



ESTADO DE GOIÁS
PREFEITURA MUNICIPAL DE ANÁPOLIS

Protocolo 4

Alimentação

Revisão	00
Data	03/02/2021

Estão descritas neste protocolo as medidas específicas de prevenção e controle de ambientes e pessoas, que têm por finalidade evitar a contaminação e propagação do novo Coronavírus, durante o funcionamento das atividades econômicas, dos estabelecimentos e/ou da prestação de serviços na cidade de Anápolis – GO.

PANORAMA DE RISCO LEVE	
O QUE ABRE?	Indústria: indústria de alimentos e bebidas. Comércio atacado e varejo: hipermercados, supermercados, atacadistas, açougues, minimercados, lojas de conveniência e similares. Serviços de alimentação: restaurantes, bares e distribuidoras de bebidas, lanchonetes, padarias, pamonharias, pizzarias, pit dogs, food trucks e similares. Mercado do produtor Feiras livres
CRITÉRIOS PARA FUNCIONAMENTO	Indústria: protocolo geral. Comércio atacado e varejo: protocolo geral e definições abaixo descritas. Serviços de alimentação: protocolo geral e definições abaixo descritas e; até 50% da capacidade máxima de ocupação do estabelecimento; e funcionamento até às 00h em todos os dias da semana, inclusive nos feriados. Após esse horário funcionamento somente por <i>delivery</i> , retirada ou <i>drive-thru</i> .



	<p>Mercado do produtor: protocolo geral e definições abaixo descritas.</p> <p>Feiras livres: protocolo geral e definições abaixo descritas.</p>
PANORAMA DE RISCO MODERADO	
O QUE ABRE?	<p>Indústria: indústria de alimentos e bebidas.</p> <p>Comércio atacado e varejo: hipermercados, supermercados, atacadistas, açougues, minimercados, lojas de conveniência e similares.</p> <p>Serviços de alimentação: restaurantes, bares e distribuidoras de bebidas, lanchonetes, padarias, pamonharias, pizzarias, pit dogs, food trucks e similares.</p> <p>Mercado do produtor</p> <p>Feiras livres</p>
CRITÉRIOS PARA FUNCIONAMENTO	<p>Indústria: protocolo geral.</p> <p>Comércio atacado e varejo: protocolo geral e uma pessoa por unidade familiar.</p> <p>Serviços de alimentação: protocolo geral e até 30% da capacidade máxima de ocupação do estabelecimento e funcionamento até às 22h em todos os dias da semana, inclusive nos feriados. Após esse horário funcionamento somente por <i>delivery</i>, retirada ou <i>drive-thru</i>.</p> <p>Mercado do produtor: protocolo geral e até 300 clientes de maneira simultânea.</p> <p>Feiras livres: protocolo geral e rodízio de feiras, conforme normativa específica do órgão competente.</p> <p>Observação: não será permitido o funcionamento de lojas de conveniência.</p>
PANORAMA DE RISCO CRÍTICO	
O QUE ABRE?	<p>Indústria: indústria de alimentos e bebidas.</p> <p>Comércio atacado e varejo: hipermercados, supermercados, atacadistas, açougues, minimercados e similares.</p> <p>Serviços de alimentação: restaurantes, bares e distribuidoras de bebidas, lanchonetes, padarias, pamonharias, pizzarias, pit dogs, food trucks e similares.</p>



ESTADO DE GOIÁS
PREFEITURA MUNICIPAL DE ANÁPOLIS

	<p>Mercado do produtor</p> <p><i>Observação: não será permitido o funcionamento de lojas de conveniência e de feiras livres.</i></p>
<p>CRITÉRIOS PARA FUNCIONAMENTO</p>	<p>Indústria: protocolo geral.</p> <p>Comércio atacado e varejo: protocolo geral e uma pessoa por unidade familiar.</p> <p>Serviços de alimentação: protocolo geral e funcionamento somente <i>delivery</i> (por entrega) em qualquer horário, dia da semana inclusive feriados.</p> <p>Mercado do produtor: protocolo geral e até 200 clientes de maneira simultânea.</p>

1. COMÉRCIO ATACADO E VAREJO

- 1.1. Nos panoramas de risco MODERADO E CRÍTICO não poderá haver o consumo de alimentos e bebidas no interior destes estabelecimentos.
- 1.2. Deverá ser realizada a adequada higienização de carrinhos, cestas ou similares antes e após cada uso.

2. SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

- 2.1. A capacidade máxima de ocupação do estabelecimento de que trata este protocolo será definida como sendo a capacidade máxima da área interna (incluindo-se as áreas abertas) do mesmo.
 - 2.1.1. O uso de espaços públicos tais como calçadas, canteiros, ruas, etc., será considerado apenas para os estabelecimentos que possuam a devida autorização do órgão municipal competente;
 - 2.1.2. A capacidade de ocupação das áreas externas será a mesma definida para a área interna do estabelecimento, conforme o panorama de risco;
 - 2.1.3. É proibido o atendimento e consumo de clientes em pé, assim como a união de duas ou mais mesas;
 - 2.1.4. O uso de máscaras somente será dispensado quando no momento do consumo de alimentos ou bebidas, sendo obrigatório em todas as demais situações, tais como chegada, saída, circulação e outros;



3. MANEJO E HIGIENIZAÇÃO DAS CAIXAS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS NO *DELIVERY* (ENTREGA)

- 3.1. As caixas de transporte de alimentos devem ser lavadas no mínimo a cada período de entrega (manhã, tarde e noite) e após cada entrega deverá ser aplicado produto antisséptico adequado.
- 3.2. As caixas utilizadas para o transporte de alimentos não devem armazenadas, mesmo que temporariamente, em contato direto com o chão.

4. ORIENTAÇÕES PARA O MANUSEIO DO PORCIONAMENTO DE ALIMENTOS NO MODELO *DE AUTOATENDIMENTO*

- 4.1. Para o modelo de atendimento *self-service*, seja para consumo no local ou transporte, o cliente não deverá realizar o autoatendimento de porcionamento dos alimentos, o qual deverá ser feito por um funcionário do estabelecimento, mediante escolha prévia do cliente, seguindo as normas estabelecidas para as boas práticas de manipulação.
- 4.2. Na impossibilidade de realização do previsto no item anterior, o estabelecimento, para a realização do atendimento de serviço de *self-service*, deverá fornecer a cada cliente, de maneira individualizada, luvas descartáveis de modo a garantir que um cliente, ao retirar uma luva, não toque nas demais, contaminando-as, descartando as luvas imediatamente após cada uso.
- 4.3. Os serviços de alimentação deverão entregar aos clientes talheres, pratos e guardanapos de maneira individualizada.
- 4.4. Os recipientes de uso coletivo tais como, temperos, molhos e outros não poderão estar disponíveis nas mesas dos clientes.
- 4.5. Somente serão permitidos para a forração das mesas ou balcões os materiais impermeáveis, devendo ser higienizados a cada uso.

5. FEIRAS LIVRES

- 5.1. Os veículos de transporte utilizados para a feira deverão ser adequadamente higienizados.
- 5.2. Disponibilizar produto antisséptico adequado para a desinfecção das mãos dos funcionários e clientes em cada banca.
- 5.3. Controlar o fluxo de acesso de pessoas em número adequado e de forma a estabelecer locais de entrada e saída da feira, impedindo a formação de aglomerações.



ESTADO DE GOIÁS
PREFEITURA MUNICIPAL DE ANÁPOLIS

- 5.4.** As bancas deverão ter extensão máxima de 12 metros.
- 5.5.** As bancas de alimentos preparados e demais serviços de alimentação prontos para o consumo deverão seguir o protocolo 4 (alimentação), no que couber.
- 5.6.** Não disponibilizar degustações e nem deixar alimentos cortados ou manipulados expostos.