



MARICÁ  
**RECEBE**  
MARICÁ  
**PROTEGE**



Manual de boas práticas para

# Bares e Restaurantes



Secretaria  
de Saúde

Coordenação  
de Vigilância  
Sanitária

Secretaria  
de Turismo



PREFEITURA DE  
**MARICÁ**

# Bares e Restaurantes

## Introdução

A retomada gradual dos serviços de bares e restaurante devem seguir estritamente as medidas publicadas pelos órgãos de Vigilância Sanitária do Estado do Rio de Janeiro, as recomendações da Organização Mundial de Saúde (OMS) para prevenir a propagação da Covid-19

O objetivo é evitar ou reduzir, ao máximo, a transmissão pelo novo coronavírus (Covid-19). Saúde e higiene sempre foram pontos de atenção para quem trabalha no setor de bares e restaurantes. Evitar contaminação por vírus e bactérias e manter tudo higienizado são práticas do dia-a-dia nesses negócios.

Mas hoje é preciso redobrar os cuidados não só na operação de cozinha, salão e demais ambientes como também nas relações entre as pessoas. É preciso ter novas regras de convivência entre os funcionários, entre funcionários e clientes e também nas relações cliente-cliente dentro do estabelecimento.

Neste manual estão orientações para uma reabertura e atendimento seguro, assim que as autoridades de saúde permitirem, conforme o Decreto Municipal 561 de 09 de Julho de 2020.)

# Como adequar suas instalações Bares e Restaurantes

1 - Repense a capacidade de público do estabelecimento de modo que seja possível uma separação mínima de um metro entre as cadeiras ocupadas ou dois metros entre as mesas.

2 - Promova o distanciamento de 1m entre pessoas nas filas na entrada ou para o pagamento. Organize a utilização do banheiro afim de evitar filas. Faça marcações no chão com essa distância. O distanciamento também vale para o pessoal da cozinha.

3 - Disponibilize álcool em gel 70% para os clientes, na entrada, em pontos estratégicos do estabelecimento e se possível nas mesas.

4 - Reforce a higienização do piso e de superfícies com detergente e sanitizantes adequados, seguindo as orientações do fabricante.

5 - As lixeiras devem possuir tampa e pedal, nunca com acionamento manual e precisam ser mantidas higienizadas diariamente.

7 - Mantenha as saboneteiras e toalheiros dos lavatórios dos clientes abastecidos de sabonete líquido, papel toalha descartável e, se possível, álcool em gel 70%. O mesmo para os banheiros dos colaboradores.



MARICÁ  
**RECEBE**  
MARICÁ  
**PROTEGE**



# Como adequar suas instalações Bares e Restaurantes

8 - Realize o controle de entrada e saída dos clientes a fim de evitar aglomerações.

9 - Repense o modelo de seu cardápio. Se não for possível abolir o menu físico (escrevendo os itens em uma lousa, por exemplo), prepare um modelo plastificado, que possa ser higienizado após o uso. Outra ideia é ter um cardápio digital, que o cliente pode acessar lendo um QR Code pelo celular.

10 - Realize a limpeza e desinfecção de objetos e superfícies que sejam tocados com frequência, utilizando água e sabão ou com álcool. As mesas e cadeiras dos clientes devem ser higienizadas após cada refeição. Os banheiros devem ser limpos de hora em hora.

11 - Reforce as boas práticas na cozinha e reserve espaço para a higienização prévia dos alimentos crus, como frutas, legumes e verduras.



# Restaurantes a quilo ou self-service

## Bares e Restaurantes

Quando for permitido, através de Decreto Municipal, o funcionamento dos restaurantes a quilo ou no sistema self-service, devem-se observar as seguintes recomendações:

1- Disponibilize luvas descartáveis de plástico ou, se não for possível, guardanapos de papel na entrada do buffet, para que os clientes se sirvam.

2- Coloque recipiente com álcool em gel 70% na entrada do buffet e sobre as mesas.

3- Os alimentos no buffet devem ser cobertos com protetores salivares com fechamentos laterais e frontal.

4- Ofereça talheres higienizados em embalagens individuais (ou talheres descartáveis), além de manter os pratos, copos e demais utensílios protegidos.

5- Na fila, faça marcações no chão com a distância de 1m entre as pessoas. Disponha os temperos em sachês. Repense o cardápio para a nova situação.

6- Os buffets a quilo têm um desafio maior na reabertura. Adaptar os procedimentos é vital para manter a confiança dos clientes. Oriente sempre seu cliente para as boas práticas de higiene.

# Organize o pagamento Bares e Restaurantes

6 - Faça reuniões de alinhamento todo dia e reforce as medidas para os colaboradores.

7 - Fale da importância da distância de 1m entre os funcionários na área de produção e reforce a necessidade de manter distância segura e evitar o contato com os clientes. Demonstre que é possível ser amigável sem abraços ou apertos de mão.

8 - Oriente os funcionários para que evitem conversas desnecessárias. Informe a eles sobre as atualizações diárias da situação da pandemia e não deixe que as fake news tomem conta do noticiário interno.

9 - Você pode designar um funcionário para repassar as informações aos colegas. Todo dia um colaborador diferente pode ser o encarregado, isso reforça o espírito de equipe.

10 - As pessoas devem ser o centro do seu cuidado. Cuide da saúde física e mental dos funcionários. Esteja próximo para dar confiança e segurança e lembre-se sempre que trabalho em equipe é fundamental. Cuide para que seus funcionários não trabalhem se apresentarem os sintomas da Covid-19, como febre e tosse.

# Organize o pagamento Bares e Restaurantes

11 - Comunicação é essencial. Não basta adotar as medidas. Informe aos clientes que o seu estabelecimento é comprometido com as boas práticas e com a segurança, para que eles se sintam seguros. Treine a equipe para falar sobre as medidas de segurança, utilize cartazes no salão e nos banheiros. Também faça a comunicação no site e/ou redes sociais.

12 - Oriente os consumidores a fazer o pagamento preferencialmente com cartões ou através do celular, evitando a manipulação de notas e moedas.

13 - Informe aos clientes sobre a importância de evitar o compartilhamento de talheres, copos e outros objetos à mesa (como o telefone celular). Coloque um cartaz alertando que clientes com sintomas (febre, tosse) não devem permanecer no restaurante.

14 - Nos banheiros e lavatórios, coloque cartazes com instruções sobre a lavagem correta das mãos e sobre o uso do álcool em gel.

15 - Se a legislação local exigir que os clientes usem máscara ao entrar no estabelecimento (só tirando para comer), avalie a possibilidade do restaurante oferecer máscaras descartáveis.

# Organize o pagamento Bares e Restaurantes

1 - O uso de máscaras pelos colaboradores fica a critério do estabelecimento (segundo as últimas normas da Anvisa), mas deve-se observar a legislação do município. Se decidir promover o uso, deve instruí-los sobre a correta utilização, realizando a troca no mínimo a cada 4h de trabalho ou sempre que se fizer necessário.

2 - Colaboradores devem vestir uniforme somente no local de trabalho. Uniformes, equipamentos de proteção e máscaras não devem ser compartilhados.

3 - Mantenha atenção redobrada no contato entre motoristas de fornecedores e funcionários do restaurante durante o recebimento de mercadorias, garantindo o afastamento. Tenha também atenção no contato com os entregadores no delivery.

4 - O colaborador deve ser afastado em caso de constatação ou suspeita de que tenha contraído uma enfermidade ou problema de saúde.

5 - Nas áreas de manipulação de alimentos nada mudou em relação aos cuidados que sempre foram exigidos do estabelecimento. É proibido todo ato que possa contaminar os alimentos, como: comer, fumar, tossir, espirrar se coçar, tocar o nariz, orelhas ou boca, usar o celular ou realizar outros hábitos inseguros.

# Referências bibliográficas Bares e Restaurantes

BRASIL, Associação Brasileira de Bares e Restaurantes, Maio de 2020, Como retomar as atividades: Recomendações e cuidados para uma reabertura segura de bares e restaurantes diante da crise.





MARICÁ  
**RECEBE**  
MARICÁ  
**PROTEGE**



# Obrigado!

Por uma Maricá mais segura  
e um turismo consciente.

# MARICÁ

TURISMO



UTILIDADE PÚBLICA  
**COMBATE  
À COVID-19**

