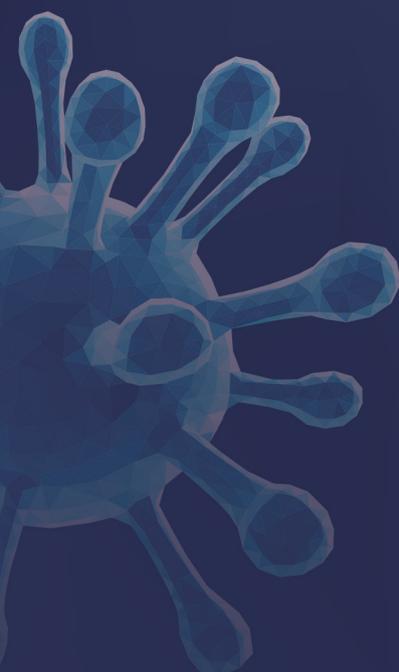
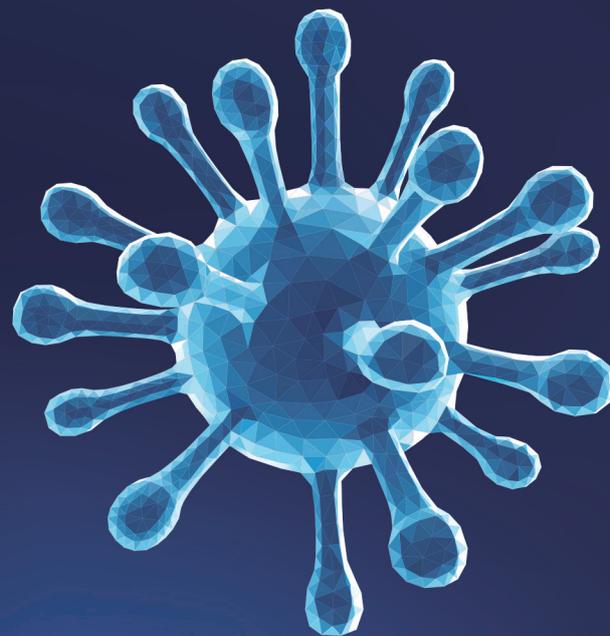


MEDIDAS PARA OS RESTAURANTES E AFINS (COVID-19)



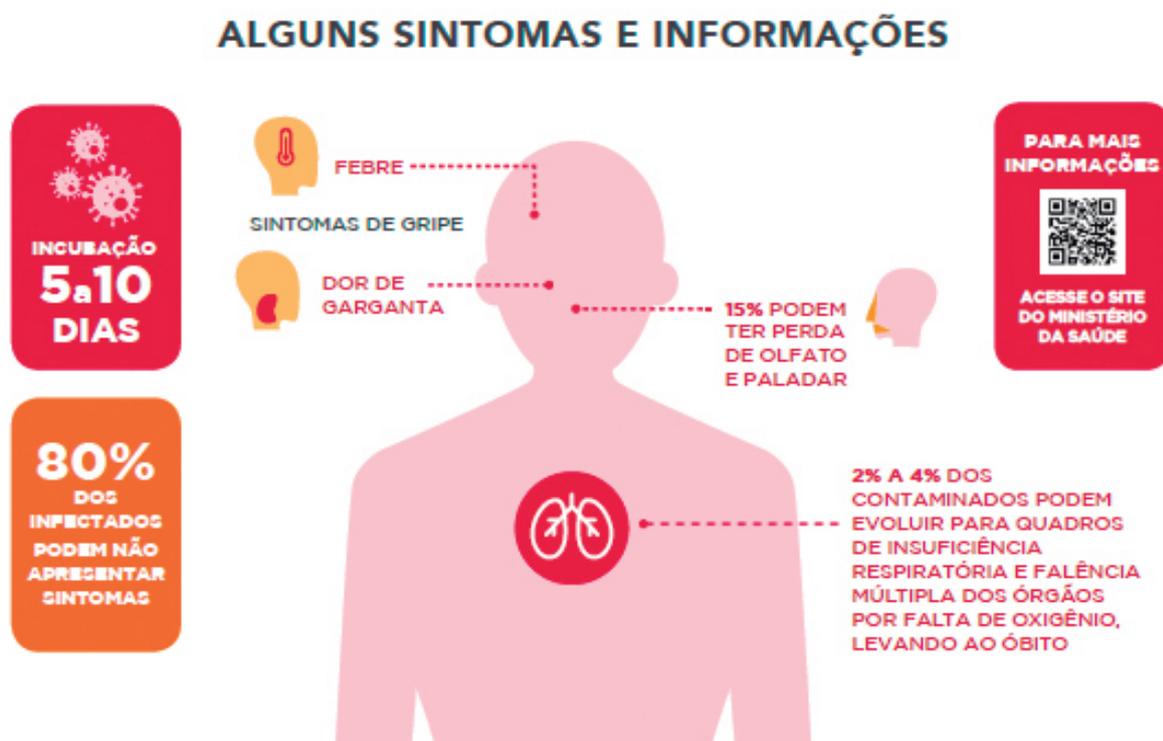
As recomendações inclusas neste documento estão sujeitas a revisão contínua e podem ser modificadas se a situação epidemiológica assim exigir.

Salvador, Julho/2020

1. MEDIDAS PARA OS RESTAURANTES

1.1. MEDIDAS GERAIS

1.1.1. Divulgar em local de fácil visualização, informações básicas do novo coronavírus SARS-CoV-2 para colaboradores, aluno e clientes. Como exemplo:



O tempo de permanência no ambiente depende da superfície:

- **Plástico** - 5 dias
- **Alumínio** - 8 horas
- **Inox** - 48 horas
- **Luvas cirúrgicas** - 8 horas
- **Vidro** - 4 dias
- **Papel** - 5 dias

O **Coronavírus SARS-CoV-2 (Covid-19)** é muito sensível ao detergente ou sabão e à temperatura quente (45°C ou mais).

1.1.2. Os colaboradores e alunos devem sempre manter as mãos limpas ao disponibilizar talheres e servir os pratos e bebidas aos consumidores. Estes colaboradores e alunos devem sempre lavar as mãos e fazer uso do álcool em gel 70%, ao manipular objetos que irão para a mesa do cliente;

1.1.3. Disponibilizar lavatório com água potável corrente e sabonete líquido, toalha de papel descartáveis (não reciclado) e lixeiras com pedal ou com abertura para descarte de resíduos sem a necessidade de utilizar as mãos;

1.1.4. Disponibilizar recipientes de álcool em gel 70% em pontos estratégicos, inclusive na entrada do estabelecimento, nos banheiros, nos caixas, nas cozinhas e nos ambientes pedagógicos para os colaboradores, alunos e consumidores;

1.1.5. Elaborar fluxo controlado de entrada e saída de clientes, de maneira a evitar que as pessoas fiquem a menos de 1,5 m (um metro e meio) umas das outras;

1.1.6. Operar, no máximo, com 50% da capacidade de lotação do estabelecimento, com distância mínima de 1,5 m (um metro e meio) de raio entre as pessoas com a sinalização dos assentos disponíveis, de forma que possam ser facilmente identificados pelos clientes;

1.1.7. Evitar aglomerações nas áreas de espera, distanciamento entre mesas e cadeiras também deve ser adotado neste local, quando aplicável, bem como os cuidados na formação de filas e até mesmo verificação de espaços alternativos destinados à espera dos clientes;

1.1.8. Não oferecer produtos para degustação;

1.1.9. Se optar pelo serviço de buffet, providenciar uma barreira de proteção para evitar que os alimentos sejam contaminados em razão da ação de consumidores, realizando a troca frequente dos talheres de serviço. Ainda nestes espaços, adotar placas que solicitem aos consumidores que evitem conversas ao se servir;

1.1.10. Disponibilizar colaboradores devidamente paramentados para servir os clientes, a fim de reduzir o contato com os alimentos. Caso seja optado pelo sistema de autosserviço, que sejam expostas porções menores para que a reposição seja frequente;

1.1.11. Os talheres para servir alimentos só poderão ser manuseados com as luvas;

1.1.12. Os alimentos podem ser disponibilizados porcionados e protegidos com filme plástico ou outra proteção adequada para autosserviço;

1.1.13. Temperos devem ser disponibilizados em sachês individuais ou, quando essa opção não for possível, oferecer o produto aos clientes porcionados em recipientes;

1.1.14. Disponibilizar os cardápios por meio digital (QR Code ou Link) e/ou plastificados, com desinfecção a cada consulta, oferecendo ao cliente, como cuidado extra, álcool gel após o manuseio;

1.1.15. Proibido uso de talheres, jogos americanos, vasos, velas ou quaisquer outros tipos de enfeites sobre as mesas que possam ajudar na proliferação do vírus;

1.1.16. Proibições de realização de eventos e comemorações, enquanto durar a pandemia;

1.1.17. Adoção de embalagens individuais descartáveis para acondicionamento de talheres após a lavagem. Devem ir para a mesa de serviço embalados individualmente. Pratos, copos e demais utensílios devem estar protegidos;

1.1.18. Determinar permanência máxima no estabelecimento em cerca de uma hora;

1.1.19. Pessoas do grupo de risco, gestantes e idosos, deverão ser alocados

em mesas isoladas no salão de atendimento, de acordo com disponibilidade de estabelecimento;

1.1.20. Implantação de sistema de limitação de espaço entre pessoas em filas, de modo que elas mantenham distância de pelo menos 1,5 m da pessoa da frente. Demarcações no chão podem ser adotadas ou placas de instrução;

1.1.21. Instalação de anteparos físicos que reduzam o contato dos operadores de caixas com o público;

1.1.22. Utilizar comandas eletrônicas ou que sejam de material de fácil higienização (materiais usados pelo cliente devem ser higienizados entre um atendimento e outro com álcool 70%);

1.1.23. Devem ser disponibilizados dispensadores com álcool em gel 70% para uso daqueles que optarem pelo pagamento por meio de cartões e dinheiro (tanto para o operador do caixa, quanto para o cliente);

1.1.24. Embalar com papel filme as máquinas de cartão de crédito/débito e realizar a desinfecção após cada utilização. A embalagem em papel filme facilita a limpeza dela;

1.1.25. Deve-se evitar compartilhar objetos de uso pessoal como canetas e outros materiais de escritório;

1.1.26. Intensificar a higienização, com álcool 70%, dos cardápios, mesas, cadeiras, maçanetas, superfícies do buffet e balcões, bem como reforçar os procedimentos de higiene da cozinha e banheiros.

1.2. MEDIDAS PARA OS CLIENTES

1.2.1. Higienizar as mãos com o álcool em gel 70% ou água e sabão antes de tocar em pratos e talheres;

1.2.1. Respeitar o distanciamento entre os clientes, seja na fila de buffet, na fila do caixa ou em outros ambientes do estabelecimento;

1.2.2. Quando possível, realizar o pagamento com cartão, diminuindo o contato com dinheiro;

1.2.3. Higienizar as mãos frequentemente e nas seguintes situações:

- Ao chegar ao restaurante;
- Após utilizar os sanitários;
- Após tossir, espirrar, assoar o nariz;
- Após tocar em sacarias, caixas, garrafas e sapatos;
- Após manusear dinheiro;
- Antes de usar utensílios higienizados;
- Antes de colocar luvas descartáveis e após retirá-las;
- Sempre que necessário.

1.2.4. Disponibilizar um colaborador informando aos clientes ou um informativo para orientar quanto à lavagem de mãos e utilização de álcool em gel 70% antes de se servirem e a importância de não conversarem enquanto se servem.



1.3. MEDIDAS PARA OS COLABORADORES E ALUNOS

1.3.1. Afastar colaboradores de grupo de risco que façam atendimento direto ao consumidor/cliente de suas funções laborais, colocando-os em outras funções que não exigem contato físico;

1.3.2. Testar 100% dos colaboradores e alunos (em prática supervisionada) para o novo coronavírus Sars-CoV-2 através do RT-PCR para identificar possíveis infectados e afastá-lo das atividades pelo prazo de 14 dias, caso positivo, ao retomar as atividades do estabelecimento. Após retomada, os colaboradores e alunos deverão ter a temperatura aferida, diariamente, no início do turno;

1.3.3. Reorganizar a escala de trabalho, de forma a reduzir o número de colaboradores por turno, dada a delimitação da lotação do estabelecimento;

1.3.4. Manter os ambientes ventilados naturalmente, incluindo os locais de alimentação dos trabalhadores e os locais de descanso;

1.3.5. Utilização de máscaras por 100% dos colaboradores e alunos do restaurante. As máscaras devem ser, preferencialmente, as cirúrgicas convencionais (descartáveis), sendo utilizadas por até 2 horas, ou se perceber umidade;

1.3.6. A máscara alternativa de pano (artesanal) não é recomendada para uso profissional. Mas, caso adotadas, devem ser utilizadas por até 2 horas, ou se perceber umidade. Depois de lavadas com água e detergente, podem ser desinfetadas por 5 minutos sob fervura ou por imersão em água sanitária de uso geral (Hipoclorito de Sódio) por 20 minutos na diluição de 500 ppm (4 colheres de sopa de água sanitária para 1 litro de água). Em relação ao tecido mais indicado para a sua confecção, vide nota técnica da ANVISA nº 23 de 07 de abril de 2020, que dispõe sobre as orientações gerais sobre máscaras faciais de uso não profissional;

1.3.7. Se o estabelecimento optar pelo uso das máscaras de tecido, é

importante que disponibilize quantidade suficiente à troca correta e institua um procedimento que permita o controle de troca. Um exemplo seria realizar marcações na própria máscara que permitam identificar se houve a troca dentro do período indicado ao uso contínuo. Além disso, a lavagem das máscaras deverá ser realizada pelo próprio colaborador em sua residência e será proibido utilizar o serviço de lavanderia para este item;

1.3.8. Além da utilização da máscara, os colaboradores e alunos que tenham contato com clientes (Serviço de Restaurante e Bar) e prestadores de serviço (Almoxarifado e Rouparia), utilizaram como proteção extra: Protetor facial tipo visor e touca descartável:



<https://i.ytimg.com/vi/XnUKeRFIj7A/maxresdefault.jpg>

1.3.9. Além da utilização da máscara, colaboradores e alunos que manipulam alimentos (Cozinha, Copa e Cambuza), utilizaram como proteção extra: óculos de proteção e touca descartável:



<http://enfermagemceep2014.blogspot.com/2014/06/epi-de-enfermagem-seguranca-no-setor-de.html>

1.3.10. Os protetores e óculos podem ser higienizados com água e sabão e desinfetados com álcool 70% ou solução clorada, no próprio estabelecimento, com frequência ou conforme necessidade, de acordo com especificações do fabricante;

1.3.11. É importante que os colaboradores e alunos utilizem durante o expediente somente os EPIs adotados pelo estabelecimento, garantindo que estão utilizando os materiais corretos e mais indicados para sua função;

1.3.12. De acordo com a Norma Regulamentadora nº 6 - NR 6 - que dispõe sobre EPIs, Sub item 6.6.1 h, cabe ao empregador, quanto ao EPI, registrar o seu fornecimento ao colaborador, podendo ser adotados livros, fichas ou sistema eletrônico;

1.3.13. Nos vestiários, devem ser tomados os cuidados para evitar a contaminação cruzada do uniforme, como não manter em contato os uniformes limpos e os sujos, bem como não deixar os sapatos em contato com os uniformes limpos;

1.3.14. Recomenda-se que os trabalhadores não retornem às suas casas com a mesma roupa utilizada no trabalho;

1.3.15. Seguir a etiqueta, ao tossir ou espirrar deve-se cobrir o nariz e boca com um lenço descartável, descartá-lo imediatamente e realizar higienização das mãos. Caso não tenha disponível um lenço descartável cobrir o nariz e boca com o braço flexionado;

1.3.16. Evitar conversar ou tocar o rosto durante as atividades de manipulação de alimentos;

1.3.17. Higienizar as mãos frequentemente e nas seguintes situações:

- Ao chegar ao trabalho;
- Após utilizar os sanitários;
- Após tossir, espirrar, assoar o nariz;

- Após usar esfregões, panos ou materiais de limpeza;
- Após recolher lixo e resíduos;
- Após tocar em sacarias, caixas, garrafas e sapatos;
- Após tocar em alimentos não higienizados ou crus;
- Ao interromper o serviço e iniciar outro;
- Após manusear dinheiro;
- Antes de usar utensílios higienizados;
- Antes de colocar luvas descartáveis e após retirá-las;
- Sempre que necessário.

1.3.18. Capacitar os colaboradores e alunos, para garantir a confiança nos procedimentos estabelecidos. Desta forma, realizar os treinamentos relacionados abaixo com maior frequência e comprovação documental:

- Higienização de mãos: processo correto e frequência;
- Uso correto do álcool em gel 70%;
- Procedimento de higienização das instalações, equipamentos e utensílios;
- Higienização de hortifrutigranjeiros;
- Como agir caso algum colaborador contraia a Covid-19;
- Novos procedimentos em virtude do protocolo de retomada às operações pós-Covid-19;
 - Para equipe do atendimento: como explicar as medidas de segurança aplicadas pelo estabelecimento aos clientes;
 - Uso correto de luvas e máscaras.

1.3.19. A capacitação será realizada antes da retomada das atividades, devido às mudanças em diversas práticas do estabelecimento em decorrência do cenário pós-Covid-19.

1.4. MANIPULAÇÃO DOS ALIMENTOS

1.4.1. Antes de iniciar a manipulação dos alimentos, os colaboradores devem sempre higienizar as mãos de modo correto e manter a frequência adequada, de acordo com a duração da etapa de pré-preparo;

1.4.2. Seguir os critérios técnicos e estabelecidos em legislações vigentes para higienização de hortifrútis, superfícies, utensílios e equipamentos envolvidos no processo;

1.4.3. Seguir rigorosamente os critérios técnicos e especificados nas legislações vigentes para descongelamento, dessalgue, cocção, resfriamento e demais etapas da cadeia produtiva de alimentos.

1.5. HIGIENIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS, MÓVEIS, UTENSÍLIOS E INSTALAÇÕES

1.5.1. O primeiro passo é cumprir o Programa de Limpeza implementado no Manual de Boas Práticas, de forma que todos os equipamentos, utensílios, superfícies e instalações sejam higienizados antes do retorno das operações. Verificar a necessidade de aperfeiçoar as rotinas de limpeza e a sua frequência;

1.5.2. Realizar um mapeamento dos objetos, superfícies e itens em geral que possuem grande contato manual, seja pelos colaboradores ou pelos clientes e implementar uma rotina de desinfecção com álcool 70% ou desinfetante equivalente. Exemplos: máquinas de cartão, dispositivos utilizados para coleta de pedidos, displays, mesas e bancadas de apoio, totens de autoatendimento, telas dos caixas touch screen, teclados, maçanetas, corrimão, bandejas, cardápios, porta-contas, porta-guardanapos, porta-sachês, facas, pegadores, itens compartilhados entre os funcionários (canetas, pranchetas, telefones e similares), dentre outros;

1.5.3. Intensificar a higienização e a frequência das instalações dos sanitários de uso de colaboradores e clientes (pias, peças sanitárias, válvula de descarga, torneiras, suporte de papel higiênico/papel toalha e secador de mãos), equipamentos, utensílios, superfícies em que há maior frequência de contato como fechaduras, maçanetas das portas, interruptores, corrimões, carrinhos, lixeiras, dispensadores de sabonete líquido, álcool gel, piso, paredes e portas, dentre outros;

1.5.4. Importante que os borrifadores e dispensadores de álcool 70% e/ou de outros desinfetantes sejam abastecidos de acordo com a demanda de uso do local, evitando que fiquem por muito tempo, perdendo sua eficácia. Além disso, precisam ser previamente higienizados antes de serem abastecidos;

1.5.5. Os borrifadores de álcool 70% abastecidos não devem ser mantidos próximos a equipamentos e fontes geradores de calor, pois podem ocasionar incêndios;

1.5.6. Todos os produtos de limpeza utilizados no estabelecimento, fracionados ou não, devem estar devidamente identificados, dentro do prazo de validade e seguindo as orientações dos fabricantes e das legislações vigentes;

1.5.7. Para que um equipamento, utensílio ou superfície seja considerado higienizado, este deve passar pela etapa de limpeza para remoção de sujidades e posterior desinfecção com produto adequado e regularizado pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA e/ou Ministério da Saúde – MS e deve ser utilizado somente para as finalidades indicadas pelos fabricantes, dentro do prazo de validade e acompanhados de Fichas de Informações de Segurança de Produtos Químicos (FISPQ);

1.5.8. Utensílios devem ser lavados em máquinas de lavar louças (temperatura de lavagem entre 55°C e 65°C e temperatura da água de enxágue entre 80°C e 90°C) e, quando não, devem ser lavados com detergente específico para este uso e finalizados com sanitizante (como o álcool 70%). Preferencialmente devem ser lavados em água quente;

1.5.9. Não devem ser utilizados panos têxteis, mas sim descartáveis, para a higienização de equipamentos e utensílios;

1.5.10. Os talheres devem ser oferecidos ao cliente com proteção;

1.5.11. Guardanapos de papel devem ser oferecidos ao cliente em dispensers protegidos ou embalados;

1.5.12. Toalhas de mesa devem ser trocadas a cada uso, não podendo ser aproveitadas de um atendimento para o outro;

1.5.13. Proceder a limpeza constante de aparelhos de ar condicionado, deixando em dia a manutenção e a limpeza dos filtros, dando preferência à ventilação natural. A manutenção deverá ser realizada a cada 6 meses;

2. MEDIDAS PARA OS REFEITÓRIOS

2.1. Poderão ser utilizados com apenas 1/3 (um terço) da capacidade, por vez. Desse modo, deverá ser feito um cronograma de utilização, de forma a evitar aglomerações;

2.2. É proibido a saída do ambiente com alimentos prontos para degustações posteriores e/ou em outros locais.

2.3. Seguir os mesmos procedimentos de distanciamento, serviço de alimentação, higienização e limpeza dos restaurantes.

3. MEDIDAS PARA AS ROUPARIAS

3.1. O colaborador que realiza o recebimento do enxoval deve utilizar máscara para sua proteção, conforme modelo definido pelo estabelecimento, dentre as opções apresentadas neste documento (Item 1.3.6.);

3.2. Todos entregadores, da lavanderia, devem estar utilizando máscaras na entrega do enxoval;

3.3. Manter o distanciamento de pelo menos 1,5 m (um metro e meio) dos Entregadores, Colaboradores e Alunos;

3.4. Deve-se evitar compartilhar objetos de uso pessoal como canetas e outros materiais de escritório, caso necessário, realizar logo em seguida a sanitização do item com álcool 70%;

3.5. Realizar a guarda do enxoval em sacos de roupas específicos para tal

fim, manusear cuidadosamente com luvas descartáveis e identificar quando for uniformes dos colaboradores;

3.6. Antes de entregar os uniformes embalados para os colaboradores, a profissional da Rouparia deve higienizar as embalagens com álcool 70%;

3.7. A rouparia está proibida de disponibilizar Guardanapos, Panos de Serviços, Toalhas de Mesa e se houver qualquer solicitação, deve pedir autorização para Gerência;

3.8. Quando utilizar o carrinho de transporte da Rouparia, realizar a higienização conforme as orientações deste documento (Item 1.5.) antes de realizar o transporte;

3.9. O colaborador deve colocar o uniforme sujo em um saco de roupas específicos para tal fim, identificar a embalagem com seu nome e armazenar no carrinho de transporte da rouparia;

3.10. Antes realizar a contagem do enxoval sujo, o profissional da Rouparia deve higienizar as embalagens com álcool 70%.

4. MEDIDAS PARA OS ALMOXARIFADOS

Além das recomendações e cuidados presentes nas legislações vigentes, as seguintes medidas são importantes:

4.1. RECEBIMENTO DE MERCADORIAS

4.1.1. Respeitar os critérios vigentes estabelecidos em legislação para aceitação ou devolução das mercadorias;

4.1.2. Encaminhar para os fornecedores as respectivas orientações das medidas de prevenção e controle contra à COVID-19 adotadas pelo Senac, em relação a adequação dos procedimentos de boas práticas na entrega das mercadorias;

4.1.3. Se for receber um prestador de serviço dentro da operação, que terá contato com os colaboradores, é importante que quem estiver realizando o recebimento seja orientado quanto ao distanciamento de pelo menos 1,5 m (um metro e meio) deste e que eles também adotem esse distanciamento entre si;

4.1.4. Todos entregadores devem estar utilizando máscaras na entrega das mercadorias;

4.1.5. O colaborador que realiza o recebimento das mercadorias deve utilizar máscara para sua proteção, conforme modelo definido pelo estabelecimento, dentre as opções apresentadas neste documento (Item 1.3.6.);

4.1.6. Deve-se evitar compartilhar objetos de uso pessoal como canetas e outros materiais de escritório, caso necessário, realizar logo em seguida a sanitização do item com álcool 70%.

4.2. ARMAZENAMENTO DAS MERCADORIAS

4.2.1. Antes de iniciar os pedidos e reabastecer o estoque é importante realizar uma verificação dos produtos que foram mantidos em estoque, como: validade (produtos vencidos devem ser descartados), integridade das embalagens e produtos e demais controles pertinentes;

4.2.2. Antes de armazenar os produtos perecíveis nos equipamentos de conservação é importante que a temperatura tenha sido estabilizada (seguir as recomendações instituídas nas legislações vigentes);

4.2.3. Para garantir a correta estabilização dos equipamentos, recomenda-se que estes sejam higienizados e ligados, pelo menos, 2 dias antes do seu uso;

4.2.4. Retirar as embalagens secundárias e terciárias do fornecedor e realizar o descarte adequado antes de armazenar os produtos. Após o armazenamento, borrifar álcool 70% nas embalagens primárias (vidros,

plásticos, latarias etc.)

4.2.5. Respeitar os prazos de validade, temperatura de armazenamento e demais critérios de legislações vigentes.

4.3. TRANSPORTE DAS MERCADORIAS

4.3.1. Utilizar embalagem externa (secundária) para proteção extra das mercadorias no transporte;

4.3.2. Quando utilizar carrinho prancha, realizar a higienização conforme as orientações deste documento (Item 1.5.) antes de realizar o transporte;

4.3.3. Utilizar somente o elevador de carga, respeitando a quantidade máxima de pessoas estabelecida pós Covid-19;

4.3.4. Higienizar as mãos com água e sabão, e sanitizar com álcool gel 70% antes e depois de realizar o transporte das mercadorias.

