

DECRETO Nº 627 DE 04 DE SETEMBRO DE 2020

A PREFEITA DO MUNICÍPIO DE RIO BRANCO, ESTADO DO ACRE, no uso das atribuições legais que lhe são conferidas pelo artigo 58 e incisos V e VII, da Lei Orgânica do Município de Rio Branco,

Considerando a edição do Decreto Municipal nº 488, de 20 de julho de 2020,

RESOLVE:

Art. 1º Alterar o **PROTOCOLO DE VIGILÂNCIA: BARES E SIMILARES; RESTAURANTES, PIZZARIA, LANCHONETES, SORVETERIAS E SIMILARES**, que passa a vigorar conforme Anexo Único deste decreto.

Art. 2º Revogar o Decreto nº 581, de 20 de setembro de 2020.

Art. 3º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, com efeitos retroativos a 04 de setembro de 2020.

Rio Branco – Acre, 04 de setembro de 2020, 132º da República, 118º do Tratado de Petrópolis, 59º do Estado do Acre e 137º do Município de Rio Branco.

Socorro Neri
Prefeita de Rio Branco

ANEXO ÚNICO

ALTERAÇÃO DO PROTOCOLO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA BARES E SIMILARES; RESTAURANTES, PIZZARIA, LANCHONETES, SORVETERIAS E SIMILARES

Fase Vermelha: Somente nas modalidades: delivery, drive thru e pague e leve.

Fase Laranja: Somente nas modalidades: delivery, drive thru e pague e leve.

Fase Amarela:

- Podem atender ao público com restrições;
- Ambiente externo e interno com capacidade limitada a 50% do número de mesas contidas no ambiente, distância linear mínima de 2,5m entre mesas;
- Proibido música ao vivo;
- Podem vender produtos por delivery, pague-leve e drive thru.
- Modalidade *self-service*, estabelecido em Instrução Normativa nº 07;

Fase Verde:

- Podem atender ao público com restrições;
- Ambiente externo e interno com capacidade limitada a 80% do número de mesas contidas no ambiente, distância linear mínima de 2,5m entre mesas;
- Proibido música ao vivo;
- Podem vender produtos por delivery, pague-leve e drive thru.
- Modalidade *self-service*, estabelecido em Instrução Normativa nº 07;

Regras sanitárias para o funcionamento

- As mesas excedentes da porcentagem permitida devem estar no salão ou no ambiente externo como forma de barreira e organizada de forma a não permitir seu uso mesmo que eventual. Caso o proprietário opte pela remoção deve ser feita a distribuição no salão obedecendo ao distanciamento de 2,5 m entre mesas bem como publicizar na entrada do

estabelecimento a capacidade total e o percentual permitido para o funcionamento seguro;

- Funcionários, colaboradores devem utilizar máscaras e protetor facial ou óculos;
- Clientes deverão sempre fazer uso de máscara quando não estiverem consumindo;
- Lavar as mãos frequentemente com água e sabão ou desinfetá-las com álcool em gel;
- Cobrir a boca com o antebraço, quando tossir ou espirrar (ou utilize um lenço descartável e, após tossir/espirrar, jogue-o no lixo e lave as mãos);
- Evitar tocar as mãos nos olhos, boca e nariz;
- Limpar e desinfetar regularmente objetos, superfícies e equipamentos de uso manual;
- Reforçar a limpeza e a desinfecção das superfícies mais tocadas (mesas, balcões, teclados, maçanetas, botões, etc.);
- Evitar aglomerações, estabelecendo capacidade máxima de pessoas pela área de circulação no local e o distanciamento linear de 2m entre as pessoas;
- Ventilação adequada em todos os ambientes do estabelecimento;
- Caso um trabalhador fique doente no local de trabalho com sintomas típicos da COVID-19, o mesmo deve ser removido para uma área afastada de outros funcionários
-
-
- e clientes, até sua saída do estabelecimento para atendimento médico.

Medidas específicas

- O estabelecimento deve disponibilizar barreira física móvel transparente tipo escudo a uma altura que ultrapasse o nível da boca, opcional ao cliente, caso esse solicite;

- Deve-se evitar qualquer tipo de circulação no ambiente;
- Os atendimentos na faixa amarela deverão ser feitos preferencialmente com agendamentos para evitar filas e espera;
- O agendamento de reservas das mesas dos clientes pode ser realizado de forma remota (telefone) com horário pré-estabelecido de **início e término** da oferta do serviço evitando assim a possibilidade de aglomerações na espera;
- Orienta-se organizar escala de trabalho, para evitar aglomerações especialmente nas áreas de manipulação de alimentos, considerar a quantidade de uma pessoa a cada quatro metros quadrados;
- Definir a escala de retorno da equipe respeitando as orientações da Organização Mundial da Saúde quanto ao pertencimento aos grupos de risco e quanto a colaborador sintomático;
- Em caso de cozinhas pequenas, realizar de preferência a manipulação em áreas separadas, estabelecendo distância mínima de 2m entre a área suja da área limpa ficando uma pessoa por área;
Limitar o número de pessoas na área da praça de alimentação demarcando as mesas com espaçamento mínimo de 2,5 metros entre as mesmas para garantir o distanciamento social.
- Só será permitido o sistema de atendimento presencial na modalidade empratado ou a “La Carte” e Self-Service seguindo a **instrução normativa n°07**;
- Tanto em restaurante, lanchonete e sorveteria fica suspensa a disponibilização de paliteiro, saleiro, guardanapos, dispensadores de maionese, *catchup*, mostardas e quaisquer tipos de molhos, coberturas e temperos sobre a mesa.
- Disponibilizar álcool em gel para funcionários e clientes;
- Na entrada do estabelecimento, disponibilizar avisos sobre uso obrigatório de máscaras, bem como incentivar a lavagem de mãos indicando a localização dos banheiros;
- Disponibilizar dois tapetes na entrada: um para sanitizar as solas dos sapatos (tapete sanitário), e outro para secar os mesmos;

- Realizar a troca da solução sanitizante do tapete sanitário quando necessário;
- Disponibilizar totem de álcool em gel ou funcionário permanente para este fim;
- Os talheres de uso para a refeição devem ser armazenados em embalagens fechadas de modo individual (garfo e faca) para que não haja contaminação após a higienização até o uso do cliente;
- Os pratos higienizados prontos para uso devem estar em local protegido, livre de aspersões, gotículas, poeira e qualquer contaminante;
- É vedada a circulação de clientes sem máscaras pelo estabelecimento. Somente deve ser retirada a máscara na hora do consumo;
- Nunca colocar a máscara sobre a mesa de consumo, desprotegida. Preferencialmente o cliente deve levar porta-mascara, estojo ou contentor para acondicionar a máscara durante o consumo;
- Produtos alimentícios em displays abertos de autoatendimento devem ser colocados em embalagens de plástico /celofane ou papel;
- Fica proibida a realização, nestes estabelecimentos, de eventos públicos tipo serestas, pagodes, shows e similares, que possam gerar aglomeração de pessoas;
- Dar preferência a ventilação natural, com portas e janelas abertas. Se optar ou não for possível utilizar apenas a ventilação natural, os ar-condicionado devem ter seus filtros limpos diariamente com solução desinfetante e a limpeza programada feita por técnico habilitado, deve ser realizada num intervalo menor.
- Retirar tapetes, cortinas em material poroso ou não liso mantendo uma decoração mais minimalista para facilitar o processo de higienização;
- Evitar o toque manual em puxadores e maçanetas das portas. As portas nas áreas de manipulação de alimentos devem ser preferencialmente sem contato manual providos de fechamento automático;
- Aumentar a frequência da higienização do chão utilizando solução

adequada de água com água sanitária ou outro produto similar respeitando o tipo do revestimento do piso;

Higienização de superfícies e equipamentos

- Ao término das atividades diárias deve-se realizar a limpeza e desinfecção química, também deve ser realizada a desinfecção entre cada atendimento nos locais de contato do cliente, a saber: mesas, cadeiras, bancadas, poltronas;
- Caracteriza-se por limpeza o uso de agente detergente, como água e agente tensoativo (detergente, sabão);
- Caracteriza-se por desinfecção química o uso de agente desinfetante, como álcool 70% ou solução com água sanitária; a solução de água sanitária com cloro ativo comercial de 2 a 2,5%, diluída em água na proporção de 3:1 ou 250ml de água sanitária para completar para 1L de água. Essa mistura deve ser acondicionada em GARRAFA OPACA/LEITOSA e identificada.
- Usar papel toalha descartável ou pano de limpeza multiuso para limpeza e desinfecção;
- Aumentar a frequência de higienização de puxadores, maçanetas, interruptores, corrimões e espelhos utilizando solução adequada: água com água sanitária;
- Manter frequência de higienização de canetas e outros materiais de escritório, teclado, mouse, monitor e telefones nos caixas;
- Higienizar a maquineta do cartão após cada uso, permitindo que o cliente manuseie seu cartão, e disponibilizar álcool gel 70% ao cliente após o uso ou dispor em cada estação de pagamento;
- Pagamentos em espécie pedem atenção redobrada para a higienização das mãos;
- Retirar todos os itens fáceis de tocar, como revistas, tablets ou catálogos de informações, cartões de visitas no balcão de atendimento.
- Distribuir álcool gel 70% em bancadas de atendimento, caixas,

banheiros, plataformas de recebimentos de materiais insumos, alimentos e afins;

Condições dos banheiros

- Usar sabonete líquido e toalhas de papel para lavar e enxugar as mãos, respectivamente, o cesto de lixo deve ser acionado sem contato manual;
- Limpar e desinfetar todas as superfícies do banheiro, incluindo pisos, pias e vasos sanitários;
- Recomenda-se o uso de assento descartável;
- Recomenda-se colocar nos banheiros cartaz educativo a respeito da correta higienização das mãos;
- Banheiros para funcionários devem estar providos de dispensadores de sabonete líquido, papel toalha e lixeiras com tampa acionados por pedal;
- Os banheiros dos colaboradores devem ter armários para guarda dos pertences dos funcionários, sendo indispensável a troca de roupa ao início do expediente.

Manejo e destino dos resíduos

- Durante a pandemia COVID19, devido ao risco da presença de agente biológico, todos os EPIs e papéis toalha usados para higienização de superfícies devem ser destinados de acordo com as normas da vigilância sanitária local em lixeiras específicas, com tampa de acionamento não manual e identificada;
- É importante remover o lixo diariamente ou tantas vezes quantas forem necessárias durante o dia;
- Distribuir lixeiras dentro das normas da vigilância sanitária local em todos os setores para evitar o transporte do lixo possivelmente contaminado pelo estabelecimento e as mesmas devem ser com tampa acionados por pedal;
- Quando removido dos setores, o lixo deve ser armazenado e ensacado em recipientes apropriados com tampa;

- O profissional responsável pelo recolhimento deve estar paramentado com luvas e máscara reutilizável (Equipamento de proteção Individual - EPI's).

Orientações para os clientes

- Indicar ao cliente, na entrada do estabelecimento locais para lavagem de mãos e uso do álcool gel 70%;
- Orienta-se que o cliente envelope com papel filme e higienize o celular e que evite ao máximo o seu uso, durante a permanência no estabelecimento.

Orientações para os manipuladores de alimentos

- Os manipuladores de alimentos precisam estar cientes de sua responsabilidade em minimizar a disseminação do Coronavírus durante a preparação dos alimentos, respeitando os protocolos recebidos e utilizando os equipamentos de proteção individual e obedecendo as boas práticas de manipulação de alimentos.
- Intensificar a lavagens das mãos de acordo com orientações da ANVISA a cada entrada na área de manipulação de alimentos;
- Em áreas de manipulação de alimentos onde haja presença de fogo, não será permitida soluções sanitizantes inflamáveis (álcool 70% ou álcool em gel);
- O manipulador deve tomar banho antes de começar o expediente no estabelecimento de trabalho;
- O manipulador deverá levar dois conjuntos de roupas (caça e blusa) que será trocada após tomar banho na hora de chegar no estabelecimento ou deverá utilizar farda higienizada disponibilizada pelo próprio estabelecimento de trabalho, além dos Equipamentos de Proteção Individual - EPI's adequados para a manipulação de alimentos.
- Orientar para que, no final do dia de trabalho, o profissional tire a roupa usada e coloque-a em um saco plástico para o transporte;
- Será obrigatório o uso de máscara, toucas, sapato fechado, fardas

(blusas com mangas $\frac{3}{4}$ ou longa) para a manipulação de alimentos.

- O uso de luvas não deve, em hipótese alguma, substituir a lavagem frequente das mãos;
- A máscara deve cobrir totalmente a boca e o nariz, sem deixar espaço nas laterais.
- Os manipuladores devem manter seus cabelos limpos, presos e cobertos por toucas até orelhas. Os homens devem cobrir bigodes, barbas e costeletas, utilizando máscaras adequadas.
- Não é permitido o uso de maquiagem, pulseiras, brincos, anéis, relógios ou qualquer adorno na área de serviço e manipulação de alimentos.
- Manter o controle da saúde do manipulador, dentre outras doenças.

Cuidados com a higiene e armazenamento dos alimentos

- A recepção das matérias-primas, dos ingredientes e das embalagens deve ser realizada em área protegida e limpa. Devem ser adotadas medidas para evitar que esses insumos contaminem o alimento preparado realizando a limpeza e sanitização dos mesmos quando necessário.
- As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser submetidos à inspeção e aprovados na recepção. As embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes devem estar íntegras. A temperatura das matérias-primas e ingredientes que necessitem de condições especiais de conservação deve ser verificada nas etapas de recepção e de armazenamento.
- Os lotes das matérias-primas, dos ingredientes ou das embalagens reprovados ou com prazos de validade vencidos devem ser imediatamente devolvidos ao fornecedor e, na impossibilidade, devem ser devidamente identificados e armazenados separadamente. Deve ser determinada a destinação final dos mesmos.
- As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados em local limpo e organizado, de forma a garantir proteção

contra contaminantes. Devem estar adequadamente acondicionados e identificados, sendo que sua utilização deve respeitar o prazo de validade.

- Para os alimentos dispensados da obrigatoriedade da indicação do prazo de validade, deve ser observada a ordem de entrada dos mesmos.
- As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados sobre paletes, estrados e ou prateleiras, respeitando-se o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, desinfecção do local.
- Os paletes, estrados e ou prateleiras devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável.

Cuidados com o controle de pragas e vetores

- Realizar o controle de pragas e vetores de acordo com a autoridade sanitária pertinente.

Orientações para expedição de sorvetes e picolés nas sorveterias

- Os sorvetes e picolés comercializados a granel devem ser entregues ao consumidor por funcionário exclusivo da sorveteria por meio de conchas específicas e embalados na hora da entrega;
- Os sorvetes e picolés devem estar expostos a venda, havendo uma barreira física transparente entre o consumidor e freezer;
- O manipulador deve atender as normas de boas práticas de manipulação de alimentos.

Orientações para expedição de pães frescos nas padarias

- Os pães frescos devem ser entregues ao consumidor por funcionário exclusivo da padaria por meio de pinças e embalados na hora da entrega obedecendo o distanciamento suficiente para realizar a entrega;
- O manipulador deve atender as normas de boas práticas de manipulação de alimentos.

DOE nº 12.876, de 09/09/2020, pag. 70