

PROTOCOLO SETORIAL 6

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



**SEVIR** | SECRETARIA EXECUTIVA DE  
VIGILÂNCIA E REGULAÇÃO EM SAÚDE



**CEARÁ**  
GOVERNO DO ESTADO  
SECRETARIA DA SAÚDE

## PROTOCOLO SETORIAL 6

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



Na forma do decreto 34.399, de 13 de novembro de 2021:

- Restaurantes, inclusive aqueles situados em shoppings e hotéis, poderão funcionar sem restrição no horário de funcionamento, devendo ser observada a exigência do passaporte sanitário como condição de acesso ao ambiente.
- Barracas de praia poderão funcionar sem restrição no horário de funcionamento, devendo ser observada a exigência do passaporte sanitário como condição de acesso, e seguindo às demais regras estabelecidas em protocolos sanitários específicos pertinentes a atividade.
- Eventos de qualquer natureza podem ser realizados em restaurantes e barracas de praia, seguindo as mesmas regras definidas no protocolo de eventos sociais, culturais, corporativos, exposições e feiras de negócio.

## PROTOCOLO SETORIAL 6

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



- O acesso de pessoas aos restaurantes, bares e barracas de praia fica condicionado à apresentação de passaporte sanitário.
- Entende-se como passaporte sanitário o comprovante, digital ou em meio físico, que ateste que seu portador completou o esquema vacinal contra a Covid-19, para a sua faixa etária.
- Será aceito como passaporte sanitário tanto o comprovante físico de vacinação quanto o comprovante de vacinação digital emitido no sítio 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.
- Os estabelecimentos cujo acesso condicionam-se à apresentação de passaporte sanitário estão dispensados de observar o distanciamento social e as restrições de horário de funcionamento.

## PROTOCOLO SETORIAL 6

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



- A exigibilidade do passaporte sanitário não dispensa o cumprimento pelos estabelecimentos das outras medidas exigidas em protocolo sanitário, notadamente o uso obrigatório de máscaras.
- Os estabelecimentos obrigados a exigir o passaporte sanitário deverão estender a exigência a seus trabalhadores e colaboradores.
- O passaporte sanitário não será exigido como condição de acesso nos diversos estabelecimentos, para menores de 12 (doze) anos ou por aqueles que, por razões médicas reconhecidas em atestado médico, não puderem se vacinar.
- Os restaurantes, barracas de praia e similares poderão contar com pista de dança e consumo em pé, dispensado o distanciamento social, desde que seja acessível apenas por maiores de 12 (doze) anos, com passaporte sanitário, observado o uso obrigatório de máscara.

## PROTOCOLO SETORIAL 6

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



- No caso da realização de eventos em restaurantes, barracas de praia, similares e afins, a limitação da capacidade deve seguir o que define o Anexo Único do Decreto Estadual 34.399, de 13 de novembro de 2021, sempre em observância à capacidade máxima do ambiente.
- Para o controle de acesso das pessoas nos restaurantes em ambientes abertos, como barracas de praia, sugere-se que a abordagem ao cliente seja realizada pelo atendente/garçom no momento de receber o pedido ou deve o responsável pelo estabelecimento ou pelo evento definir estratégias, de forma a garantir que só pessoas com o passaporte sanitário possam ingressar e permanecer nos ambientes citados.

## PROTOCOLO SETORIAL 6

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



- Os proprietários e/ou responsáveis pelos estabelecimentos devem guardar obediência às regras previstas neste protocolo sanitário, como o uso de máscara e a higienização das mãos.
- Ficam os responsáveis pelos estabelecimentos cientes de que serão fiscalizadas rigorosamente pelos órgãos públicos competentes quanto ao atendimento das medidas sanitárias estabelecidas para funcionamento do setor.
- A Sesa, de forma concorrente com os demais órgãos estaduais e municipais competentes, se encarregará da fiscalização do cumprimento das medidas de proteção sanitária.

## PROTOCOLO SETORIAL 6

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



É responsabilidade e compromisso dos responsáveis pelo estabelecimento:

- Controle de acesso desde a entrada, sem filas, sem lista de espera, evitando aglomeração.
- Garantir que o acesso ao estabelecimento para pessoas maiores de 12 anos seja condicionado à apresentação do passaporte sanitário para comprovação da vacinação em seu ciclo completo (pelo menos 15 dias depois da D2 ou Dose Única (DU), se for o caso.
- Cobrança do uso de máscara (cirúrgica, N-95 ou PFF2) dos clientes, trabalhadores e artistas, estes últimos enquanto não estiverem se apresentando.
- Fica dispensada a obrigatoriedade da aferição de temperatura para acesso aos estabelecimentos.

## PROTOCOLO SETORIAL 6

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



- Todos os clientes, colaboradores e trabalhadores devem permanecer de máscara durante todo atendimento, sendo permitida a sua retirada exclusivamente para ingestão de alimentos e bebidas.
- 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%.
- 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.
- Assegurar a lavagem e desinfecção de todas as superfícies onde os colaboradores e participantes possam circular.



## PROTOCOLO SETORIAL 6

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



- 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.
- 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 de sua capacidade.
- Recomenda-se que sejam disponibilizadas lixeiras diferenciadas e identificadas para o descarte específico de máscaras, lenços de papel e luvas.
- Controlar, com a presença de um colaborador, o fluxo nos banheiros e sua higienização, não devendo faltar sabonete líquido e toalhas de papel descartáveis.

## PROTOCOLO SETORIAL 6

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



- Recomenda-se adaptar a iluminação dos espaços para formato com sensores automáticos de presença e acendimento automático.
- Recomenda-se adaptar as torneiras para modelos automáticos, para evitar o toque no momento da lavagem das mãos.
- Manter os ambientes arejados, preferencialmente, por ventilação natural (portas e janelas abertas) sempre que possível. Se for necessário usar sistemas climatizado, 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.

## PROTOCOLO SETORIAL 6

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



- 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).
- 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 saúde dos ocupantes de acordo com a lei Nº 13.589, de 4 de Janeiro de 2018.
- A manipulação de alimentos deverá seguir os requisitos de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, conforme RDC Nº 216/2014 - Anvisa.
- 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.

## PROTOCOLO SETORIAL 6

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



- Garantir que seja realizada higienização interna e externa dos compartimentos de carga após cada recebimento ou entrega.
- 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.
- 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.
- 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.

## PROTOCOLO SETORIAL 6

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



- 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, uso de máscaras, limpeza de superfícies, ventilação e limpeza dos ambientes e etiqueta respiratória.
- 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, máscara de proteção do tipo cirúrgica, sapato impermeável com solado antiderrapante.
  - b) Colaboradores da área de manipulação de alimentos: fardamento, avental, luvas, máscara de proteção do tipo cirúrgica, touca. **Garçom e garçonete:** fardamento, máscara cirúrgica.

## PROTOCOLO SETORIAL 6

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



- Utilizar de forma obrigatória EPIs para todos os colaboradores, fornecedores e trabalhadores;
- Adoção de utensílios de segurança nos veículos de transportes na logística dos participantes e fornecedores. Certificar-se de que o ar-condicionado, maçanetas e bancos estejam limpos. Sempre que possível, deixar o veículo aberto.
- Os EPIs que apresentarem algum dano deverão ser substituídos de imediato.
- Não pode haver compartilhamento de EPIs entre os colaboradores e trabalhadores.

## PROTOCOLO SETORIAL 6

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



- 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.
- Em caso de desobediência quanto às medidas sanitárias, a administração da empresa deverá acionar as autoridades de segurança.

**SEVIR** | SECRETARIA EXECUTIVA DE  
VIGILÂNCIA E REGULAÇÃO EM SAÚDE



**CEARÁ**  
GOVERNO DO ESTADO  
SECRETARIA DA SAÚDE