



ESTADO DE GOIÁS
PREFEITURA MUNICIPAL DE ANÁPOLIS

Protocolo 4

Alimentação

Revisão	02
Data	22/07/2021

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, sacolões, lojas de conveniência e similares. Serviços de alimentação: restaurantes, bares e distribuidoras de bebidas, lanchonetes, padarias, pamonharias, pizzarias, pit dogs, foodtrucks 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 02h 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, sacolões, lojas de conveniência e similares.</p> <p>Serviços de alimentação: restaurantes, bares e distribuidoras de bebidas, lanchonetes, padarias, pamonharias, pizzarias, pit dogs, foodtrucks 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 (restaurantes, bares e distribuidoras de bebidas, lanchonetes, padarias, pamonharias, pizzarias, pit dogs, foodtrucks e similares): protocolo geral e definições abaixo descritas e; até 30% da capacidade máxima de ocupação do estabelecimento; e funcionamento até às 22h em todos os dias da semana. Após esse horário, funcionamento somente por <i>delivery</i>, retirada ou <i>drive-thru</i>, salvo para distribuidoras de bebidas que poderão funcionar apenas por <i>delivery</i>.</p> <p>Mercado do produtor: protocolo geral e até 300 clientes de maneira simultânea.</p> <p>Feiras livres: protocolo geral e normativa específica do órgão competente e definições abaixo descritas.</p>
PANORAMA DE RISCO CRÍTICO	
	<p>Indústria: indústria de alimentos e bebidas.</p> <p>Comércio atacado e varejo: hipermercados, supermercados, atacadistas, açougues, minimercados, sacolões e similares.</p> <p>Serviços de alimentação: restaurantes, lanchonetes, padarias, pamonharias, pizzarias, pit dogs, foodtrucks e</p>



ESTADO DE GOIÁS
PREFEITURA MUNICIPAL DE ANÁPOLIS

<p>O QUE ABRE?</p>	<p>similares.</p> <p>Mercado do produtor</p> <p><i>Observação: não será permitido o funcionamento de lojas de conveniência e de feiras livres.</i></p> <p><i>Observação: não será permitido o funcionamento em qualquer situação os bares e distribuidoras de bebidas (comércio a varejo), seja por meio de delivery, entrega, retirada, drive-thru e outros e nem mesmo a realização de atividades administrativas no interior dos estabelecimentos.</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> <p><i>Observação: o comércio atacado de bebidas deverá funcionar exclusivamente por meio de delivery, em qualquer dia ou horário, inclusive nos feriados e deverão seguir o protocolo geral.</i></p> <p><i>Observação: restaurantes e lanchonetes localizados à margem das rodovias poderão realizar o atendimento ao público com até 30% da capacidade máxima de ocupação do estabelecimento, apenas para o atendimento relacionado aos serviços de transporte e entrega de cargas.</i></p>

1. COMÉRCIO ATACADO E VAREJO

Nos panoramas de risco MODERADO E CRÍTICO não poderá haver o consumo de alimentos e bebidas no interior destes estabelecimentos.

Deverá ser realizada a adequada higienização de carrinhos, cestas ou similares antes e após cada uso.

2. SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO



ESTADO DE GOIÁS
PREFEITURA MUNICIPAL DE ANÁPOLIS

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.

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;

A capacidade de ocupação das áreas externas será a mesma definida para a área interna do estabelecimento, conforme o panorama de risco;

É proibido o atendimento e consumo de clientes em pé, assim como a união de duas ou mais mesas;

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)

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 higienizada com produto antisséptico adequado.

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

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.

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.



ESTADO DE GOIÁS
PREFEITURA MUNICIPAL DE ANÁPOLIS

Os serviços de alimentação deverão entregar aos clientes talheres, pratos e guardanapos de maneira individualizada.

Os recipientes de uso coletivo tais como, temperos, molhos e outros não poderão estar disponíveis nas mesas dos clientes.

Somente serão permitidos para a forração das mesas ou balcões os materiais impermeáveis, devendo ser higienizados a cada uso.

5. FEIRAS LIVRES

Os veículos de transporte utilizados para a feira deverão ser adequadamente higienizados.

Disponibilizar produto antisséptico adequado para a desinfecção das mãos dos funcionários e clientes em cada banca.

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.

As bancas deverão ter extensão máxima de 12 metros.

As bancas de alimentos preparados e demais serviços de alimentação prontos para o consumo deverão seguir o protocolo 4 (alimentação), no que couber.

Não disponibilizar degustações e nem deixar alimentos cortados ou manipulados expostos.