



ORIENTAÇÃO TÉCNICA PARA RESTAURANTES, BARES E SIMILARES

Atualização: 05/11/2021

Recomendamos durante o período de pandemia que os restaurantes, bares e similares adotem medidas no intuito de proteger a saúde dos seus clientes e colaboradores e, desta forma, evitar a propagação da COVID-19. Atualmente o município se encontra na fase menos restritiva, “fase retomada segura” conforme o Plano São Paulo do Governo do Estado.

No site da Prefeitura Municipal de Jacareí, é possível consultar as atualizações sobre Coronavírus, bem como Decretos e Normativas, informativos e dentre outros (<https://www.jacarei.sp.gov.br/coronavirus/>).

Os estabelecimentos ficam orientados a cumprir as recomendações de saúde que visam evitar a propagação da COVID-19, a seguir:

1) Funcionários – Manipuladores de alimentos

- Todos os manipuladores de alimentos devem obedecer às normas de higiene pessoal, saúde ocupacional e aplicar as normas de Boas Práticas durante o manuseio dos alimentos, conforme Portaria CVS 5/2013 e RDC 216/04.
- Os manipuladores de alimentos devem seguir fluxo adequado na chegada ao estabelecimento, vestindo uniforme de trabalho antes de iniciar suas atividades rotineiras.
- Os uniformes deverão ser trocados diariamente ou se necessário mais de uma vez ao dia.
- Todos os funcionários deverão fazer uso da máscara de proteção facial.
- Em caso de apresentação de sintomas relacionados a COVID-19, o funcionário deve procurar atendimento médico e afastar-se de suas atividades imediatamente, retornando apenas após liberação médica.
- Aumentar a higienização das mãos a cada procedimento desenvolvido: ao tocar maçanetas ou utilizar objetos de uso comum.



Prefeitura de Jacareí
Secretaria de Saúde
- Diretoria de Vigilância em Saúde -

- Não utilizar qualquer tipo de adornos durante a jornada de trabalho, seguindo as normas dispostas na legislação vigente.

2) Porta de entrada – As regras se aplicam a todos que acessarem as dependências do estabelecimento

- Acessar as dependências do estabelecimento somente fazendo o uso de máscara protetora facial de maneira correta, retirando apenas quando for consumir os alimentos na mesa.
- Disponibilizar álcool em gel a 70% para promover a higienização das mãos ao acessar o estabelecimento.
- Recomenda-se que seja garantido o distanciamento de 1 metro entre os presentes, considerando o risco de transmissão da COVID-19 no momento da retirada das máscaras para as refeições.

3) Área de consumo de alimentos

- Priorizar toalhas de mesa descartáveis ou em caso de toalhas de tecido efetuar a troca a cada cliente.
- Afixar em local visível cartazes de orientações para o público sobre medidas de prevenção à Covid-19.
- Manter a ventilação natural dos ambientes.
- Reforçar a higienização das áreas de uso coletivo e nas superfícies de toque, tais como mesas, cadeiras, balcão e máquinas de cartão.
- Dispor de pontos estratégicos com álcool em gel a 70% para prévia higienização das mãos, incluindo os lavatórios dos sanitários e área de consumo de alimentos.
- Promover a manutenção preventiva dos equipamentos de ar-condicionado, em especial a troca de filtro, conforme estabelecido pelo Plano de Manutenção, Operação e Controle PMOC, e Resolução RE/ANVISA Nº 9, de 16 de janeiro de 2003.
- Disponibilizar lixeiras com acionamento por pedal, sem contato manual.



Prefeitura de Jacareí
Secretaria de Saúde
- Diretoria de Vigilância em Saúde -

4) Sistema de fornecimento de refeições

- Recomendamos que sejam fornecidas luvas descartáveis para todos os clientes antes de servir as refeições (*self-service*).
- Os clientes devem ser instruídos a não falar, tossir, espirrar e levar as mãos ao rosto, enquanto estiver fracionando os alimentos.
- Todos os funcionários deverão ser treinados sobre as formas de prevenção e medidas de segurança implementadas para prevenir o contágio pelo SARS-Cov-2.
- Todos os equipamentos das áreas de consumo devem ser higienizados frequentemente, assim como os utensílios utilizados no fracionamento das refeições devem ser trocados com maior frequência.

5) Sanitários

- Os sanitários devem ser higienizados com frequência;
- Os sanitários devem ser mantidos abastecidos com papel toalha, sabonete líquido e álcool em gel a 70%.
- Disponibilizar lixeiras com acionamento por pedal, sem contato manual, para descarte de máscaras que foram utilizadas, juntamente com o lixo do banheiro.

6) Observações gerais

- Higienizar mesas e assentos antes e depois de cada utilização e sempre que houver necessidade.
- Manter as portas e janelas das áreas de consumo abertas para priorizar a ventilação natural.
- Telar as janelas das áreas de manipulação de alimentos para evitar a entrada de insetos nestes locais.
- Prezar pela higiene de todas as áreas do estabelecimento e garantir as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, dispostas na Portaria CVS 5/2013.



Prefeitura de Jacareí
Secretaria de Saúde
- Diretoria de Vigilância em Saúde -

- Colaborar com as orientações das autoridades de saúde nas ações de fiscalização que são realizadas.
- Manter-se atualizado em todos os protocolos sanitários e atentar-se ao cumprimento da legislação vigente.