

PREFEITURA DO RIO

CONTRA O COVID-19

Regras de **OUR** ✓



PROTOCOLO DE PREVENÇÃO À COVID-19
MEDIDAS PARA O
RETORNO DOS SERVIÇOS
DE ALIMENTAÇÃO

Atualizado em 23/06/2020

RIO
PREFEITURA

SAÚDE

Regras de Ouro

PREFEITURA DO RIO
CONTRA O COVID-19

ACESSE
1746
CENTRAL DE ATENDIMENTO

RIO
PREFEITURA
SAÚDE

PARA ENTENDER AS REGRAS DE OURO*



1

Higienizar as mãos **antes** e **depois** de cada atividade usando água e sabão líquido ou, quando não for possível, álcool 70% em gel.



2

Em áreas de circulação, incluindo banheiros, disponibilizar **álcool 70% em gel**, dispensadores de sabão líquido e de papel-toalha descartável e lixeiras com tampa, sem acionamento manual.



3

Usar **obrigatoriamente máscara** em todas as áreas comuns, e só retirar durante as refeições.



4

Obedecer ao **distanciamento** de dois metros ou quatro metros quadrados por pessoa, evitando o uso do elevador.



5

Manter os **ambientes arejados** com as janelas e portas abertas e a limpeza dos aparelhos de ar-condicionado em dia.



6

Providenciar máscaras, luvas de borracha, toucas e outros **equipamentos de proteção individual (EPIs)** para as equipes de limpeza e demais funcionários, de acordo com a atividade exercida.



7

Reforçar a sensibilização sobre a **etiqueta respiratória**, a ser adotada em caso de tosse ou espirros: proteger a boca e o nariz com lenço de papel descartável ou o braço, evitando tocar o rosto.



8

Encaminhar à **assistência médica** o funcionário ou colaborador que apresente sintomas da Covid-19.



9

Fazer a **limpeza concorrente** a cada três horas e a **limpeza terminal** após o expediente, com atenção à necessidade da **limpeza imediata****.



10

Divulgar em **pontos estratégicos** os materiais educativos e outros meios de informação sobre as medidas de prevenção à Covid-19, como as Regras de Ouro e a Central 1746.

*As Regras de Ouro são pré-requisitos para a retomada das atividades.

Entende-se por **limpeza concorrente o processo realizado para a manutenção da limpeza durante o funcionamento do estabelecimento. A frequência recomendada é, no mínimo, a cada três horas ou sempre que preciso. A **limpeza terminal** é mais completa, uma faxina geral antes ou após o encerramento das atividades. A **limpeza imediata** deve ser feita no momento da ocorrência, quando há, por exemplo, o derramamento acidental de alguma substância no solo. Essa limpeza é fundamental para evitar acidentes e acúmulo de sujidades.

PONTOS ESSENCIAIS PARA A EFICÁCIA DAS REGRAS DE OURO

1. O comprometimento dos administradores dos restaurantes, bares, padarias e demais serviços de alimentação em cumprir as medidas estabelecidas nas Regras de Ouro.
2. A colaboração da população em geral.
3. A fiscalização dos órgãos públicos e dos consumidores.

1.1 HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

1. Aumentar a frequência de higienização das áreas de maior circulação, incluindo os banheiros. É recomendado que seja feita 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 (canetas, pranchetas, telefones e similares).
3. Seguir todas as orientações descritas no Protocolo de Limpeza e Desinfecção de Superfícies da Subsecretaria de Vigilância, Fiscalização Sanitária e Controle de Zoonoses (SUBVISA).
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% previamente higienizados.
7. Os talheres, pratos, copos e xícaras deverão ser higienizados com água quente e detergente. Os talheres devem ser embalados individualmente.

1.2. DIMENSIONAMENTO DOS AMBIENTES

- 1.** Sempre que possível e aplicável, promover e incentivar o agendamento prévio para reserva de lugares pelos clientes.
- 2.** Mesas e cadeiras dos restaurantes e bares devem ser reorganizadas, respeitando o espaçamento mínimo de dois metros de distância entre elas, conforme determinado no Decreto RIO Nº 47.282.
- 3.** Em cada mesa deve ser respeitada a ocupação de, no máximo, 50%, exceto para o mesmo grupo de pessoas.
- 4.** É proibido aos clientes reposicionar o mobiliário.
- 5.** As mesas e cadeiras devem ser higienizadas após a utilização de cada cliente. Recomenda-se a identificação com o aviso “HIGIENIZADA”.
- 6.** 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 de dois metros e a capacidade máxima no ambiente, de acordo com o limite de quatro metros quadrados por cliente. Recomenda-se a marcação do piso com o distanciamento mínimo.
- 7.** Nos estabelecimentos com sistema de buffet, o autosserviço (sistema self-service) e as degustações estão proibidas durante o período da pandemia. Esses locais deverão manter uma rotina de distribuição para que o cliente seja servido por um funcionário e se dirija à mesa, sem gerar aglomeração ou cruzamento de fluxo.
- 8.** 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.
- 9.** 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.
- 10.** Deve ser incentivado o pagamento com cartões e adotada a sinalização do distanciamento necessário indicando a posição de cada cliente nas filas dos caixas.
- 11.** Máquinas de pagamento com cartão deverão ser cobertas com filme plástico e higienizadas após cada utilização. Deve ser estimulado o pagamento por aproximação do cartão ou por QR Code, para evitar a manipulação da máquina.

12. Retirar todo o material que pode ser compartilhado ou tocado por diferentes clientes, como jornais, revistas, informativos e objetos decorativos da recepção. Além de evitar as fontes de contaminação, esta medida facilita a higienização.
13. Devem ser mantidos 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 de, pelo menos, dois metros, 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:
 - 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);
 - 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. Nos serviços de buffet o manuseio da refeição deve ser feito por um funcionário utilizando os equipamentos de proteção individual (EPIs) necessários: gorro e máscara. O sistema self service está proibido durante o período da pandemia.
4. Mesas, balcões, pistas e outros equipamentos de buffet, assim como móveis onde os alimentos são oferecidos aos clientes, devem ter protetores salivares que funcionarão como barreira física para garantir a proteção dos alimentos.
5. 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.
6. Sempre que possível, as refeições empratadas 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 disponibilizados em sachês individuais. Quando essa opção não for possível, o produto deve ser oferecido aos clientes em porções individualizadas e identificadas.
8. É proibido o uso de guardanapos, jogos americanos e toalhas de mesa de tecido durante o período de pandemia.
9. 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.
10. 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. É recomendado que a máscara seja substituída ao término da refeição.
11. 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 porções 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. O transporte das mercadorias nesse período de pandemia deve ser feito em recipientes fechados, sendo proibido o uso de recipientes vazados ou fenestrados.
7. Os entregadores deverão utilizar máscaras para realizar as entregas aos clientes.
8. No momento da entrega, os entregadores devem manter o distanciamento mínimo de dois metros do cliente. 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.
9. 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.
10. 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 porções 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 QUIOSQUES DA ORLA

1. Os quiosques de alimentação da orla marítima seguem com autorização de funcionamento para o sistema take-way.
2. O consumo nos quiosques continua proibido, inclusive, o de bebida alcoólica, que pode ser comercializada no sistema take-way.
3. Para evitar aglomerações, não é permitida a oferta de mesas e cadeiras.
4. As restrições estão detalhadas no Decreto RIO N° 47.356, de 8 de abril de 2020.

1.9 PADARIAS, CONFEITARIAS, LOJAS DE CONVENIÊNCIA E AFINS

1. Verificar as condições de exposição dos alimentos, bem como suas características e prazos de validade.
2. É recomendado manter prateleiras, vitrines expositoras e geladeiras com pequenas quantidades de itens, fazendo a reposição de acordo com a necessidade de consumo.

1.10 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. Deve ser respeitado o distanciamento mínimo de dois metros 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 e para o seu descarte.
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. É proibido 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, a gerência local deve ser imediatamente informada para que o colaborador seja afastado.

1.11 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 de dois metros nas filas para escolha do alimento. Podem ser utilizadas marcações no piso.
3. Estimular que os funcionários sentem sempre em posições fixas, respeitando o distanciamento mínimo de dois metros para, em caso de transmissão, possibilitar a identificação de quem teve contato próximo.
4. Reforçar a higienização de mesas, cadeiras e pontos de limpeza dos funcionários, como pias e banheiros.

1.12 MANUTENÇÃO E DOCUMENTAÇÃO

1. MEDIDAS A SEREM ADOTADAS:

- Realizar a troca constante dos elementos filtrantes dos bebedouros, de acordo com as recomendações do fabricante;
- Os bebedouros devem ter certificação dos órgãos competentes;
- Em ambientes com ar-condicionado, o ar deve ser renovado de acordo com o exigido na legislação (27m³/hora/pessoa);
- Caso não haja ar-condicionado, janelas e portas devem ser mantidas abertas.

2. O QUE DEVE SER APRESENTADO:

- Plano de Manutenção, Operação e Controle de Ar-Condicionado (PMOC);
- Comprovante de limpeza de ductos de ar-condicionado anual;
- Laudo da qualidade do ar na validade (semestral);
- Certificado de higienização dos reservatórios de água de consumo (semestral);
- Laudo de potabilidade da água (semestral).

TERMO DE CIÊNCIA DA LEGISLAÇÃO

Declaro ser conhecedor da legislação sanitária em vigor e, em especial, dos procedimentos de prevenção à Covid-19. Declaro estar ciente de que a prestação de declaração falsa configura crime previsto no Código Penal Brasileiro, passível de sanções penais, sem exclusão das sanções administrativas e civis cabíveis. Declaro estar ciente da legislação referente ao funcionamento da atividade que se pleiteia a obtenção do **Selo de Conformidade de Prevenção à Covid-19**. Declaro que a atividade a ser exercida observará com rigor toda a legislação sanitária afeta, sobretudo, os regulamentos técnicos específicos editados pelo órgão sanitário municipal do Rio de Janeiro. Declaro estar ciente da obrigação de apresentar, a qualquer tempo, toda a documentação exigida para o funcionamento da atividade e de prestar todas as informações referentes ao funcionamento do estabelecimento para assegurar os controles necessários a serem exercidos pelo órgão sanitário municipal. Declaro que me responsabilizo por providenciar, a qualquer tempo, todas as adequações necessárias ao perfeito atendimento das normas sanitárias. Declaro comprometer-me com a preservação das melhores condições higiênico-sanitárias de instalações, equipamentos, procedimentos e fluxos, notadamente, as boas práticas para o exercício da atividade e a adequada conservação dos produtos utilizados. Declaro comprometer-me com o exercício da atividade em plena observância aos requisitos indispensáveis à proteção e preservação da saúde individual e coletiva. Declaro estar ciente de que qualquer ação ou omissão em desacordo com as normas sanitárias, mesmo as de menor risco, frequência ou impacto, sujeitará o estabelecimento a sanções de natureza administrativa, civil e penal, sem prejuízo de medidas complementares, entre as quais a cassação do licenciamento sanitário do estabelecimento, a cassação do alvará de funcionamento e outras necessárias à cessação e punição da irregularidade.

TERMO DE RESPONSABILIDADE

Declaro que são VERDADEIRAS e EXATAS todas as informações apresentadas por meio do portal Carioca Digital para fim de requerimento do **Selo de Conformidade de Prevenção à Covid-19**, em todas as suas modalidades, junto a Subsecretaria de Vigilância, Fiscalização Sanitária e Controle de Zoonoses – SUBVISA. Declaro ainda estar ciente de que a prestação de declaração falsa configura crime previsto no Código Penal Brasileiro, passível de sanções penais, sem prejuízo das sanções administrativas e civis cabíveis.

Se puder
#FiqueemCasa
e salve vidas



Acesse:
[rio**contraocorona**.rio](http://riocontraocorona.rio)
e saiba mais.