

MEI DE ALIMENTAÇÃO

CHECKLIST PARA RETOMADA SEGURA DAS ATIVIDADES

EMPRESAS E CLIENTES JUNTOS NO COMBATE A COVID-19

Prezado(a) cliente,

Este estabelecimento está constantemente aprimorando seus serviços e seguindo as orientações de segurança para que você possa consumir seus produtos com tranquilidade e confiança.

Verifique se o estabelecimento está cumprindo todos os itens recomendados abaixo, caso contrário, converse com o empresário.

Saiba mais em: www.sebrae.com.br/retomada

PROCEDIMENTOS DE HIGIENE E SEGURANÇA:

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> 1- Decretos e documentos oficiais observados. | <input type="checkbox"/> 16- Sistema de ventilação, se houver, revisado, higienizado e com fluxo de ar ajustado. |
| <input type="checkbox"/> 2- Reunião com funcionário ou ajudante, se houver, realizada. | <input type="checkbox"/> 17- Máscaras para o MEI e colaborador (se houver) providenciadas. |
| <input type="checkbox"/> 3- Alinhamento com familiares, se produz em casa, realizado. | <input type="checkbox"/> 18- Dispersadores de álcool 70% disponibilizados em áreas estratégicas. |
| <input type="checkbox"/> 4- Protocolos e documentos de orientação compreendidos. | <input type="checkbox"/> 19- Procedimentos de limpeza de equipamentos, superfícies e utensílios definidos. |
| <input type="checkbox"/> 5- Fornecedores informados quanto às regras e protocolos. | <input type="checkbox"/> 20- Procedimentos e frequência de limpeza e desinfecção do local de produção e/ou venda definidos. |
| <input type="checkbox"/> 6- Novas formas de funcionamento e horário de trabalho definidas. | <input type="checkbox"/> 21- Procedimentos e frequência de limpeza e desinfecção de estoques definidos. |
| <input type="checkbox"/> 7- Material de sinalização e comunicação providenciados. | |
| <input type="checkbox"/> 8- Material de sinalização e comunicação instalado no estabelecimento | |

9- Limpeza e desinfecção do local de produção e/ou venda realizada.

10- Limpeza de equipamentos, superfícies e utensílios realizada.

11- Estoques limpos e higienizados.

12- Adequação das instalações do estabelecimento realizada.

13- Seleção de roupas diferentes para trabalhar e para se deslocar realizada.

14- Cuidados para recepção de mercados e insumos definidos.

15- Cuidados para entrega de alimentos prontos definidos.

22- Instruções sobre lavagem e higienização das mãos nos banheiros e lavatórios, se houver, comunicadas.

23- Procedimentos de limpeza de itens como maquina de cartão e cardápios definidos.

24- Procedimentos para destinação do lixo/resíduos definidos.

25- Boas práticas de manipulação de alimentos reforçadas.

26- Revisão do material pré-abertura, junto com colaborador (se houver) realizada.

QUANTO AO ATENDIMENTO AO CLIENTE:

1- Comunicação ao cliente sobre reabertura realizada em canais apropriados (ex. redes sociais).

2- Canais de divulgação e escuta do cliente abertos e atentos.

3- Estratégia de agendamento ou controle de fluxo de clientes definida.

4- Política de limite máximo de pessoas dentro do estabelecimento, se for o caso, definida.

5- Política de uso obrigatório de máscaras instituída e comunicada.

6- Política de distanciamento mínimo no estabelecimento definida.

7- Espaçamento entre cadeiras (1m) e entre mesas (2m), se for o caso, adotado.

8- Treinamento prático de atendimento ao colaborador, se houver, realizado.

9- Formas de pagamento alternativas (sem contato) adotadas.

QUANTO ÀS OPERAÇÕES DE SERVIÇO :

1- Luvas plásticas descartáveis disponibilizadas para uso próprio, pelo colaborador (se houver) e pelos clientes (se for o caso).

2- Temperos servidos em sachê, de maneira individualizada, garantida.

3- Dinâmica de circulação (fila, espaçamento, etc) definida.

4- Equipamentos e utensílios protegidos.

5- Conferência geral do ponto de venda e demais ajustes de procedimentos realizados.

6- Revisão dos itens propostos e ajustes realizados.