

PROTÓCOLOS ESPECÍFICOS PARA RETOMADA SEGURA DAS ATIVIDADES

Bares e Restaurantes

ORIENTAÇÃO

ATENDIMENTO AO CLIENTE

- **Além do atendimento** aos protocolos gerais e decretos estaduais, seguir os abaixo:
- **Funcionamento do estabelecimento** com capacidade operacional reduzida;
- **Abertura em horários específicos**, para que o tráfego de clientes e profissionais não coincida com o pico de movimento do transporte público;
- **Adequar o layout das mesas** para atender à distância mínima entre as pessoas de pelo menos 1,5 metro – outra possibilidade é o uso de barreiras físicas;
- **Capacitar todos os colaboradores** sobre as medidas de prevenção durante o atendimento ao cliente;
- **Manter as portas** abertas em tempo integral;
- **Garantir que todos os funcionários** estejam usando máscaras e equipamento de proteção;
- **Limitação de acesso**, com controle do número de entradas;
- **Disponibilização de álcool** em gel em cada mesa;
- **Dispor de comunicados** que instruem os clientes e funcionários sobre as normas de proteção que estão em vigência no estabelecimento;
- **Substituir o guardanapo** de tecido por papel;
- **O garçom** não poderá servir o cliente;
- **Música somente** para som ambiente. Não será permitido dançar

ORIENTAÇÃO

HIGIENIZAÇÃO DO(S) AMBIENTE(S), SUPERFÍCIES E EQUIPAMENTOS

- **Limpar frequentemente** o salão de alimentação (pelo menos 4 vezes ao dia);
- **Organizar turnos especificamente** para a limpeza, sem contato com as demais atividades do estabelecimento;
- **Reforçar a higienização** de mesas e cadeiras, evitar permanência de objetos na mesa e aumentar a higienização dos cardápios (os cardápios deverão ser revestidos de material que possibilite a higienização);
- **Uso obrigatório** ou disponibilização de limpa sapato-tapete ou toalha umidificada de Hipoclorito de sódio a 2% para higienização e desinfecção de sapatos na entrada do estabelecimento;

ORIENTAÇÃO

DESCARTE DO LIXO

- **Dentro das normas da vigilância** sanitária local, distribua as lixeiras em todos os setores, providas de tampa e pedal, nunca com acionamento manual;
- **Mantenha as lixeiras** higienizadas diariamente;
- **Descarte todos os EPIs** e papéis toalha usados para higienização de superfícies de acordo com as normas da vigilância sanitária local;
- **Remova o lixo diariamente** ou tantas vezes quanto forem necessárias durante o dia;
- **Quando removido**, o lixo deve ser armazenado ensacados em recipientes apropriados com tampa;
- **O profissional responsável** pelo recolhimento deve estar paramentado com luvas e máscara reutilizável

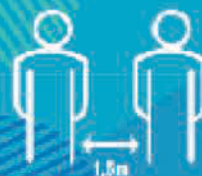
PADRÃO DE COMUNICAÇÃO VISUAL PARA AUXILIAR NA SINALIZAÇÃO INTERNA DAS EMPRESAS



PADRÃO DE COMUNICAÇÃO VISUAL PARA AUXILIAR NA SINALIZAÇÃO INTERNA DAS EMPRESAS



**HIGIENIZE O CELULAR
E/OU GUARDE EM SACO
PLÁSTICO.
EVITE O USO DURANTE
SUA PERMANÊNCIA**



**PARA SUA SEGURANÇA
MANTENHA DISTÂNCIA
MÍNIMA DE 1,5M**



**LOCAL DESTINADO AO
DESCARTE DE LIXO**



**LEMBRE-SE DE MANTER A
HIGIENIZAÇÃO DO(S)
AMBIENTE(S), SUPERFÍCIES
E EQUIPAMENTOS**



PADRÃO DE COMUNICAÇÃO VISUAL PARA AUXILIAR NA SINALIZAÇÃO INTERNA DAS EMPRESAS



Para o sucesso da reabertura dos negócios é necessário que todos compreendam que a segurança de cada um é resultado do trabalho coletivo, que envolve pilares como Responsabilidade, Consciência e Respeito.

As orientações contidas neste documento valem durante a PANDEMIA DO COVID-19 e são organizadas pela equipe técnica do SEBRAE no Piauí.





pi.sebrae.com.br
0800 570 0800

WhastApp: (86) 9 9583-4586
twitter.com/pi_sebrae
facebook.com/sebraepiaui
instagram.com/sebraepi