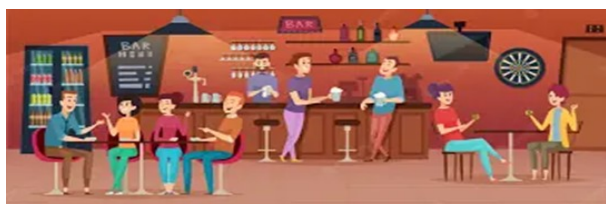


MEDIDAS PARA FUNCIONAMENTO DE BARES, RESTAURANTES, CANTINAS, SORVETERIAS E SIMILARES

PORTARIA SMSA/SUS Nº 0260/2022
DE 27 DE ABRIL DE 2022

BARES E RESTAURANTES:



- Priorizar a disposição das mesas e dos clientes em áreas externas do estabelecimento e/ou em locais com maior ventilação.
- Priorizar a ventilação natural dos ambientes, mantendo portas e janelas abertas para aumentar e garantir a troca de ar nos estabelecimentos.
- Uniformes, máscaras e equipamentos de proteção são para o uso individual.
- Orientar aos colaboradores sobre a importância da higienização das mãos.

SERVIÇOS DE BUFFET:



- O serviço com buffet deve ser realizado, observada a distância de segurança, preferencialmente, com isolamento dos alimentos em relação aos consumidores.
- O serviço de buffet na modalidade de autosserviço (self service) será permitida desde que seja disponibilizado para os clientes álcool 70% para a higienização das mãos, em pontos estratégicos e de fácil acesso, nas entradas e saídas e antes do acesso ao balcão.
- Deve oferecer bandejas, pratos, talheres, guardanapos, utensílios e copos higienizados ou descartáveis.
- O estabelecimento deverá afixar cartazes informando sobre a higienização das mãos e etiqueta respiratória ao tossir ou espirrar.
- Os colaboradores e clientes devem ser orientados para que não conversem próximo aos alimentos para evitar contaminações.
- **Os clientes devem permanecer de máscara durante todo o percurso em que estiver se servindo no balcão.**
- O estabelecimento deve reforçar as boas práticas com os colaboradores, de acordo com a RDC 216/2004 ANVISA.

Referências:

https://prefeitura.pbh.gov.br/sites/default/files/estrutura-de-governo/planejamento/2020/pbh_protocolos_gerais_21.pdf