

PROTOCOLO SETORIAL

**COMÉRCIO E SERVIÇOS
ALIMENTÍCIOS, RESTAURANTES,
BARES, BARRACAS DE PRAIA,
SIMILARES E AFINS**

Protocolo Nº 6

Atualizado em 20/04/2022



CEARÁ
GOVERNO DO ESTADO
SECRETARIA DA SAÚDE

CONDIÇÕES GERAIS

1. Restaurantes, inclusive aqueles situados em shoppings e hotéis, bares, barraca de praia poderão funcionar sem restrição no horário de funcionamento, devendo ser observada a exigência do passaporte sanitário como condição de acesso ao ambiente e seguindo às demais regras sanitários.
2. Constitui passaporte sanitário o comprovante, digital ou em meio físico, que ateste que seu portador completou o esquema vacinal contra a covid-19, observado o seguinte:
 - ❖ Deverá ser exigida as 3 (três) doses da vacina para ingresso em eventos de qualquer natureza por pessoas com idade igual ou superior a 18 (dezoito) anos.
 - ❖ Para aqueles com idade igual ou maior a 18 (dezoito) anos, caso comprovado pelo interessado não haver decorrido 4 (quatro) meses desde a aplicação da segunda dose, não será cobrada, a terceira dose do imunizante no passaporte sanitário.
 - ❖ A exigência da terceira dose no passaporte sanitário não se aplica em relação às pessoas que se vacinaram com imunizante cujo ciclo vacinal se complete com apenas 2 (duas) doses, caso em que o passaporte será exigido com menção à aplicação desse último número de doses.

ATENÇÃO

Considera-se esquema vacinal completo, ou seja **D3, ou reforço no caso do imunizante da Jansen, para os maiores de 18 anos; e D2 para maiores de 12 anos e menores de 18 anos.**

OBS: Será aceito o passaporte sanitário para quem tem D2 para janssen e há menos de 4 meses para os demais imunizantes.

CONDIÇÕES GERAIS

4. Será aceito como passaporte sanitário tanto o comprovante físico de vacinação quanto o comprovante de vacinação digital emitido no site da Secretaria da Saúde do Estado, pelo aplicativo Ceará App, do Governo do Estado, pelo Conecte Sus, do Ministério da Saúde, ou por outra plataforma digital para esse fim.
5. Os estabelecimentos obrigados a exigir o passaporte sanitário deverão estender a exigência a seus trabalhadores e colaboradores.
6. O passaporte sanitário não será exigido como condição de acesso nos diversos estabelecimentos para aqueles que, por razões médicas reconhecidas em atestado médico, não puderem se vacinar.
7. Os proprietários e/ou responsáveis pelos estabelecimentos devem guardar obediência às regras previstas neste protocolo sanitário, como a higienização das mãos.
8. Ficam os responsáveis pelos estabelecimentos cientes de que serão fiscalizados pelos órgãos públicos competentes quanto ao atendimento das medidas sanitárias estabelecidas para funcionamento do setor.
9. A Sesa, de forma concorrente com os demais órgãos estaduais e municipais competentes, se encarregará da fiscalização do cumprimento das medidas de proteção sanitária.
10. Todos os clientes, trabalhadores e colaboradores devem primar pela prática de higienização das mãos com água e sabonete, preferencialmente, ou com aplicação de álcool em gel a 70%.
11. Disponibilizar em pontos estratégicos, desde a entrada e nos demais locais de circulação de pessoas, solução de álcool em gel a 70% para higienização das mãos.

CONDIÇÕES GERAIS

12. Assegurar a lavagem e desinfecção de todas as superfícies onde os colaboradores e participantes possam circular.
13. Todos os funcionários e colaboradores devem ser treinados para abordagem aos clientes sobre o passaporte sanitário bem como orientar corretamente sobre as medidas sanitárias de prevenção e propagação da covid-19.
14. Disponibilizar lixeiras com acionamento automático de pedal, de forma que não seja necessária sua abertura manual. Estas deverão ser esvaziadas sempre que atingirem 2/3 (dois terços) de sua capacidade.
15. Controlar, com a presença de um colaborador, o fluxo nos banheiros e sua higienização, não devendo faltar sabonete líquido e toalhas de papel descartáveis.
16. Recomenda-se adaptar as torneiras para modelos automáticos, para evitar o toque no momento da lavagem das mãos.
17. Manter os ambientes arejados, preferencialmente, por ventilação natural (portas e janelas abertas) sempre que possível. Se for necessário usar sistemas climatizados, os seus componentes do sistema de climatização (bandejas, serpentinas, ventiladores, umidificadores e dutos), devem ser mantidos limpos, de forma a evitar a difusão ou multiplicação de agentes nocivos à saúde humana e manter a qualidade interna do ar.
18. Os filtros dos sistemas de climatização (splits, ar-condicionado de bandeja, etc.) deverão, obrigatoriamente, passar por limpeza rigorosa com frequência (pelo menos uma vez por semana).
19. No caso de ambientes climatizados artificialmente, todas as edificações de uso público e coletivo devem dispor de um Plano de Manutenção, Operação e Controle – PMOC dos respectivos sistemas de climatização, visando eliminação e minimização de riscos potenciais à saúde dos ocupantes, de acordo com a lei Nº 13.589, de 4 de Janeiro de 2018.

CONDIÇÕES GERAIS

20. A manipulação de alimentos deverá seguir os requisitos de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, conforme RDC Nº 216/2014 - Anvisa.
21. É vedada a entrada de pessoas nas áreas de manipulação e/ou preparação de alimentos que não sejam desses setores e sem os devidos cuidados de higienização necessários para segurança sanitária.
22. A higienização de utensílios, tais como pratos, copos, talheres, bandejas, dentre outros, deverá ser reforçada. Os mesmos deverão ser lavados com água e sabão e embaladas.
23. O funcionário deverá higienizar as mãos e antebraços com água e sabão líquido antes de manipular itens limpos, bem como evitar falar enquanto manuseia os alimentos.
24. Deverão ser reforçados os cuidados com a Segurança do Trabalho quanto à utilização de álcool ou outra substância inflamável próximo a ambientes com incidência de calor, como fogões, fornos e quaisquer outros que possam causar chamas em geral.
25. Disponibilizar cartazes com informações/orientações sobre a necessidade de esquema de vacinação completo (para aqueles cuja vacinação é indicada), higienização das mãos, uso de álcool a 70% nas formas disponíveis, limpeza de superfícies, ventilação e limpeza dos ambientes e etiqueta respiratória.
26. Deverão ser disponibilizados Equipamentos de Proteção Individual (EPI) em quantidade e qualidade a todos os colaboradores, a depender dos riscos ocupacionais aos quais se expõem:
 - a. **Colaboradores de serviços de higiene e limpeza:** luvas de PVC ou vinílica, avental frontal impermeável, recomenda-se máscara de proteção do tipo cirúrgica, sapato impermeável com solado antiderrapante.
 - b. **Colaboradores da área de manipulação de alimentos:** fardamento, avental, recomenda-se máscara de proteção do tipo cirúrgica, touca.
 - c. **Garçom e garçonete:** fardamento.

CONDIÇÕES GERAIS

27. Os EPIs que apresentarem algum dano deverão ser substituídos de imediato.
28. Não pode haver compartilhamento de EPIs entre os colaboradores e trabalhadores.
29. **Se algum colaborador/trabalhador apresentar, durante a jornada de trabalho, algum sintoma de Covid-19 (tosse, coriza, dor no corpo, perda de olfato ou paladar, dentre outros), deverá ser afastado de imediato de suas atividades e orientado seu isolamento e a procurar uma unidade de saúde.**
30. Em caso de desobediência quanto às medidas sanitárias, a administração da empresa deverá acionar as autoridades de segurança.
31. Além dos ambientes abertos, deixa também de ser obrigatório o uso de máscaras de proteção em ambientes fechados, à exceção do transporte coletivo, seus locais de acesso e dos equipamentos de saúde, tais como hospitais, policlínicas, clínicas médicas e odontológicos, postos de saúde e Unidades de Pronto Atendimento (UPAs).
33. Fica recomendado o uso de máscaras por idosos, pessoas com comorbidades ou que estejam com sintomas gripais.



CEARÁ

GOVERNO DO ESTADO

SECRETARIA DA SAÚDE