. Forneça equipamentos de EPI para todos, sendo eles, máscaras descartáveis, ou protetor facial tipo face shield, luvas descartáveis, pontos de álcool em gel para higienização constante, antes de qualquer manuseio de alimentos, equipamentos e etc.

7 - ATENÇÃO A DISTÂNCIA ENTRE MESAS E CADEIRAS:

Mantenha espaçamento de 1 metro entre cadeiras e 2 metros entre mesas. Monte uma disposição temporária com menos mesas, bloqueie assentos ou comunique mesas inutilizadas.

8 - USO DE ÁLCOOL EM GEL:

Disponibilize a todos seus funcionários e clientes. Mantenha um frasco de álcool em gel 70% perto de cada setor do seu estabelecimento. Aos clientes, disponibilize na entrada, banheiros e considerando viável, um frasco em cada



mesa.

9 - CUIDADOS COM A HIGIENE:

Pratos, copos e talheres devem ser higienizados com cuidado e de maneira correta. O funcionário encarregado de manipular itens sujos **deve usar luvas descartáveis e trocá-las regularmente.** Dê preferência a **pratos copos e talheres descartáveis.**

Ao disponibilizar talheres, pratos ou copos para os clientes é preciso seguir as boas práticas também. **O funcionário deve lavar bem as mãos antes de manipular os itens limpos,** evitar falar enquanto manuseia alimentos e a maneira de ofertar pratos e talheres, deve minimizar o contato.

Higienize após cada utilização os equipamentos e utensílios utilizados no serviço ou colocado à disposição dos clientes, como cardápios, tablets e comandas.

Em restaurantes self-service por exemplo, os talheres podem estar dentro de saquinhos de papel ou plástico.

No à la carte, os utensílios somente devem ser colocados à mesa quando o alimento for servido.

10 - CUIDADOS COM AS SUPERFÍCIES:

Higienize sempre após cada uso as superfícies de toque, como cadeiras, mesas e bancadas preferencialmente com álcool 70%, água sanitária ou hipoclorito a 1%.

11 - SANITÁRIOS:

Mantenha os banheiros **higienizados no mínimo a cada 02 horas,** durante o período de funcionamento e sempre quando do início das atividades preferencialmente com álcool 70%, água sanitária ou hipoclorito a 1%.

12 - VENTILAÇÃO:



Mantenha sempre o ambiente da cozinha e salão bem ventilados. Se possuir, verifique se o ar-condicionado está com os filtros limpos e manutenção em dia.

13 - MANTENHA SEU CLIENTE SEGURO:

Disponibilize materiais de boas práticas para seus clientes em seu estabelecimento e também os comunique das regulamentações que estão sendo seguidas por você, para deixá-lo ciente e seguro com sua atuação.

14 - FILA:

Providencie marcações no chão, indicando a **distância mínima de 1 metro entre os clientes na fila do buffet**, bem como em outros ambientes do estabelecimento se necessário.

15 - BUFFET (SELF-SERVICE):

Os talheres para servir poderão ser manuseados com luvas e embalados para retirada pelos clientes. **Deve ser mantido no início da fila de acesso ao buffet um funcionário orientando os clientes.**

Disponibilize no local onde ficam os pratos e talheres, “dispensers” de álcoolgel 70%, e luvas descartáveis. **Só permita o acesso aos alimentos para clientes usando máscara e que tenham utilizado o álcool em gel ou luvas antes do buffet.**

Os equipamentos de buffet devem dispor de protetor salivar adequado, de modo a **proteger os alimentos e utensílios em decorrência da proximidade ou da ação do cliente, funcionários, entre outros.**

16 - HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS:



Todos os utensílios não descartáveis utilizados pelos clientes devem ser retirados por funcionário utilizando luvas, máscara e face Shield (protetor facial), e lavados com detergente apropriado para este fim.

17 - LIMPEZA E DESINFECÇÃO DE SUPERFÍCIES:

Para desinfecção das superfícies, podem ser utilizados, por exemplo: solução de hipoclorito a 1%, ou seja, água sanitária na diluição recomendada no rótulo, álcool 70% líquido ou gel, e os próprios desinfetantes (seguir a orientação do rótulo).

A legislação determina que ao menos, imediatamente após o término do trabalho, devem ser limpos cuidadosamente o chão incluindo o desague, as estruturas auxiliares e as paredes da área de manipulação de alimentos.

18 - COBRANÇA:

Os caixas podem possuir barreiras físicas em acrílico ou vidro para diminuição de contato. Maquininhas devem ser envelopadas com filme plástico e higienizadas com o álcool em gel 70% após cada uso. Em caso de contato com dinheiro em espécie, orientar o garçom a higienizar as mãos após manuseio dele.

Dom Macedo Costa, em 1º de junho de 2021.