

RETOMADA SEGURA

PANIFICADORAS E CONFEITARIAS

CONFIRA O PROTOCOLO COMPLETO DESTE SEGMENTO EM:



Acompanhe diariamente as atualizações dos decretos que impactam no segmento e implemente o que estiver oficialmente estabelecido



Realize reuniões periódicas de alinhamento, reforçando as medidas junto aos colaboradores



O ambiente deve ter boa ventilação; mantenha portas e janelas abertas. Se possível, priorize as mesas ao ar livre

Os cuidados com a segurança dos alimentos não mudaram, mas precisam ser reforçados, implementando as Boas Práticas da RDC 216/2004

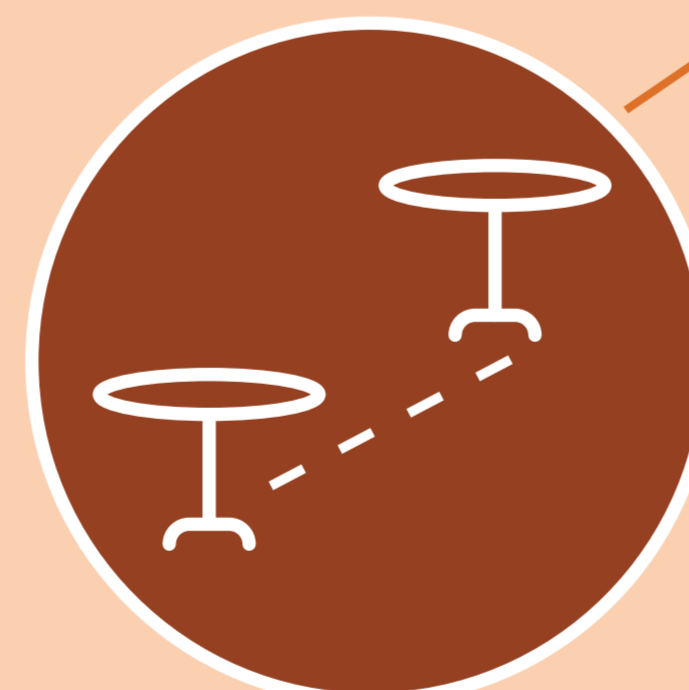


Adapte seu negócio e comunique aos clientes todos os cuidados que estão sendo tomados nesta nova fase

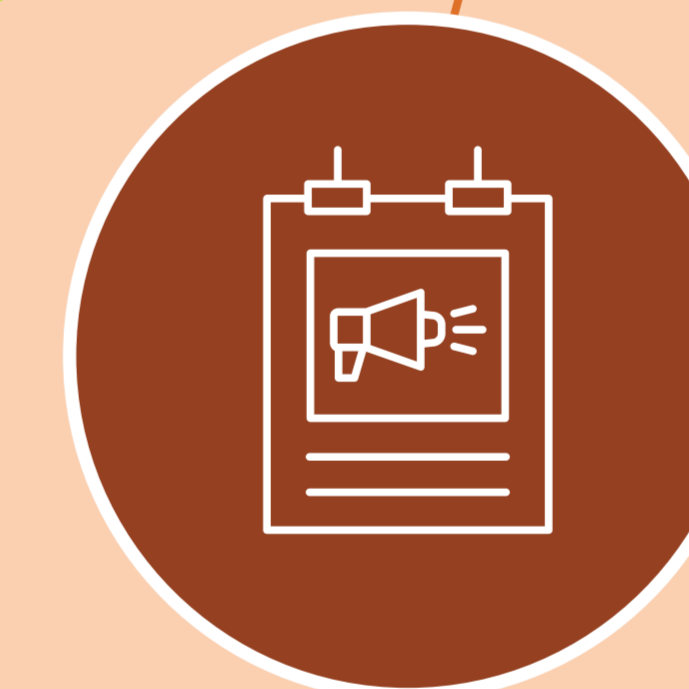


Evite aglomerações. O ideal é que apenas uma pessoa da família vá às compras. Crianças e idosos devem permanecer em casa

Diminua a capacidade de público, conforme estabelecido no decreto; promovendo o distanciamento entre mesas, cadeiras e pessoas (1,5m)



Superfícies (mesas e bancadas), objetos (telefones e teclados) e sanitários precisam ser desinfetados com maior frequência



Coloque cartazes informativos alertando o local de retirada dos cestos de compras e carrinhos higienizados e também onde deixá-los após o uso



O sistema de ventilação precisa estar revisado e higienizado com frequência. Mas atenção: o fluxo de ar não pode incidir diretamente nas pessoas e alimentos

SEBRAE

A força do empreendedor brasileiro.



GARANTA O CUMPRIMENTO DAS MEDIDAS DE PREVENÇÃO



EXIJA O USO DE MÁSCARA DENTRO DO ESTABELECIMENTO



DISPONIBILIZE ÁLCOOL 70% EM PONTOS ESTRATÉGICOS



ACOMPANHE O ESTADO DE SAÚDE DO COLABORADOR E DE SUA FAMÍLIA



SEJA RESPONSÁVEL: SUAS ATITUDES AJUDAM A PRESERVAR A SAÚDE DAS PESSOAS



COMUNIQUE AOS CLIENTES QUE O SEU NEGÓCIO É COMPROMETIDO COM A SEGURANÇA



EVITE AGLOMERAÇÕES NO ESTABELECIMENTO