

ORIENTAÇÕES PARA

RETOMADA

SEGURA DAS ATIVIDADES



ALIMENTAÇÃO

**RESTAURANTES,
BARES E LANCHONETES**



RESTAURANTES, BARES E LANCHONETES



Este material é uma síntese do e-book “Orientações para Retomada Segura das Atividades de Restaurantes, Bares e Lanchonetes”.

REABERTURA - PREMISSAS



- Atenção aos decretos estaduais e municipais, normas das instituições reguladoras e protocolos oficiais.
- Acompanhe diariamente as atualizações voltadas para o segmento e implemente o que estiver oficialmente estabelecido.



- Foco na segurança das pessoas (colaboradores, fornecedores, clientes).
- Os cuidados com a segurança dos alimentos não mudaram, **mas precisam ser reforçados.**
- As Boas Práticas descritas na Resolução RDC 216/2004 devem estar implementadas pelo serviço de alimentação.

HIGIENE E SAÚDE

RESTAURANTES, BARES E LANCHONETES

ORIENTAÇÕES GERAIS



- Utilize em superfícies produtos à base de álcool ou com princípios ativos diferentes que possuam fins de desinfecção;
- Desinfetantes comuns com ingredientes ativos à base de amônio quaternário e compostos de cloro também são eficazes contra os vírus;



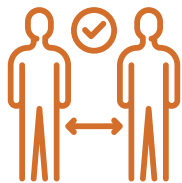
- Todos os detergentes, desinfetantes e outros produtos usados devem possuir autorização do Ministério da Saúde;
- Luvas **não substituem** a lavagem de mãos com água e sabão;
- Se for utilizar luvas, elas devem ser **trocadas com frequência** e sempre lavar as mãos entre as trocas;



- **Evite tocar boca, nariz e olhos** sem as mãos estarem limpas;
- **Cubra boca e nariz** com um lenço descartável ou antebraço ao tossir ou espirrar;
- **Disponibilize máscaras** para os colaboradores e supervisione para garantir o uso correto (conforme figura 1)



Figura 1 – Uso correto da máscara.



- Sempre mantenha a distância de, pelo menos, 1 metro de outras pessoas;
- Espace ou escalone estações de trabalho, verificando a possibilidade de limitar o número de funcionários em uma área de preparação de alimentos ou organizá-los em grupos ou turnos de trabalho.

DOENÇAS NO LOCAL DE TRABALHO



- Os funcionários devem **relatar os sintomas** o mais rápido possível;
- Se um funcionário sentir sintomas no local de trabalho ele **deve ser encaminhado** para casa ou para atendimento médico;



- O funcionário com sintomas deve **evitar tocar em objetos/alimentos**, superfícies e pessoas;
- Caso confirmado, todos os colaboradores que tiveram contato com o funcionário devem ser informados e ficar isolados, e o caso deve ser informado aos órgãos de saúde.

AMBIENTE DE TRABALHO

RESTAURANTES, BARES E LANCHONETES

RECOMENDAÇÕES GERAIS



- Entrada de serviço deve ser separada da entrada principal. Caso não seja possível, evite que colaboradores e clientes transitem simultaneamente pela entrada única;

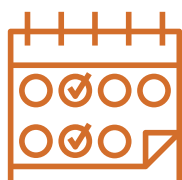


- Organize uma área de chegada para profissionais disponibilizando itens de higienização;



- Garanta um espaço reservado para guardar bolsas e itens pessoais dos colaboradores;
- Disponibilize álcool em gel 70% para os colaboradores;
- Superfícies (mesas e bancadas) e objetos (telefones e teclados) precisam ser desinfetados regularmente;
- Exiba placas de sinalização com estas orientações em seus locais de trabalho;
- Realize a limpeza da entrada e da calçada do estabelecimento frequentemente .

ORIENTAÇÕES AOS COLABORADORES



- Realize reuniões de alinhamento periódicas reforçando as medidas junto aos colaboradores;
- Capacite sua equipe com frequência sobre as principais precauções que devem ser tomadas no trabalho;
- Emita comunicações sobre evitar contatos muito próximos, como abraços, beijos e apertos de mão;



- Oriente quanto ao trajeto casa-empresa-casa e o uso de uniformes;
- Treine a equipe para falar sobre as medidas de segurança, utilize cartazes no salão e nos banheiros, displays de mesa, entre outros

HIGIENIZAÇÃO E ARMAZENAMENTO DE MERCADORIAS



- Verifique os produtos que foram mantidos em estoque, a validade, a integridade das embalagens e dos produtos e demais controles, descartando todos os que estiverem impróprios;
- Retire as embalagens secundárias e terciárias do fornecedor e realize o descarte adequado antes de armazenar os produtos;



- Alimentos e embalagens devem ser higienizados antes de armazenados;
- Para garantir a correta estabilização dos equipamentos,

recomenda-se que eles sejam higienizados e ligados, pelo menos, 2 dias antes do seu uso.

FORNECEDORES E SERVIÇOS TERCEIRIZADOS



- Os parceiros precisam estar informados dos procedimentos adotados pela empresa;
- Reforce a importância da área exclusiva de recebimento de mercadorias;
- Garanta que os contêineres de transporte sejam mantidos limpos e desinfetados com frequência;



- Higienize equipamentos: chopeira, máquinas de café, máquinas de gelo, ar condicionado e demais equipamentos;
- Coloque em dia todos os serviços que dependem de terceirizados.

DESCARTE DE RESÍDUOS

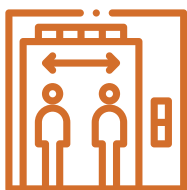


- As lixeiras devem ser providas de tampa e pedal, nunca com acionamento manual;
- Lixeiras devem ser higienizadas diariamente;
- Separe os resíduos de acordo com o tipo: orgânico para compostagem, demais orgânicos, papelão, plásticos, óleo, etc.;
- As máscaras devem ser descartadas em lixeiras com pedal e tampa – e descartadas com o lixo do banheiro.

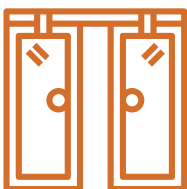
ESTABELECIMENTO

RESTAURANTES, BARES E LANCHONETES

BOAS PRÁTICAS



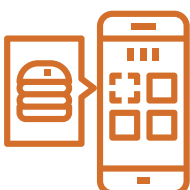
- Diminua a capacidade de público do estabelecimento conforme estabelecido no decreto do seu município/estado;
- Promova distanciamento de 2m entre mesas e 1m entre cadeiras de pessoas desconhecidas;
- Promova o distanciamento de 1m entre pessoas nas filas na entrada ou no pagamento;



- O ambiente deve ter boa ventilação, mantendo portas e janelas abertas;
- Mantenha o sistema de ventilação revisado e higienizado e fluxo de ar não incidindo diretamente nas mesas, pessoas e alimentos;



- Guardanapos de papel devem ser oferecidos ao cliente protegidos ou embalados;
- Guardanapos de tecido podem ser levados ao cliente após este ter ocupado a mesa;
- Os pratos, copos e talheres devem ser oferecidos ao cliente com proteção;



- Repense o modelo de cardápio (higienizável, on line, em quadros, totens e outros painéis ou descartável);
- Evite o uso de bebedouros no estabelecimento;
- Toalhas de tecido nas mesas devem ser evitadas – se usadas, devem ser trocadas a cada cliente ou receber uma cobertura higienizável;



- Remova condimentos, enfeites, guardanapos ou qualquer item das mesas que possa ser tocado por mais de um cliente;
- Intensifique a higienização e a frequência das instalações dos sanitários de uso de colaboradores e clientes;
- Cardápios, mesas, cadeiras e maquininhas de cartão devem ser higienizados após cada uso com álcool 70%.

PRAÇAS DE ALIMENTAÇÃO



- As recomendações apresentadas também valem para bares e restaurantes em praças de alimentação;
- Embora exista o desafio em compartilhar o espaço com outros estabelecimentos, cada estabelecimento deve aplicar suas ações para segurança dos clientes e funcionários;
- Reforce as medidas sanitárias mesmo com movimento intenso de pessoas;
- Gestão da administração do centro de compras que vale para todos os estabelecimentos pode trazer recomendações adicionais e mais restritivas.



ATENDIMENTO AOS CLIENTES

RESTAURANTES, BARES E LANCHONETES



- Dê as boas-vindas nos primeiros dias, informando as regras de funcionamento neste momento de retomada;
- Organize uma área de chegada para clientes disponibilizando álcool em gel para higienização das mãos;
- Se for possível, atenda por meio de agendamento;
- Oriente os clientes a manter a distância mínima de segurança de 1 metro entre si e com os colaboradores;
- Solicite que o cliente use máscara própria ou disponibilize máscara descartável durante a permanência no estabelecimento, retirando apenas no momento do consumo.
- Utilize comandas descartáveis, eletrônicas ou que sejam de material de fácil desinfecção;
- Operadores dos caixas devem utilizar máscaras e não podem manipular alimentos;
- Se for possível, instale uma barreira física de acrílico ou vidro no caixa;
- Cubra a maquininha de cartão com filme plástico, para facilitar a higienização após o uso;
- Retire as garrafas térmicas de autosserviço de cortesia de chá e/ou café;
- Informe aos clientes a importância de evitar o compartilhamento de talheres, copos e outros objetos à mesa (como o telefone celular).

BUFÊS, PEGUE E LEVE E DELIVERY

RESTAURANTES, BARES E LANCHONETES

BUFÊS E SERVIÇOS A QUILO

Os bufês e serviços / restaurantes a quilo têm um desafio maior na reabertura. Eles exigem medidas de acompanhamento e orientação do cliente durante o serviço.

Caso este modelo de serviço seja mantido, é importante o empresário considerar algumas mudanças ou ações específicas:



- Proteja adequadamente o equipamento de bufê, prevendo barreira física para a proteção dos alimentos e utensílios;
- Os pratos, talheres, guardanapos e copos devem estar protegidos;
- Temperos devem ser disponibilizados em sachês ou servidos de maneira individualizada;



- Se possível, disponibilize colaboradores para servir os clientes ou forneça luvas de plástico descartáveis para que os clientes se sirvam;



- Troque frequentemente os pegadores e colheres de serviço;
- As ilhas podem ser revistas, de modo a organizar o fluxo e garantir o distanciamento;
- A montagem dos marmitex ou delivery deve ser feita em ilha dedicada ou dentro da área de produção.

PEGUE E LEVE (TAKE AWAY, GRAB AND GO) E DELIVERY

No pegue e leve, os produtos ficam expostos em vitrines com diferentes formatos e embalagens para lanche rápido ou porções maiores para consumo em casa.



- Disponibilize dispensadores abastecidos com álcool em gel 70% em locais estratégicos para uso dos clientes;
- Cumpra a rotina de higienização frequente interna e externa do equipamento onde estão os produtos expostos ao cliente;
- Alimentos podem ser porcionados, protegidos com filme plástico ou outra proteção que permita que sejam lacrados e que estejam devidamente identificados e dentro do prazo de validade.

EM CASO DE DELIVERY



- Garanta que o pedido seja entregue no local conforme solicitado pelo seu cliente;
- Mantenha embalagens protegidas e devidamente armazenadas até o seu uso;
- Redobre a atenção e cuidados tomados no manuseio das encomendas;
- Garanta a higienização das bolsas de entrega com álcool 70% a cada uso/entrega;



- Lacre todos os pedidos para que não haja risco de violação e contaminação;
- Garanta que as embalagens e pedidos não sejam colocados diretamente no chão.

A reabertura, por si só, não garante a imediata retomada do consumo. Isso dependerá do comportamento dos clientes, que querem se sentir seguros para consumir. Por isso, é necessário que os estabelecimentos se adaptem e comuniquem todos os cuidados que estão sendo tomados nesta nova fase.

REALIZAÇÃO



SECRETARIA ESPECIAL DE
PRODUTIVIDADE, EMPREGO E
COMPETITIVIDADE

MINISTÉRIO DA
ECONOMIA



DISQUE
SAÚDE
136



MINISTÉRIO DA
SAÚDE



APOIO



SECRETARIA NACIONAL DO
CONSUMIDOR

MINISTÉRIO DA
JUSTIÇA E
SEGURANÇA PÚBLICA



PARCERIA

abrasel