



1. MEDIDAS PREVENTIVAS ESPECÍFICAS PARA O RETORNO DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO





1.1 Higienização de Instalações, Equipamentos e Utensílios

1. Aumentar a frequência de higienização das áreas de maior circulação, incluindo os banheiros. Realizar a limpeza concorrente no mínimo a cada três horas, e a limpeza terminal antes ou depois do expediente. Em alguns casos, pode ser necessária a realização da limpeza imediata.

2. Programar rotina de desinfecção com álcool 70% de objetos, superfícies e itens em geral que têm grande contato manual, seja pelos colaboradores ou pelos clientes, como máquinas de cartão, dispositivos utilizados para a coleta de pedidos, displays, mesas e bancadas de apoio, totens de autoatendimento, telas dos caixas touch screen, teclados, maçanetas, corrimão, bandejas, cardápios, porta-contas, porta-sachês e itens compartilhados entre os funcionários (cane-tas, pranchetas, telefones e similares)

3. Seguir todas as orientações descritas no Protocolo de Limpeza e Desinfecção de Su-



perfícies elaborado pela Subsecretaria de Vigilância, Fiscalização Sanitária e Controle de Zoonoses (SUBVISA) e publicado no Diário Oficial do Município do Rio de Janeiro em 09/06/2020.

4. Reforçar a limpeza e a desinfecção em todos os pontos de maior contato, como bancadas, mesas, cadeiras, pias, torneiras e piso.

5. Devem ser utilizados panos multiuso descartáveis ou papel-toalha exclusivos para cada tipo de superfície, na higienização de equipamentos e utensílios.

6. Abastecer permanentemente os borrifadores ou dispensadores de álcool 70%, sendo estes previamente higienizados.

7. Os talheres devem ser embalados individualmente.



1.2. Dimensionamento dos Ambientes

1. Incentivar o agendamento prévio para reserva de lugares pelos clientes.
2. É proibido aos clientes reposicionar o mobiliário.
3. As mesas e cadeiras devem ser higienizadas após a utilização de cada cliente. Recomenda-se a identificação com o aviso “HIGIENIZADA”.
4. As filas (parte externa e interna) e a entrada devem ser organizadas e controladas pelo responsável do estabelecimento, de forma a respeitar o distanciamento mínimo previsto nas Regras de Ouro. Deve ser feita a marcação do piso com o distanciamento mínimo.
5. Nos estabelecimentos com sistema de Buffet, o autosserviço (sistema self-service), os utensílios devem ser substituídos a cada vinte (20) minutos, com registro em planilha específica. O cliente deve ser orienta-



do a lavar as mãos antes de se servir, usar máscara e ter disponível álcool 70% em gel. O fluxo deve ser ordenado de modo a evitar cruzamento e aglomeração.

6. Sempre que possível manter os estabelecimentos com as janelas e portas abertas para melhor circulação do ar, e sem utilização do ar-condicionado. Em caso de ambiente climatizado, garantir a manutenção de aparelhos de ar-condicionado, conforme recomendações das legislações vigentes.

7. Utilizar comandas descartáveis, eletrônicas ou que sejam de material de fácil higienização. Todos os materiais usados pelo cliente devem ser higienizados com álcool 70% entre um atendimento e outro.

8. Incentivar o pagamento com cartões e adotada a sinalização do distanciamento necessário indicando a posição de cada cliente nas filas dos caixas.

9. Máquinas de pagamento com cartão deverão ser cobertas com filme plástico e hi-



gienizadas após cada utilização. Deve ser estimulado o pagamento por aproximação do cartão ou por QR Code, para evitar a manipulação da máquina.

10. Retirar todo o material que pode ser compartilhado ou tocado por diferentes clientes, como jornais, revistas, informativos e objetos decorativos da recepção.

11. Manter os dispensadores com álcool em gel 70% abastecidos para uso do operador do caixa e clientes que optarem pelo pagamento em cartões ou dinheiro.

1.3 Recebimento e Armazenamento de Mercadorias

1. Receber o prestador de serviço fora ou dentro do estabelecimento com distanciamento previsto nas Regras de Ouro, sendo proibida a colocação dos produtos diretamente sobre o piso.



2. Utilizar máscaras e adotar os protocolos de higienização do transporte, mercadorias e embalagens.

3. Lavar e higienizar as embalagens recebidas de acordo com suas características:

a) Embalagens de não perecíveis (como tetra pack, latas, garrafas e plásticos rígidos): Lavagem com sabão neutro ou água sanitária (1 parte de água sanitária e 9 partes de água);

b) Embalagens mais sensíveis (como arroz, feijão e biscoitos): Higienização com álcool 70%.

4. Armazenar os descartáveis a serem utilizados (como pratos, formas e caixas) adequadamente, em local limpo e seco.

1.4 Pré-Preparo e Preparo

1. Antes de iniciar o pré-preparo e o preparo dos alimentos, os colaboradores devem sempre higienizar as mãos corretamente, com frequência adequada que pode ser sinalizada por alarmes temporários ou outra



forma adotada pelos responsáveis do estabelecimento.

2. Higienizar frutas, verduras e legumes imersos por 20 minutos em água sanitária diluída (uma colher de sopa para 1 litro de água) ou produto comercial aprovado, de acordo com as recomendações do fabricante.

1.5 Consumo no Local

1. Disponibilizar lavatórios providos com dispensadores abastecidos com sabão líquido e papel toalha não reciclado para que todos os clientes higienizem as mãos, mantendo nas proximidades o adesivo com as orientações sobre a forma correta de lavagem.

2. Disponibilizar dispensadores com álcool gel 70% em locais estratégicos para uso dos clientes durante permanência no estabelecimento.

3. Mesas, balcões, pistas e outros equipamentos de buffet, assim como móveis onde os alimentos são oferecidos aos clientes, devem ter protetores salivares que funcio-



narão como barreira física para garantir a proteção dos alimentos.

4. Evitar o uso de cardápios. Quando necessário, devem ser produzidos em material de fácil limpeza ou disponibilizados em meio virtual para acesso do cliente. Todos os materiais usados pelo cliente devem ser higienizados entre um atendimento e outro.

5. Nos estabelecimentos com sistema de Buffet, o autosserviço (sistema self-service), os utensílios devem ser substituídos a cada vinte (20) minutos, com registro em planilha específica. O cliente deve ser orientado a lavar as mãos antes de se servir, usar máscara e ter disponível álcool 70% em gel. O fluxo deve ser ordenado de modo a evitar cruzamento e aglomeração.

6. Sempre que possível, as refeições emprataadas e os lanches rápidos devem ser levados à mesa protegidos por cloche (tampa prato).

7. Temperos (açúcar, adoçante, canela, sal, mostarda e outros) devem ser disponibili-



zados em sachês individuais. Quando essa opção não for possível, o produto deve ser oferecido aos clientes em porções individualizadas e identificadas.

8. Para evitar fontes de contaminação e facilitar a higienização, devem ser retirados os objetos de decoração e todo o material que pode ser compartilhado ou tocado por diferentes clientes, como recipientes com sachês e guardanapos.

9. Os clientes deverão ser orientados a circularem sempre usando máscara e retirá-la somente na mesa para a refeição, e NUNCA colocando sobre a mesa. O acondicionamento das máscaras deve ser feito em sacos plásticos ou de papel, mantidas guardadas na bolsa ou bolso do cliente.

10. Utilizar cartazes e informações verbais do tipo: “Para sua segurança, não esqueça de higienizar as mãos” e “O uso da máscara é obrigatório”.



1.6 Sistema de Delivery

1. As embalagens descartáveis devem estar protegidas e devidamente armazenadas até o seu uso.
2. Os pedidos devem ser lacrados para que não haja risco de violação e contaminação.
3. Temperos devem ser disponibilizados em sachês individuais. Quando essa opção não for possível, o produto deve ser oferecido aos clientes em embalagens individualizadas e identificadas.
4. Por conta do risco de contaminação, as embalagens de transporte (isotérmicas, popularmente conhecidas como bags) NUNCA devem ser colocadas diretamente sobre o piso.
5. A integridade da bag e sua condição de higiene e conservação devem ser verificadas antes da entrega.
6. Os entregadores deverão utilizar máscaras para realizar as entregas aos clientes.



7. No momento da entrega, os entregadores devem manter o distanciamento mínimo do cliente, conforme previsto nas Regras de Ouro. A mesma distância deve ser obedecida entre os colaboradores do estabelecimento ou de outros entregadores no local de espera de atendimento. Neste caso, é recomendado destinar local próprio e demarcado para evitar aglomerações.

8. Deve ser priorizado o pagamento com cartão. Em caso de troco em dinheiro, a entrega deve ser feita de forma que não haja contato direto com as mãos.

9. Os entregadores devem ter acesso a dispensadores de álcool em gel 70% abastecidos para que possam sempre higienizar as mãos, as máquinas de cartões e bags de transporte.



1.7 Sistemas Take-Away e Drive-Thru

1. As embalagens descartáveis devem estar protegidas e devidamente armazenadas até o seu uso.
2. Os alimentos devem ser disponibilizados porcionados e protegidos adequadamente, de preferência, lacrados e devidamente identificados.
3. Temperos devem ser disponibilizados em sachês individuais. Quando essa opção não for possível, o produto deve ser oferecido aos clientes em embalagens individualizadas e identificadas.
4. Devem ser mantidos dispensadores com álcool em gel 70% abastecidos para o uso do cliente.
5. Deve ser priorizado o pagamento com cartão. Em caso de troco em dinheiro, a entrega deve ser feita sem que haja contato direto com as mãos.



1.8 Degustação

1. A degustação deverá ser sempre realizada em stands, pontos, expositores ou espaços específicos.
2. Não é permitida a oferta itinerante de produtos para a degustação.
3. Manter todos os alimentos protegidos, embalados e com rotulagem completa, conforme as legislações pertinentes a cada produto.
4. Manter uma embalagem íntegra ao lado dos produtos porcionados para degustação, que deverão estar protegidos com filme plástico.
5. Organizar a fila de espera para a degustação respeitando o distanciamento previsto nas Regras de Ouro entre as pessoas.
6. O funcionário responsável pela distribuição do produto a ser degustado deve fazer uso de uniforme adequado, máscara e *face shield*.



7. Disponibilizar álcool em gel a 70% para higienização das mãos junto à área de degustação.

8. No caso da utilização de descartáveis, providenciar recipientes coletores próximos à área de degustação.

9. Distribuir recipientes adequados e individualizados para substituir o uso de cuspidora em degustação de bebidas. Providenciar recipientes coletores próximos à área de degustação.

1.9 Força de Trabalho

1. Os colaboradores devem higienizar as mãos constantemente e utilizar máscaras ou demais EPIs necessários, inclusive, nas cozinhas durante o preparo das refeições. É proibido o uso de adornos nos ambientes de trabalho.

2. Manter o distanciamento mínimo, preconizado nas Regras de Ouro, entre os colaboradores, inclusive no ambiente de trabalho. Onde esta prática não seja possível, utilizar



barreira física ou protetores adicionais ao uso da máscara (*face shield*).

3. O uniforme de trabalho deve ser de uso exclusivo no estabelecimento (inclusive a máscara) durante o expediente. É proibido circular fora do estabelecimento com o uniforme de trabalho.

4. O descarte das máscaras ou outros EPIs deve ser feito em lixeira exclusiva para esse fim, seguindo as orientações do artigo 3º da Resolução SMS 4.342/2020.

5. Estabelecer protocolo para a desinfecção de EPIs reutilizáveis.

6. Organizar turnos de trabalho, alternando dias e horário de comparecimento entre os funcionários das equipes para evitar o maior fluxo de pessoas nos transportes e a aglomeração no local de trabalho.

7. Coibir atitudes que possam gerar contaminação nas áreas de trabalho, como comer, fumar, tossir, cantar, assoviar ou outras



anti-higiênicas. Evitar o uso de celulares no ambiente de trabalho.

8. Para os novos requisitos de retorno ao trabalho, todos os profissionais, incluindo os entregadores, devem ser capacitados com os devidos registros efetuados.

9. Se algum colaborador apresentar sintomas gripais ou qualquer outro indicativo da Covid-19, o mesmo deverá ser encaminhado à assistência médica.

1.10 Refeitórios das Empresas

1. Ampliar o período de funcionamento e distribuir os funcionários em horários distintos de refeição para evitar aglomerações.

2. Manter o distanciamento mínimo previsto nas Regras de Ouro nas filas para escolha do alimento. Podem ser utilizadas marcações no piso.

3. Reforçar a higienização de mesas, cadeiras e pontos de limpeza dos funcionários, como pias e banheiros.



1.11 Sanitários

1. Estabelecer o controle de acesso aos sanitários para que seja mantido o distanciamento físico previsto nas Regras de Ouro, no interior dos mesmos.
2. A fila dos sanitários deverá ser organizada na parte externa, preferencialmente, com marcações no piso, obedecendo também o distanciamento mínimo entre as pessoas conforme previsto nas Regras de Ouro.
3. Os banheiros devem ter lavatórios com dispensadores de sabão líquido e de toalhas descartáveis de papel não reciclado e lixeira com acionamento não manual.
4. Promover a renovação do ar através das janelas abertas ou de dispositivos mecânicos.



1.12 Manejo de Resíduos

1. Os resíduos comuns devem ser acondicionados em coletores com tampa, devidamente dimensionados para o volume gerado.
2. As empresas de coleta e transporte de resíduos comuns devem estar credenciadas na COMLURB.
3. O descarte de máscaras e outros EPI deve ser feito em lixeira exclusiva para esse fim, seguindo as orientações do artigo 3º da Resolução SMS 4.342/2020.

1.13 Manutenção

1. Realizar a troca constante dos elementos filtrantes dos bebedouros, de acordo com as recomendações do fabricante.
2. Bebedouros de uso direto não são recomendados. Utilizar copos descartáveis ou garrafas de uso individual.



3. Sempre que possível manter os ambientes com as janelas e portas abertas para melhor circulação do ar, evitando a utilização do ar-condicionado

4. Em ambientes com ar-condicionado, o ar deve ser renovado de acordo com o exigido na legislação ($27\text{m}^3/\text{hora}/\text{pessoa}$). Caso não haja ar-condicionado, janelas e portas devem ser mantidas abertas.

1.14 Documentação

1. Licença Sanitária de Funcionamento (LSF) para empresas sediadas no município do Rio de Janeiro.

2. Apresentação do Plano de Manutenção, Operação e Controle de Ar-condicionado (PMOC) para sistemas de climatização com capacidade igual ou superior a 60.000 BTUs (somatório da capacidade de todos os equipamentos de climatização instalados).

3. Comprovante de limpeza de ductos de ar-condicionado anual.



4. Laudo da qualidade do ar na validade (semestral).

5. Certificado de higienização dos reservatórios de água de consumo (semestral).

6. Laudo de potabilidade da água (semestral).







RIO 
PREFEITURA

SAÚDE

