



Nota Técnica

Assunto: Orientações para restaurantes tipo self service

Estrutura/Funcionamento:

- 1- Estimar a taxa de ocupação interna e atender a 40% de sua capacidade máxima, sendo permitido no máximo 06 pessoas por mesa. Manter o espaçamento de 02 metros entre mesas e de 01 metro entre as cadeiras de mesas diferentes;
- 2- Disponibilizar álcool gel na entrada do estabelecimento;
- 3- Garantir a obrigatoriedade do uso de máscaras por todos os clientes e informar aos mesmos que somente poderão retirar as mesas quando estiverem sentados em sua mesa;
- 4- Organizar o acesso e a saída da clientela evitando aglomerações. Utilizar sinalizações no piso com distanciamento de 1,5 metros para as filas de entrada, sanitários, pagamento no caixa e solicitar o distanciamento de 1,5 metros no auto serviço.
- 5- Instalar protetores salivares nos balcões self service e manter todos os alimentos dispostos debaixo desta proteção; Nos balcões que possuem somente uma pista de alimentos utilizar apenas um dos lados para os clientes se servirem;
- 6- No auto serviço (self service) o estabelecimento pode designar um colaborador devidamente paramentado (máscaras, viseiras de acrílico, luvas descartáveis e touca) para servir os clientes ou oferecer aos clientes luvas descartáveis para se servir no balcão. O cliente deve ser orientado sobre o devido descarte das luvas no final do balcão ou em sua mesa;
- 7- Temperos, molhos, condimentos e palitos devem ser ofertados em sachês de uso individual. Na ausência dos mesmos as galeteiras que estiverem nas mesas deverão ser higienizadas após a saída dos clientes ao final de cada refeição;
- 8- Higienizar mesas, cadeiras e galeteiras após cada refeição, bem como balcão do buffet, objetos e superfícies que sejam tocados com frequência;
- 9- Talheres em embalagens individuais;
- 10- Utilizar cardápios tipo lousa ou digital, comandas de papel;
- 11- Higienizar máquinas de cartão bancário e envolvê-las em filme plástico;
- 12- Monitorar a saúde dos trabalhadores, verificar a temperatura diariamente e tomar as medidas quanto aos suspeitos de Covid 19;



Prefeitura do Município de Piracicaba
Secretaria Municipal de Saúde
CEVISA - Centro de Vigilância em Saúde
VISA – Vigilância Sanitária



- 13- Providenciar EPI's para os funcionários e no atendimento ao cliente devem obrigatoriamente utilizar, além da máscara, a viseira de acrílico;
- 14- Instalar barreiras de acrílico no caixa;
- 15- Providenciar lixeiras com tampa e acionamento no pedal;
- 16- Atender aos Decretos vigentes mantendo o Termo de Responsabilidade afixado na entrada do estabelecimento mencionado o horário de atendimento.
- 17- Os bares, restaurantes e afins poderão funcionar 8 horas diárias consecutivas até as 22:00 horas ou em 2 períodos sendo das 11:00 às 15:00 e das 18:00 as 22:00 horas.