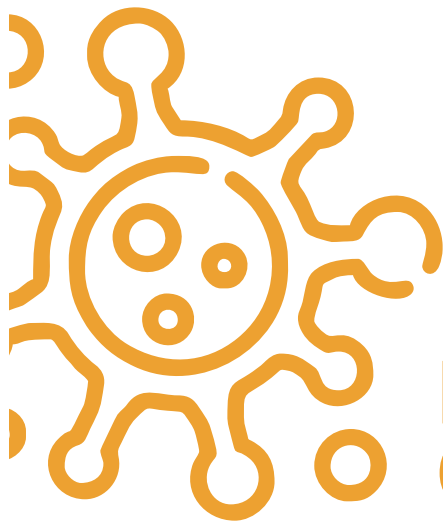


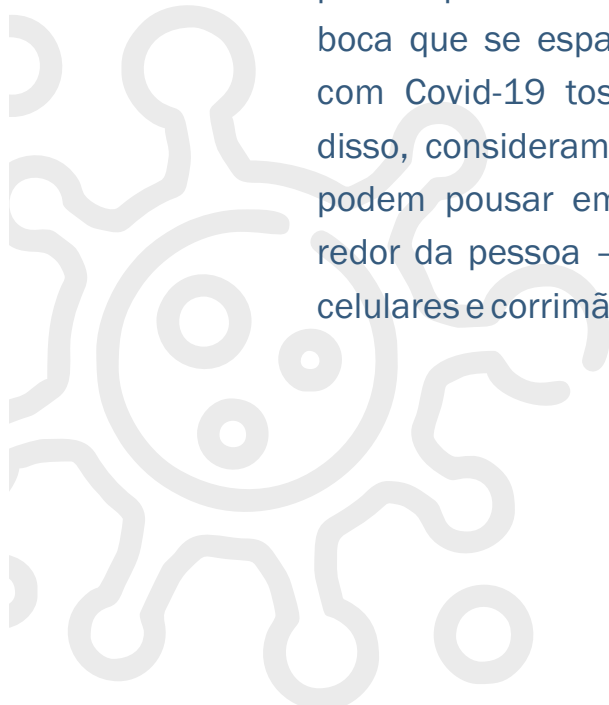
PROTOCOLO DE REABERTURA DOS BARES, RESTAURANTES E LANCHONETES E AFINS.





DISPOSIÇÕES GERAIS

As orientações gerais de proteção da saúde, fundamentadas principalmente na OPAS/OMS - Brasil, são válidas para a população. Elas levam em conta que a doença pode ser transmitida, principalmente, de pessoa para pessoa por meio de gotículas do nariz ou da boca que se espalham quando uma pessoa com Covid-19 tosse, espirra ou fala. Além disso, consideram que as gotículas também podem pousar em objetos e superfícies ao redor da pessoa – como mesas, maçanetas, celulares e corrimãos.



NORMAS PARA O LOCAL:

1 - Diminua a capacidade de público do estabelecimento em 50% de modo que seja possível uma separação mínima de 1,5m (um metro e meio) entre as cadeiras ou 2m (dois metros) entre as mesas. Adequação das instalações 1,5m;

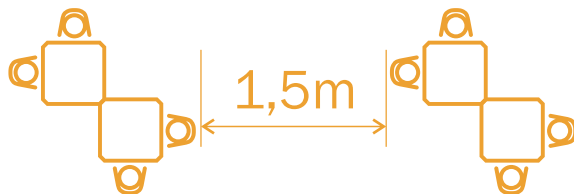


Imagem meramente ilustrativa

2 - Promova o distanciamento de 1,5m entre pessoas nas filas na entrada ou para o pagamento. Você pode, por exemplo, fazer marcações no chão com essa distância. Estabelecer o distanciamento também vale para o pessoal da cozinha e, se possível, dividido em turnos;

3 - Termômetro e Face Shield para garçons e atendimento de balcão, como caixa;

4 - Disponibilize álcool em gel 70% para os clientes, na entrada e em pontos estratégicos do estabelecimento bem como pia com água e com sabonete líquido e papel toalha para secar as mãos (evitar toalhas de tecido);

5 - Reforce a higienização do piso e de superfícies com detergente e sanitizantes adequados, seguindo as orientações do fabricante. Existem no mercado produtos químicos 2 em 1, ou seja, detergente e sanitizantes juntos no mesmo produto;

6 - As lixeiras devem ser providas de tampa e pedal, nunca com acionamento manual - **e precisam ser mantidas higienizadas diariamente;**

7 - Demarque no chão as posições da fila para pagamento, estabelecendo o **mínimo de 1,5m** entre as pessoas. Coloque um dispenser com álcool em gel no caixa para clientes o momento de pagar traz um contato entre clientes e funcionários;

8 - Privilegie a ventilação natural do ambiente. No caso do uso de ar-condicionado, faça manutenção e limpe os filtros diariamente (se possível não usar);

9 - Horário de atendimento: De **06h às 22h;**

10 - Proibido uso de música ao vivo;

11 - Nos Restaurantes utilização de termômetros;

12 - Cardápios deverão ser disponibilizados digitalmente ou em quadros na parede;

13 - Guardanapos de tecido estão proibidos;

14 - Funcionários que apresentarem sintomas de síndrome gripal e grupo risco devem ser testados **(imediatamente afastado até ter o resultados que não é sintomas da COVID-19);**

15 - Inserir cartazes informativos sobre uso de máscara obrigatório e higienização das mãos.

BARES

Será permitido apenas a permanência de clientes no interior do ambiente que estejam sentados, mantendo o distanciamento de 2 metros entre as mesas e 1,5 metros entre as cadeiras. vedando a interação de clientes em pé.

BUFFET (AUTOSSERVIÇO)

Disponibilize no local onde ficam os pratos e talheres, dispensers de álcool gel, calçarem as luvas e utilizarem as máscaras, antes de manusear os pratos e talheres. Os talheres para servir só poderão ser manuseados com as luvas. Deve ser mantido no início da fila de acesso ao buffet um funcionário para as devidas orientações aos clientes.



CUIDADOS COM O DELIVERY

Orientação

É preciso orientar os entregadores sobre os modos de contágio do novo Corona vírus. Entregadores que apresentarem sintomas não devem trabalhar.

Higienização

Todo entregador deve ser orientado sobre boas práticas. É importante manter uniforme e materiais limpos e higienizados.

Cuidados na Entrega

Converse com os entregadores sobre a necessidade de manter a calma e a gentileza na hora da entrega. E também sobre o cuidado redobrado ao fazer uma entrega para pessoas idosas, que são mais suscetíveis a complicações se contraírem a doença.

Equipamentos de EPI

Disponibilize máscaras e luvas descartáveis, álcool em gel 70% para seus entregadores, em embalagens que sejam fáceis de carregar.

Forma de Pagamento

Prefira o pagamento online, caso seja feito em dinheiro, coloque o troco em um saquinho para não haver contato físico. Maquininhas devem ser higienizadas com álcool em gel 70% a cada uso.

CUIDADOS COM O DELIVERY



Box e Equipamentos

O box deve ser higienizado com detergente neutro e álcool 70% ou com solução clorada (composição: 1 colher de água sanitária para cada litro de água). Os entregadores não podem colocar o box no chão na hora da entrega. A cada entrega, higienizar internamente. Manter o veículo limpo e higienizado também.



Contato com Embalagens

Cada entregador deve higienizar as mãos antes e depois de pegar a embalagem do produto.



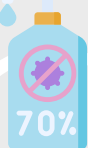
Distância na Entrega

Na entrega, ele deve apertar a campainha e se afastar um metro do cliente. Não realizar nenhum tipo de contato físico como aperto de mãos.



Cobrança

Ao realizar a cobrança com a maquininha, deve-se colocá-la em cima do box e higienizar as mãos antes e depois do manuseio.



Re-higienização

Para realizar outra entrega ele deve higienizar as mãos com álcool em gel 70%.



DO PAGAMENTO

- ✓ As comandas individuais em cartão devem ser higienizadas a cada uso (dê preferência aquelas de fácil higienização);
- ✓ Instale uma barreira de acrílico no caixa, se possível;
- ✓ Cubra a maquininha com filme plástico, para facilitar a higienização após o uso;
- ✓ Demarque no chão as posições da fila para pagamento, estabelecendo o mínimo de 1,5m entre as pessoas;
- ✓ Evite ao máximo o uso de moedas deixando o troco de forma mais dinâmica;
- ✓ Coloque um dispenser com álcool em gel no caixa para clientes;
- ✓ Pagamento em dinheiro orientar o garçom a higienização das mãos, ao enviar o troco para o cliente colocar em um saquinho.



DO ATENDIMENTO AO CLIENTE

- ✓ Apenas **04 pessoas** por mesa, somando 02 mesas;
- ✓ Apenas um funcionário para atender;
- ✓ Não permitir clientes em pé no local;
- ✓ Uso **obrigatório de máscaras** por clientes e funcionários no estabelecimento. (Apenas quando estiver sentado em sua mesa, o cliente poderá deixar de utilizar a máscara);
- ✓ Toda mesa e cadeira tem que ser higienizada para o próximo uso;
- ✓ Na circulação do local o cliente deverá usar máscara;
- ✓ Proibido frascos ou potes de molhos, azeites de uso coletivo; permitido somente uso em sachês;
- ✓ Dispenser de Álcool Gel 70° em locais de fácil acesso e boa localização;



DO ATENDIMENTO AO CLIENTE

- ✓ Realize a limpeza e desinfecção de objetos e superfícies que sejam tocados com frequência, utilizando água e sabão ou borrifando álcool. As mesas e cadeiras dos clientes devem ser higienizadas após cada refeição. Os banheiros devem ser limpos de hora em hora. Uso Obrigatório de máscaras;
- ✓ Utensílios devem ser higienizados antes e após o uso e em sacola plástica;
- ✓ Controle de entrada e saída;
- ✓ Restaurantes e Lanchonetes utilizarem reservas antecipadas;
- ✓ A capacidade de atendimento de cada local, seguirá as normas de metros quadrados e distanciamento referendados no decretos municipais;
- ✓ Pequenas mesas e cadeiras, separadas.



**VIGILÂNCIA SANITÁRIA
DE PAULO AFONSO-BA**
Tel.: 3281-0802
Rua Pará, 42, Panorama

