



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOINHAS
GABINETE DO PREFEITO

DECRETO Nº 5.349/2020.

TORNA PÚBLICO NORMAS DE
SEGURANÇA EMITIDAS PELA
VIGILÂNCIA EM SAÚDE A SEREM
OBSERVADAS OBRIGATORIAMENTE
PELOS ESTABELECIMENTOS NO
SEGMENTO DE BARES,
RESTAURANTES E SIMILARES.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE ALAGOINHAS, ESTADO DA BAHIA, no uso de suas atribuições legais, e

CONSIDERANDO a autorização para funcionamento de bares, restaurantes e lanchonetes nos termos do Decreto nº 5.342/2020;

CONSIDERANDO a elaboração de recomendações técnicas voltadas ao controle sanitário e prevenção da contaminação pela COVID-19,

DECRETA:

Art. 1º - Ficam estabelecidos os protocolos de segurança para as atividades de bares, restaurantes e lanchonetes conforme Recomendações Técnicas elaboradas pela Vigilância Sanitária do Município, na forma do ANEXO I deste Decreto, a serem observados de forma obrigatória.

Art. 2º - Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.


GABINETE DO PREFEITO DO MUNICÍPIO DE ALAGOINHAS, 24 de agosto de 2020.

JOAQUIM BELARMINO CARDOSO NETO
Prefeito Municipal



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOINS
GABINETE DO PREFEITO

ANEXO I

 <p>Prefeitura Municipal de Alagoins Secretaria Municipal de Saúde Departamento de Vigilância em Saúde Departamento de Vigilância Sanitária</p>	Recomendações Técnicas
Código: VISA / SESAU 01	
Atividade: Procedimentos indispensáveis para estabelecimentos comerciais	
Executantes: RESTAURANTES, BAR E LANCHONETE	
Objetivo: <ul style="list-style-type: none">✓ Estabelecer normas técnicas sanitárias para prevenção e controle do coronavírus – COVID 19	
Definições: <ul style="list-style-type: none">✓ Equipamentos de Proteção Individual (EPI): são dispositivos ou produtos, de uso individual, a serem utilizados pelo empregado, destinados à proteção de riscos suscetíveis de ameaçar a segurança e a saúde no trabalho. Todos os EPIs são obrigatoriamente registrados junto ao Ministério do Trabalho (MT), obtendo deste um Certificado de Aprovação (CA) e seu modelo deve constar no Anexo 1 da Norma Regulamentadora nº 06 (NR-6);	
Material Necessário: <ul style="list-style-type: none">✓ Produtos saneantes saponáceos e alcoólicos;✓ Dispensadores para sabão líquido, papel toalha e álcool em gel;✓ Papel toalha;✓ Panos limpos e secos;✓ Baldes;✓ Rodo ou MOP;✓ EPI – (Equipamentos de proteção individual): máscaras descartáveis e	



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOINHAS
GABINETE DO PREFEITO

protetor facial (face shield), óculos de proteção, avental impermeável de manga longa, luvas de borracha, botas cano longo.

- ✓ Poderão ser utilizadas máscaras de tecido seguindo as orientações técnicas nº 42 de 31 de março de 2020 e www.saude.ba.gov.br, onde trata do manuseio, higienização e troca destas.

Normas técnicas:

- ✓ Restringir o acesso ao interior do estabelecimento, os clientes considerados como grupo de risco para complicações como: pessoas acima de 60 anos, gestantes, puérperas, crianças menores de 5 anos, pessoas com sintomas gripais: febre (temperatura > 37,5 °C), tosse, espirro e falta de ar, estabelecendo horário específico para atendimento ao público-alvo;
- ✓ Fazer demarcações no chão de 1,5 (um metro e meio) para garantir a separação dos clientes que aguardam atendimento;
- ✓ Utilizar barreira física de acrílico entre o caixa e o cliente;
- ✓ Envolver as máquinas de cartão com plástico filme e estimular o pagamento com cartão ao invés de cédulas; Estimular os clientes a higienização das mãos após este procedimento;
- ✓ Expor avisos e orientações em locais visíveis sobre o distanciamento entre clientes e higienização das mãos;
- ✓ Organizar a disposição das mesas e cadeiras para que seja mantida a distância segura de 1,5 m (um metro e meio) entre elas; além de disponibilizar um funcionário para servir os clientes, evitando o contato direto dos mesmos;
- ✓ Higienizar as mesas e cadeiras com sanitizante (álcool a 70% ou água clorada diluída a 1%) sempre após o término de cada atendimento ou refeição (podem ser cobertas com plásticos, para facilitar a higienização);



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOINHAS
GABINETE DO PREFEITO

- ✓ Reforçar o procedimento de higienização dos utensílios utilizados pelos clientes (por exemplo bandejas, pratos, copos e garfos) ajustando os materiais e equipamentos de limpeza necessário a higienização;
- ✓ Em estabelecimentos com self service, os balcões expositores deverão ter barreiras de acrílico ou vidro com fechamento frontal e lateral; Dar preferência aos serviços a “La Carte”;
- ✓ Disponibilizar dispensadores com álcool gel 70% para os clientes e trabalhadores e recomendar a higienização das mãos com água e sabão com frequência;
- ✓ Disponibilizar máscaras descartáveis ou artesanais e protetores faciais (face shield) aos funcionários, garantindo o quantitativo suficiente para o período de trabalho. A troca de máscaras deve ser feita entre 3-4 H;
- ✓ Disponibilizar um funcionário específico para a limpeza do local, assim como das mesas e cadeiras sempre que houver troca de clientes;
- ✓ Locais como balcões, bancadas, barras de apoio, maçanetas, e outros, devem ter cuidado reforçado com a higienização, mediante uso de soluções cloradas ou alcoólicas como: álcool 70% e hipoclorito a 1%;
- ✓ Priorizar a ventilação natural nos espaços, caso não ocorra, intensificar a limpeza dos filtros do ar-condicionado dos ambientes que possuem janelas travadas;
- ✓ Orientar colaboradores que reforcem seus cuidados pessoais, lavando sempre as mãos, bem como a intensificação da higienização do seu local de trabalho e o cumprimento das recomendações aos trabalhadores já citadas;
- ✓ Será permitido atender no máximo 40% da capacidade do bar ou restaurante;
- ✓ Poderão se sentar no máximo até seis pessoas por mesa;
- ✓ Estão proibidos guardanapos de tecido;
- ✓ Preferir o uso de cardápios descartáveis, eletrônicos, lousas ou outros



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOINHAS
GABINETE DO PREFEITO

painéis e, quando não for possível, usar cardápios plastificados, de maneira a facilitar a sua higienização;

- ✓ Dar preferência ao uso de temperos, molhos, condimentos e especiarias em embalagens individuais (sachês);
- ✓ É proibido a utilização de estruturas para desinfecção de pessoas na entrada dos estabelecimentos, como câmaras, cabines ou túneis com o uso de produtos químicos.

Observações:

- ✓ Orientar os funcionários quanto aos cuidados com higienização das máscaras artesanais, que deverão ser substituídas a cada 3 (três) horas;
- ✓ Os funcionários deverão adotar as medidas de etiqueta respiratória: tossir e espirrar utilizando a dobra do cotovelo para evitar a contaminação ou usar lenços de papel em caso de espirro, tosse e secreção nasal; evitar tocar mucosas de olhos, nariz e boca; Lavar as mãos imediatamente;
- ✓ Os funcionários não devem utilizar nenhum tipo de adorno (pulseiras, anéis, alianças, brincos, correntes, tiaras e fitas de cabelo), tais adereços constituem fonte de contaminação e de difícil higiene;
- ✓ Os empregadores deverão dispensar das suas atividades, seus empregados ou colaboradores que apresentem sinais e sintomas de gripe/resfriado e temperatura acima de 37,5º C; Esse controle deve ser diário e registrado;
- ✓ Os funcionários do caixa deverão orientar aos clientes manter a distância mínima recomendada, para sua própria segurança, permitindo a aproximação apenas quando necessário;
- ✓ A higienização dos ambientes e superfícies com água sanitária deverá seguir as recomendações do Ministério da Saúde: diluição de 1 parte de água sanitária para 9 partes de água, ou seja, 100ml de água sanitária a cada 900ml de água.



ESTADO DA BAHIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOINHAS
GABINETE DO PREFEITO

Referências:

- ✓ Nota técnica nº 49/2020 SEI/GIALI/ GGFIS/DIRE4/ANVISA; Orientações para os serviços de alimentação com atendimento direto ao cliente durante a pandemia de COVID-19;
- ✓ Nota informativa conjunta nº 01/2020 – NRS / VISAU / CEREST

GABINETE DO PREFEITO DO MUNICÍPIO DE ALAGOINHAS, 24 de agosto de 2020.

JOAQUIM BELARMINO CARDOSO NETO
Prefeito Municipal