



**PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO FERREIRA**  
“A CAPITAL NACIONAL DA CERÂMICA ARTÍSTICA E DA DECORAÇÃO”  
**SECRETARIA DE SAÚDE**

**IN 08 – 2020 (Revisado em 17.02.22)**  
**PROTOCOLO DE REGRAS SANITÁRIAS PARA LANCHONETES**

- O atendimento presencial (ocupação máxima) deverá seguir o estabelecido em Decreto Municipal vigente, permitido apenas a permanência de clientes no interior do ambiente que estejam sentados, mantendo o distanciamento de 1,5 metros entre mesas e 1 metro entre cadeiras. Vedada a interação de clientes em pé.
- Não será permitido o consumo de bebidas e alimentos em balcões;
- Utilizar preferencialmente copos, talheres e utensílios descartáveis;
- Intensificar a higienização dos utensílios após cada uso;
- Os funcionários e clientes deverão usar máscaras;
- Manter frascos de álcool gel 70% a disposição dos clientes;
- Limpar as mesas e cadeiras com álcool 70% ou similar, com frequência e após uso de cada cliente;
- Intensificar a limpeza do local e dos sanitários, realizando higienização pelo menos 02 vezes por período;
- Disponibilizar temperos, condimentos em sachês ou em porções individualizadas diretamente da cozinha a cada cliente.
- Cardápio: adequar os cardápios para que não necessitem de manuseio ou que possam ser higienizados ou descartados;
- Limpar as mesas e cadeiras com álcool 70% ou similar, com frequência e após cada cliente;
- Lavar e trocar os uniformes diariamente e usá-los somente nas dependências da lanchonete;
- Proteger máquinas de cartão com filme plástico para facilitar a limpeza e troca constante da proteção;

**OBS:** Exemplo de diluição de água sanitária (hipoclorito de sódio)

1. para limpeza de superfícies (mesas, maçanetas, chaves, embalagens, etc.) 25 ml de água sanitária (hipoclorito de sódio) para -1 litro de água.
2. para limpeza de pisos, áreas abertas, solas de sapato: 50 ml de água sanitária (hipoclorito de sódio) para 01 litro de água.

Edeltraut Nothling Zoia  
Chefe de Seção de Vigilância Sanitária