



MARIALVA

Prefeitura de Marialva libera consumo de alimentos em bares e restaurantes

25 de maio de 2020

| Data | Fonte | Crédito da Imagem |
|--------------------|---|--------------------------|
| 25 de maio de 2020 | Assessoria de Comunicação da Prefeitura de Marialva | |



MARIALVA

| Data | Fonte | Crédito da Imagem |
|------|-------|-------------------|
|------|-------|-------------------|

A Prefeitura de Marialva publicou novo decreto na última quinta-feira (21), desta vez regulamentando o consumo de alimentos em bares, restaurantes e lanchonetes. O consumo estava proibido desde o início da quarentena, causada pela pandemia do novo coronavírus (SARS-COV-2), causador da COVID-19.

O decreto libera o consumo, mas impõe restrições importantes ao setor, que foram apresentadas aos proprietários desses negócios em reunião na Casa da Cultura.

A publicação do Decreto, porém, não permite a reabertura dos estabelecimentos automaticamente. Os proprietários devem solicitar a reabertura e, 24 horas após vistoria dos fiscais da Prefeitura, será autorizado a abrir com a devida fixação na entrada do local, aviso com o número permitido de clientes simultâneos (a ser indicado pelos fiscais).

Confira abaixo as restrições:

- Em estabelecimentos onde houver buffet, será preciso manter barreiras transparentes para evitar a contaminação dos alimentos. Na impossibilidade de instalar tais barreiras, um funcionário deverá servir os clientes, mantendo as recomendações de distanciamento.
- Um funcionário deverá ser mantido pelo estabelecimento como responsável pela higienização dos clientes antes de estes acessarem os estabelecimentos, e também para efetuar o controle do uso obrigatório de máscaras durante a escolha da comida.
- Espaços kids, brinquedotecas ou similares estão proibidos.
- Filas devem estar sempre demarcadas com o distanciamento obrigatório de 1,5 metro.
- A cada cliente que sai, um funcionário deverá higienizar mesa, cadeira, utensílios e equipamentos utilizados.
- É obrigatório limpar e desinfetar os utensílios comuns do buffet a cada 20 minutos.
- Os estabelecimentos devem disponibilizar álcool 70%, em local de fácil acesso aos clientes e manter o ambiente aberto e arejado.
- É obrigatório a redução em 50% no número de acomodações, dispondo as mesas de modo a permitir distanciamento de 2 metros entre cada cliente no momento do consumo dos alimentos.

Acesse o documento do Decreto [aqui](#).