

**DECRETO Nº. 7.965/2020**

**ANEXO I**

**PROTOCOLO SANITÁRIO: BUFFET ASSISTIDO PARA RESTAURANTES E HOTELARIA**

A Gerência de Vigilância Sanitária de São Lourenço, no uso de suas atribuições, define as **normas e condutas que deverão ser adotadas para a aplicação da modalidade "BUFFET ASSISTIDO"** dentro da atividade de RESTAURANTES e HOTELARIA, durante o período de PANDEMIA provocada pelo SARS COV-2, com a intenção de garantir a segurança de seus colaboradores, hóspedes e munícipes frente ao risco de exposição ao vírus, conforme abaixo descritas:

1. O acesso ou entrada do espaço de alimentação deverá conter "totem" ou funcionário com álcool gel para aplicação e higienização das mãos dos hóspedes;
2. A estrutura do Buffet deverá conter proteção física por meio de fitas ou correntes, para garantir a distância de 1,5 (um vírgula cinco) metros dos clientes em relação aos alimentos nos réchauds;
3. O estabelecimento deverá dispor de, no máximo, 2 (dois) funcionários simultaneamente para servir os clientes, sendo que estes colaboradores deverão ter temperatura corporal aferida a cada dia antes de desempenharem sua função e não poderão apresentar sinais e sintomas relacionados à COVID-19;
4. O colaborador responsável em servir deverá estar equipado com os seguintes EPIs: luvas descartáveis, face shield, máscara de proteção, toca descartável e avental;
5. O colaborador responsável por servir deverá se posicionar do lado oposto do réchaud em relação ao cliente;
6. Deverá ser sinalizado no piso do espaço de alimentação o distanciamento mínimo de 1,5 (um vírgula cinco) metros e fluxo de entrada e saída para os clientes;
7. Os pratos e talheres deverão estar embalados e serem manipulados somente pelo colaborador que serve, entregando estes ao cliente após o atendimento;
8. O estabelecimento deverá estabelecer regras para atendimento prioritário;
9. O estabelecimento deverá proporcionar a ventilação natural e eficaz no espaço de alimentação;
10. O estabelecimento deve manter rotina de limpeza e higienização frequente do espaço de alimentação, garantindo a segurança frente à rotatividade de clientes.

A utilização do serviço de BUFFET ASSISTIDO na atividade de RESTAURANTES e HOTELARIA deverá seguir à risca, além destas normas, os decretos municipais e demais protocolos do Programa Minas Consciente. O desrespeito a estes termos, flagrado pelo serviço de fiscalização municipal, causará o retorno da proibição imediata da atividade, bem como a adoção de medidas legais cabíveis. O presente Protocolo Sanitário entra em vigor na data de sua publicação.

**Ricardo Frederico P. Silveira**  
Gerente de Vigilância Sanitária  
Decreto nº. 7826 / 2020