



PORTO FERREIRA

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

IN 09 – 2020 (Revisado em 17.02.22)

PROTOCOLO DE REGRAS SANITÁRIAS PARA RESTAURANTES

- O atendimento presencial (ocupação máxima) deverá seguir o estabelecido em Decreto Municipal vigente, permitido apenas a permanência de clientes que estejam sentados, mantendo o distanciamento de 1,5 metros entre mesas e 1 metro entre cadeiras. Vedada a interação de clientes em pé.
- Uso obrigatório de máscara;
- Não será permitido o consumo de bebidas e alimentos em balcões e em pé;
- Utilizar preferencialmente copos, talheres e utensílios descartáveis;
- Intensificar a higienização dos utensílios após cada uso;
- Os funcionários deverão usar máscaras o tempo todo de atendimento aos clientes;
- Manter frascos de álcool gel 70% a disposição dos clientes;
- Limpar as mesas e cadeiras com álcool 70% ou similar, com frequência e após o 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;
- Lavar e trocar os uniformes diariamente e usá-los somente nas dependências do restaurante;
- Proteger máquinas de cartão com filme plástico para facilitar a limpeza e troca constante da proteção;
- Os estabelecimentos para trabalharem com sistema de autosserviço (self service) devem disponibilizar no local onde ficam os pratos e talheres, “dispensers” de álcool gel 70%. Os clientes devem utilizar máscaras e higienizar as mãos com álcool gel, antes de manusear os pratos e talheres.
- A fila do buffet obedecerá às marcações no chão, indicando a distância mínima de 1 metro entre os clientes, bem como em outros ambientes do estabelecimento. Vedada a interação de clientes em pé.
- No serviço de Rodízio, o garçom deverá oferecer o alimento distante do cliente, aproximando apenas no momento de servir, ou seja, após a escolha.
- Utilizar preferencialmente pedidos individuais (A La Carte, Prato Feito, Marmitas);

CNPJ: 45.339.363/0001-94

Rua Dona Balbina, nº 923 – Centro – Porto Ferreira, SP – CEP: 13660-172

Fone: (19) 3589-3700

www.portoferreira.sp.gov.br | saude@portoferreira.sp.gov.br



PORTO FERREIRA

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

-
- Autorizado “som ao vivo”, conforme decreto vigente.
 - É obrigatório o uso de máscaras pelos artistas e músicos durante o show, com exceção de vocalistas quando estiverem cantando e os que usam instrumento de sopro;
 - Fica proibido pista de dança ou similares;
 - No caso de consumo de alimento e bebidas, só poderá ocorrer com os clientes sentados à mesa;
 - As regras acima estabelecidas, deverão ser observadas para casos em que existam mesas no espaço externo ao estabelecimento (calçada).

Edeltraut Nothling Zoia
Chefe de Seção de Vigilância Sanitária