



NOTA ORIENTATIVA

CORONAVÍRUS
COVID-19

**RESTAURANTES,
LANCHONETES E
DELIVERYS**



Se parece exagerado
é o momento perfeito.
Se parece a hora certa
já é tarde.





Cuidados gerais

- Controlar o fluxo de funcionários, se possível trabalhar em sistema de rodízio para evitar aglomerações;
- RECOMENDA-SE a substituição dos talheres de uso compartilhado por talheres descartáveis. Caso não se opte por esta recomendação, intensificar a higienização de todos os talheres, incluindo seus cabos, utilizando a descontaminação ao final da higienização com solução de álcool 70% por imersão do talher. PREFERENCIALMENTE embalar individualmente os conjuntos de talheres, para evitar que o colaborador toque outros talheres que possam ser utilizados por outros colaboradores;
- Manter as mesas dispostas de maneira a manter a distância de 2 m entre os colaboradores, orientando a sentar na mesma mesa (caso sejam mesas pequenas), apenas pessoas de convívio próximo (da mesma família);
- Limitar em 50% a ocupação do estabelecimento;
- Utilizar barreira química na porta de acesso;

- Disponibilizar funcionário específico para organizar o fluxo de entrada de clientes que venham a frequentar o estabelecimento. A quantidade de pessoas que ficam dentro do estabelecimento deve ser calculada pela área do estabelecimento, **sendo indicado 1 cliente/12m²(ex: se o estabelecimento tem 120m², a entrada simultânea de clientes poderá ser de no máximo 10 clientes, assim por diante). Ou que se mantenha uma quantidade maior de clientes, desde que as mesas estejam dispostas a 2m uma da outra;**
- **Caso haja clientes aguardando por mesas no estabelecimento, orientar para que se mantenham a uma distância mínima de 1,5 a 2m entre si, no aguardo, para evitar possíveis contaminações;**
- Trabalhar a conscientização dos colaboradores e instituir a etiqueta respiratória na empresa (cobrir a boca com o antebraço ou lenço descartável ao tossir e espirrar) e a higienização de mãos;
- **Disponibilizar álcool 70% em gel em áreas comuns (COMO A ENTRADA DO ESTABELECIMENTO) e onde houver necessidade. Orientar os clientes para que adentrem o estabelecimento utilizando máscara individual;**
- **Disponibilizar máscaras para todos os funcionários (OBRIGATÓRIO);**
- Intensificar a higienização de cardápios;
- **Aumentar a frequência de limpeza dos ambientes de acordo com o fluxo de pessoas;**
- Manter os ambientes arejados e ventilados;

- Estabelecer rotina frequente de desinfecção (álcool 70%, fricção por 20 segundos) de cadeiras e mesas após o uso;
- Serviços que possuam ar condicionado, manter limpos os componentes do sistema de climatização (bandejas, serpentinas, umidificadores, ventiladores e dutos) de forma a evitar a difusão ou multiplicação de agentes nocivos à saúde humana e manter a qualidade interna do ar.
Proibido uso de ventiladores;
- O estabelecimento, quando possuir sistema de climatização (ar condicionado, climatizador, etc), deverá manter procedimentos e rotinas de manutenção atualizadas e comprovando sua execução (Ordem de Serviço, nota fiscal e outros);
- **Intensificar a higienização dos sanitários existentes, sendo que o funcionário deverá utilizar luva de borracha, avental, calça comprida e sapato fechado. Realizar a limpeza e desinfecção das luvas utilizadas com água e sabão seguido de fricção com álcool a 70%, por 20 segundos, reforçando o correto uso das mesmas (não tocar com as mãos enluvadas maçanetas, telefones, botões de elevadores, etc.);**
- Utilizar barreira de contenção em todas as áreas de atendimento direto para manter distância segura entre o funcionário e o cliente;
- Delimitar no chão com fitas coloridas e impermeáveis o espaço a ser ocupado pelas mesas e cadeiras, sendo que estas não poderão ultrapassar esta demarcação;
- **Funcionários ou clientes suspeitos de Coronavírus (febre, tosse e/ou sintomas respiratórios) devem procurar atendimento na Unidade Básica de Saúde Central ou privada/convênios e passar por consulta médica para avaliação, definição de diagnóstico provável e encaminhamentos das medidas necessárias.**



Limpeza

- Desinfetar com álcool 70% todas as superfícies tocadas com frequência: maçanetas, interruptores, janelas, telefones, teclados dos computadores, controles remotos, elevadores e outros;
- Recomenda-se a varredura úmida com MOPS ou panos de limpeza, para evitar a dispersão de microrganismos veiculados pelas partículas de pó;
- Os panos devem ser exclusivos para uso em cada ambiente. Por exemplo, panos utilizados em banheiros não devem ser utilizados em outros locais e devem estar sempre limpos e alvejados;
- Utilizar produtos devidamente registrados e regularizados na ANVISA para proceder a limpeza de superfícies (o ideal é dar preferência aos saneantes classificados nas categorias “Água Sanitária” e “Desinfetante para Uso Geral”);
- **Proceder a frequente higienização das mãos do funcionário responsável pela limpeza de ambientes, antes de iniciar a limpeza e após terminá-la;**
- Não utilizar adornos (anéis, pulseiras, relógios, colares, piercing, brincos) durante o período de trabalho;
- Manter os cabelos presos e arrumados e unhas limpas, aparadas e sem esmalte;
- O uso de Equipamento de Proteção Individual (EPI) deve ser apropriado para a atividade a ser exercida (no caso, botas de borracha, luvas de pvc, avental, óculos para proteção dos olhos, se possível, etc). **As máscaras de proteção individual são obrigatórias para os funcionários da limpeza;**
- Para a limpeza de pisos, devem ser seguidas as técnicas de varredura úmida, ensaboar, enxaguar e secar.;



Área de caixa

- **Realizar controle de fluxo dos clientes e organizar filas internas com espaçamento de 1,5m entre cada cliente;**
- Disponibilizar um funcionário exclusivo para organizar o fluxo;
- Disponibilizar álcool 70% para clientes em locais de fácil acesso para todos;
- Proceder a desinfecção das maquininhas com maior frequência possível, utilizando álcool 70% para limpeza das áreas tocadas pelos clientes como botões das maquininhas de cartão, canetas de uso comum e outros que julgar necessário. Pode-se cobrir a maquininha com um plástico resistente, que facilitará a limpeza e evitará a contaminação dos espaços entre as teclas. **Proceder a limpeza, se possível, a cada cliente atendido;**
- Antes e depois de cada atendimento no caixa ou mesa, o funcionário responsável deve proceder a higienização das mesas, cadeiras e cardápios, entre outros, com álcool 70%. **Proibido o uso de objetos como porta-pagamentos e porta-guardanapos;**
- **Orientar o cliente a fazer o pagamento preferencialmente no cartão, para evitar contato entre o recebedor e o cliente, evitando a disseminação do vírus, que pode também estar contido nas notas de dinheiro;**
- **Orientar os clientes que, ao chegarem em casa, façam a devida limpeza das embalagens dos produtos, caso levem para casa.**



Restaurantes Buffet

- É de responsabilidade da empresa fornecer álcool 70% em gel para os clientes na entrada do estabelecimento;
- Somente será permitida a entrada de clientes no estabelecimento usando máscara;
- No buffet, um funcionário utilizando luvas e máscara estará servindo cada cliente, que indicará os alimentos para a montagem do respectivo prato;
- A empresa se responsabilizará por organizar a fila do buffet, mantendo uma distância mínima de 1,5m entre cada cliente;
- Todas as mesas terão 1 frasco de álcool em gel e manterão uma distância mínima de 2m entre elas, respeitando 50% da capacidade de cada estabelecimento;
- Delimitar no chão com fitas coloridas e impermeáveis o espaço a ser ocupado pelas mesas e cadeiras, sendo que estas não poderão ultrapassar esta demarcação.
- A capacidade do local deverá estar afixada e especificada na entrada do estabelecimento;
- Quando o cliente finalizar sua refeição, objetos de uso comum, como mesas, cadeiras, cardápios, porta-guardanapos, deverá ser higienizados com álcool 70% em pano seco e limpo, e fricção por 20 segundos.
- **ESTÁ PROIBIDO O USO DE GALETEIROS NAS MESAS DURANTE O PERÍODO DA PANDEMIA.**
- **ESTÁ PROIBIDO O SERVIÇO DE CAFÉ, CHÁ E BISCOITOS DURANTE O PERÍODO DE PANDEMIA.**



Restaurantes à la carte

- É de responsabilidade da empresa fornecer álcool 70% em gel para os clientes na entrada do estabelecimento;
- Somente será permitida a entrada de clientes no estabelecimento usando máscara;
- Os cardápios, mesas, cadeiras e objetos de uso comum deverão ser higienizados com pano seco e limpo embebido em álcool 70%, por 20 segundos, após a finalização de cada refeição pelos clientes. **Proibido o uso de objetos como porta-pagamentos e porta-guardanapos;**
- Todas as mesas terão 1 frasco de álcool em gel e um distanciamento mínimo de 2m entre elas, respeitando 50% da capacidade de cada estabelecimento;
- A capacidade do local deverá estar afixada e especificada na entrada do estabelecimento.
- **ESTÁ PROIBIDO O USO DE GALETEIROS, BISNAGAS, CONDIMENTOS E AFINS NAS MESAS DURANTE O PERÍODO DA PANDEMIA.**
- **PERMITIDO SOMENTE SACHÊS INDIVIDUAIS;**
- **ESTÁ PROIBIDO O SERVIÇO DE CAFÉ, CHÁ E BISCOITOS DURANTE O PERÍODO DE PANDEMIA.**



Lanchonetes e Similares

- É de responsabilidade da empresa fornecer álcool 70% em gel para os clientes na entrada do estabelecimento;
- Somente será permitida a entrada de clientes no estabelecimento usando máscara;
- Os cardápios, mesas, cadeiras e objetos de uso comum deverão ser higienizados com pano seco e limpo embebido em álcool 70%, por 20 segundos, após a finalização de cada refeição pelos clientes. **Proibido o uso de objetos como porta-pagamentos e porta-guardanapos;**
- Todas as mesas terão 1 frasco de álcool em gel e um distanciamento mínimo de 2m entre elas, respeitando 50% da capacidade de cada estabelecimento;
- A capacidade do local deverá estar afixada e especificada na entrada do estabelecimento.
- **ESTÁ PROIBIDO O USO DE GALETEIROS NAS MESAS DURANTE O PERÍODO DA PANDEMIA.**
- **ESTÁ PROIBIDO O SERVIÇO DE CAFÉ, CHÁ E BISCOITOS DURANTE O PERÍODO DE PANDEMIA.**



Delivery

- Trabalhar a conscientização dos colaboradores quanto à higienização das mãos e instituir a etiqueta respiratória na empresa (cobrir a boca com o antebraço ou lenço descartável ao tossir e espirrar);
- O estabelecimento deverá selecionar um funcionário exclusivo para a entrega de alimentos. Este deverá estar com máscara para evitar possível contaminação, luvas, e deverá manter sempre as mãos/luvas higienizadas com álcool 70% ao entregar a sacola e após efetuar o recebimento do pagamento;
- Orientar que o cliente faça preferencialmente o pagamento através de cartão, caso não seja possível, higienizar bem as mãos após mexer com dinheiro e devolver troco;
- Os pedidos devem ser higienizados com pano umedecido em álcool 70% ou solução detergente, antes de serem acomodados no veículo ou moto para entrega. Estas devem estar identificadas por fora, preferencialmente fechadas e identificadas com papel com nome do cliente, endereço, e forma de pagamento (se já está pago ou vai ser pago na entrega). Isso para evitar a manipulação da embalagem e criar contaminação;
- Ao entregar na casa do cliente, o entregador deverá conferir os dados da entrega sem abrir a sacola, e fazer a entrega usando luvas. Antes de proceder a entrega, o mesmo deve higienizar as luvas com álcool 70%;
- Ao receber o pagamento ou troco, higienizar as mãos novamente antes de proceder nova entrega;

- Proceder a entrega o mais rapidamente possível para manter a temperatura do alimento acima de 70 ° C. De acordo com as diretrizes da autoridade sanitária europeia European Food Safety Authority (EFSA), atualmente não há “nenhuma evidência de que alimentos podem ser fontes ou rotas de transmissão do vírus”. Porém, como ainda se desconhece o comportamento do Coronavírus nos alimentos, melhor que se mantenha a alta temperatura do alimento, afim de evitar sua proliferação;
- Sempre fazer o uso de máscara e evitar retirar o capacete durante as entregas, ele pode ser considerado uma proteção extra;
- Após a entrega, limpe com álcool em gel suas luvas, manetes, retrovisores, chaves e se possível o próprio capacete;
- Higienize a maquineta de cartão para a próxima entrega;
- Ao retornar ao estabelecimento, o motociclista deve pedir que alguém entregue as próximas encomendas do lado de fora para ele, assim evitará o contato com as pessoas que trabalham na área de manipulação/produção/clientes.



Área de produção

- Por mais importante que seja a limpeza e manutenção do ambiente de produção e dos utensílios utilizados, um item que requer especial atenção é a higiene pessoal dos manipuladores. Isso porque são eles que estarão sempre em contato direto com os alimentos antes, durante e depois dos processos de cozimento. Dessa forma, é essencial que todos os colaboradores envolvidos na produção e manipulação de alimentos estejam atentos aos seguintes cuidados com a higiene pessoal:
- Manter as unhas sempre bem aparadas e limpas;
- Não usar adornos, anéis, brincos e maquiagem no recinto de manipulação de alimentos;
- Evitar tossir ou espirrar próximo aos alimentos;
- Prender os cabelos com auxílio de toucas para evitar contaminar os alimentos;
- Cuidar bem da saúde;
- Evitar falar próximo aos alimentos;
- Lavar as mãos com frequência;
- Efetuar a higiene das mãos sempre antes e depois de manipular os alimentos, ao sair do local e ao voltar, após ir ao banheiro, etc.;
- Usar máscaras e luvas para manipulação dos alimentos. As luvas devem ser descartáveis, podendo ser de látex ou de plástico. Deve-se utilizar as luvas sempre que se for manipular alimentos que serão servidos crus (como saladas) ou que já tenham passado por processo de cocção (como carnes já prontas para servir);
- O uniforme de cozinha, geralmente composto por calça e uma bata ou dólmã, deve ser utilizado apenas dentro do ambiente de trabalho, para que não traga bactérias e sujeira da rua para o ambiente de produção.

OBRIGADO!



CIDADE DE
PARANAÍBA