

BOAS PRÁTICAS

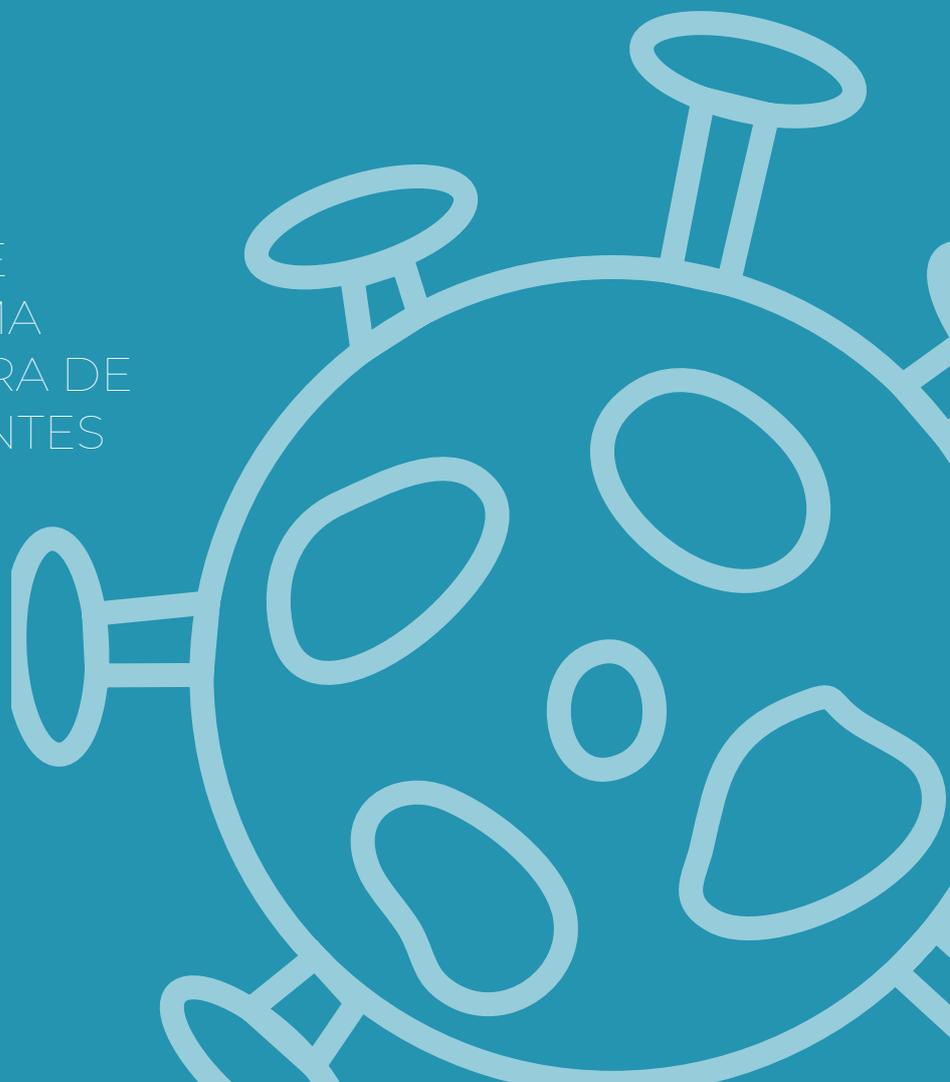
COMO RETOMAR ÀS ATIVIDADES



SINDBARES

abrase

RECOMENDAÇÕES E
CUIDADOS PARA UMA
REABERTURA SEGURA DE
BARES E RESTAURANTES
DIANTE DA CRISE



SUMÁRIO

1 Orientações gerais

Instalações

2

Orientações para equipe

3

Orientações para os clientes

4

Orientações para operação

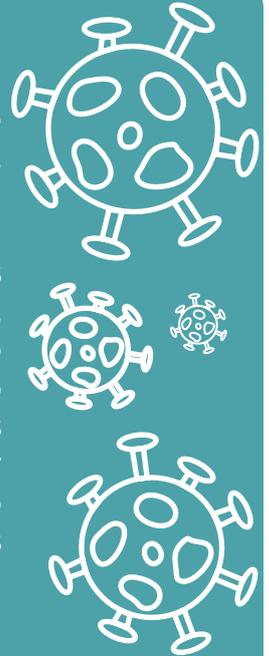
5

1

Orientações gerais

O que é o covid-19?

É uma doença provocada pelo agente SARSCoV-2, conhecido como novo coronavírus, que é transmitido principalmente pelo sistema respiratório. A infecção ocorre de pessoa para pessoa através da inalação de pequenas gotículas de saliva ou muco que carregam uma carga viral, que são transmitidas especialmente por espirro ou tosse. Além da inalação, a transferência do vírus também pode acontecer quando superfícies recentemente contaminadas são tocadas por outras pessoas. O vírus entra no organismo através das mãos, que levam o Covid-19 para os olhos, nariz e boca.



Resistência do vírus em superfícies

No ar (aerossóis/ em suspensão)

3 horas

Cobre

4 horas

Papelão

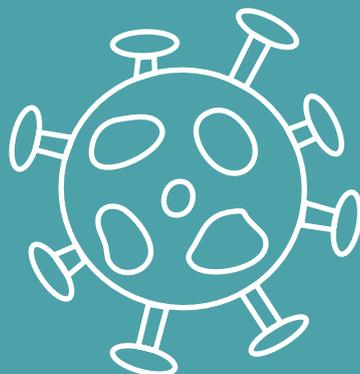
1 dia

Plástico

3 dias

Aço inoxidável

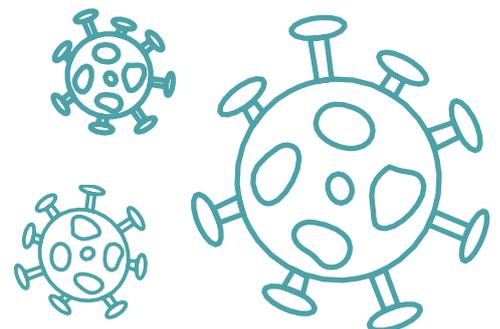
3 dias



Alimentos

podem transmitir?

De acordo com o Centro de Controle e Prevenção de Doenças dos Estados Unidos e a Autoridade Europeia de Segurança Alimentar, atualmente não há evidências de que a covid-19 seja transmitida diretamente por alimentos.



2

Instalações

Repense o modelo de seu cardápio. Se não for possível abolir o menu físico (escrevendo os itens em uma lousa, por exemplo), prepare um modelo plastificado, que possa ser higienizado após o uso. Outra ideia é ter um cardápio digital, que o cliente pode acessar lendo um QR Code pelo celular.

Disponibilize álcool em gel 70% para os clientes, na entrada e em pontos estratégicos do estabelecimento.

Realize o controle de entrada e saída dos clientes a fim de evitar aglomerações.



As lixeiras devem ser providas de tampa e pedal, nunca com acionamento manual e precisam ser mantidas higienizadas diariamente.

Reforce a higienização do piso e de superfícies com detergente e sanitizantes adequados, seguindo as orientações do fabricante. Existem no mercado produtos químicos 2 em 1, ou seja, detergente e sanitizante juntos no mesmo produto.

Repense a capacidade de público do estabelecimento, de modo que seja possível uma separação mínima de um metro entre as cadeiras ocupadas ou dois metros entre as mesas. Para reorganizar o salão e garantir a separação, sem remover as mesas, você pode marcar com um X as que não devem ser ocupadas.

Privilegie a ventilação natural do ambiente. No caso do uso de ar-condicionado, faça manutenção e limpe os filtros diariamente.



Instalações

2

Promova o distanciamento de 1 metro entre pessoas nas filas na entrada e para o pagamento. Você pode, por exemplo, fazer marcações no chão com essa distância. O distanciamento também vale para o pessoal da cozinha e, se possível, divida-os em turnos

O pagamento

O momento de pagar traz um contato entre clientes e funcionários. Veja alguns cuidados:

- Organize a fila de pagamento respeitando a distância de um metro entre as pessoas.
- Dê preferência ao pagamento com cartões de crédito, débito ou por aproximação. Evite pagamentos em dinheiro, que oferecem maior risco de contaminação.
- Cubra a maquininha com filme plástico para facilitar a higienização após o uso. Se possível, instale uma barreira de acrílico no caixa.
- Coloque um recipiente com álcool em gel 70% no caixa para os clientes."



Restaurantes por quilo

- Disponibilize luvas descartáveis de plástico ou, se não for possível, guardanapos de papel na entrada dos buffets, para que os clientes se sirvam.
- Coloque recipiente com álcool em gel 70% na entrada do buffet.
- Os alimentos no buffet devem ser cobertos com protetores salivares com fechamentos laterais e frontal.
- Ofereça talheres higienizados em embalagens individuais (ou talheres descartáveis), além de manter os pratos, copos e demais utensílios protegidos.
- Na fila, faça marcações no chão com a distância de 1 metro entre as pessoas.
- Disponha os temperos em sachês.
- Repense o cardápio para a nova situação.

Os buffets a quilo têm um desafio maior na reabertura. Adaptar os procedimentos é vital para manter a confiança dos clientes.



Mantenha as saboneteiras e toalheiros dos lavatórios dos clientes abastecidos de sabonete líquido, papel toalha descartável, se possível, álcool em gel 70%. O mesmo para os banheiros dos colaboradores.

3

Orientações para equipe

O uso de máscaras pelos colaboradores fica a critério do estabelecimento (segundo as últimas normas da Anvisa), mas seguindo também a legislação local. Se decidir promover o uso, deve instruí-los sobre a correta utilização, realizando a troca no mínimo a cada 4h de trabalho ou sempre que se fizer necessário.

É importante manter a distância de 1 metro entre os funcionários na área de produção e reforce a necessidade de manter distância segura e evitar o contato com os clientes. Demonstre que é possível ser amistoso sem abraços ou apertos de mão .



As pessoas devem ser o centro do seu cuidado. Elas precisam de toda a atenção. Cuide da saúde física e mental dos funcionários. Esteja próximo para dar confiança e segurança e lembre-se sempre que trabalho em equipe é fundamental. Cuide para que seus funcionários não trabalhem se apresentarem os sintomas da Covid-19, como febre e tosse.

Colaboradores devem vestir uniforme somente no local de trabalho. Uniformes, equipamentos de proteção e máscaras não devem ser compartilhados.

Você pode designar um funcionário para repassar as informações aos colegas. Todo dia um colaborador diferente pode ser o encarregado, isso reforça o espírito de equipe.



3

Orientações para equipe

Realize a limpeza e desinfecção de objetos e superfícies que sejam tocados com frequência, utilizando água e sabão ou com álcool. As mesas e cadeiras dos clientes devem ser higienizadas após cada refeição. Os banheiros devem ser limpos de hora em hora.

Nas áreas de manipulação de alimentos nada mudou em relação aos cuidados que sempre foram exigidos do estabelecimento. É proibido todo ato que possa contaminar os alimentos, como: comer, fumar, tossir, espirrar, se coçar, tocar o nariz, orelhas ou boca, usar o celular ou realizar outros hábitos inseguros

O colaborador deve ser afastado em caso de constatação ou suspeita de que tenha contraído uma enfermidade ou problema de saúde.



Oriente os funcionários para que evitem conversas desnecessárias. Informe a eles sobre as atualizações diárias da situação da pandemia e não deixe que as fake news tomem conta do noticiário interno.

Reforce as boas práticas na cozinha e reserve espaço para a higienização prévia dos alimentos crus, como frutas, legumes e verduras. Existem produtos específicos no mercado. Ou use uma solução de água sanitária na proporção de 10 ml (veja no rótulo se pode ser usada para alimentos) para 1 litro de água. Deixe os alimentos na solução por 10 minutos e depois enxágue em água corrente.



4

Orientações para clientes

Oriente os consumidores a fazer o pagamento preferencialmente com cartões ou através do celular, evitando a manipulação de notas e moedas.

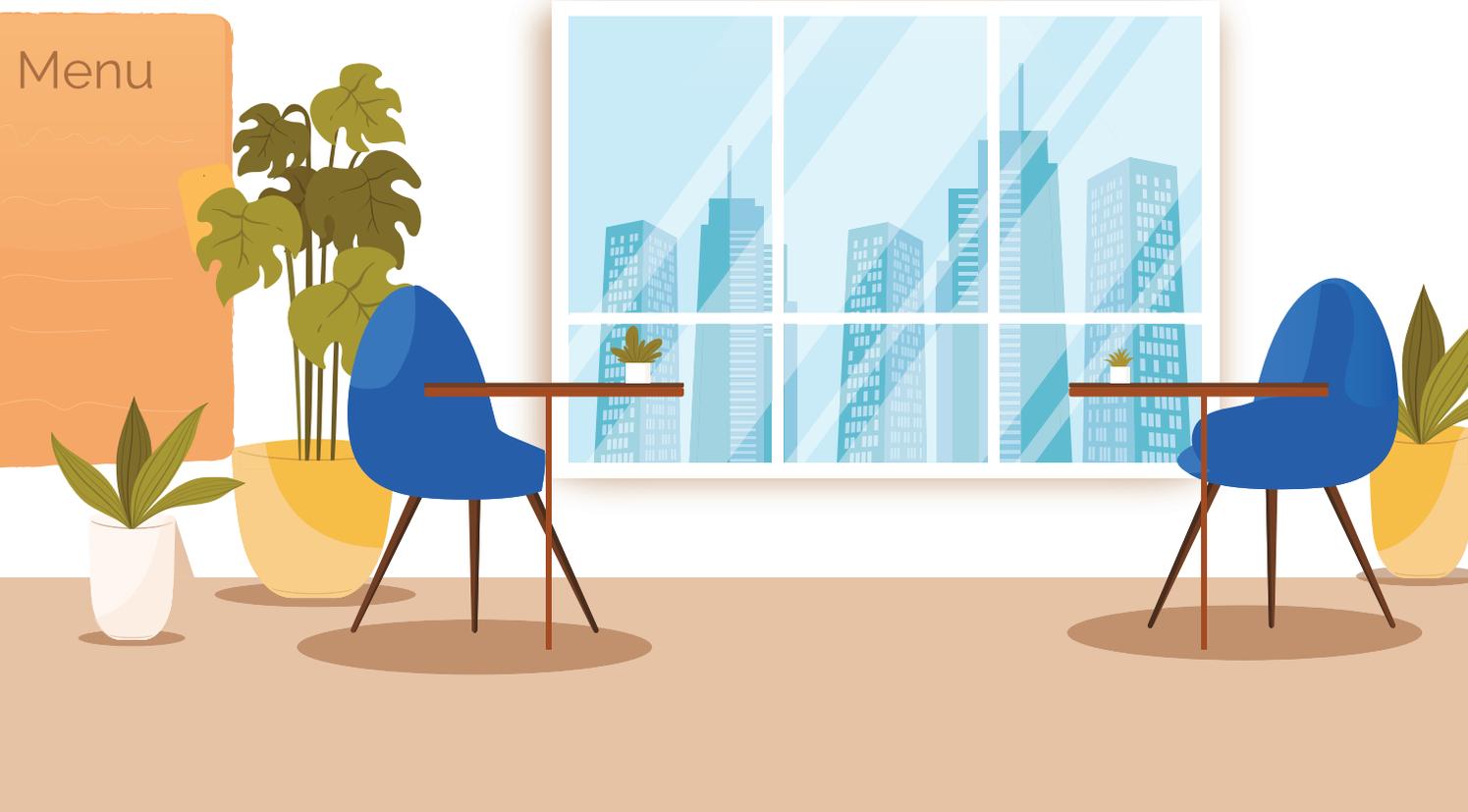
Comunicação é essencial. Não basta adotar as medidas. Informe aos clientes que o seu estabelecimento é comprometido com as boas práticas e com a segurança, para que eles se sintam seguros. Treine a equipe para falar sobre as medidas de segurança, utilize cartazes no salão e nos banheiros. Também faça a comunicação no site e/ou redes sociais.

Avalie a possibilidade do restaurante oferecer máscaras descartáveis.



Informe aos clientes sobre a importância de evitar o compartilhamento de talheres, copos e outros objetos à mesa (como o telefone celular). Coloque um cartaz alertando que clientes com sintomas (febre, tosse) não devem permanecer no restaurante.

Nos banheiros e lavatórios, coloque cartazes com instruções sobre a lavagem correta das mãos e sobre o uso do álcool em gel.



5

Orientações para operação

Realize a higiene das bolsas de entrega com álcool 70% a cada reabastecimento e higienização no fim do turno.

Mantenha atenção redobrada no contato entre motoristas de fornecedores e funcionários do restaurante durante o recebimento de mercadorias, garantindo o afastamento. Tenha também atenção no contato com os entregadores no delivery.

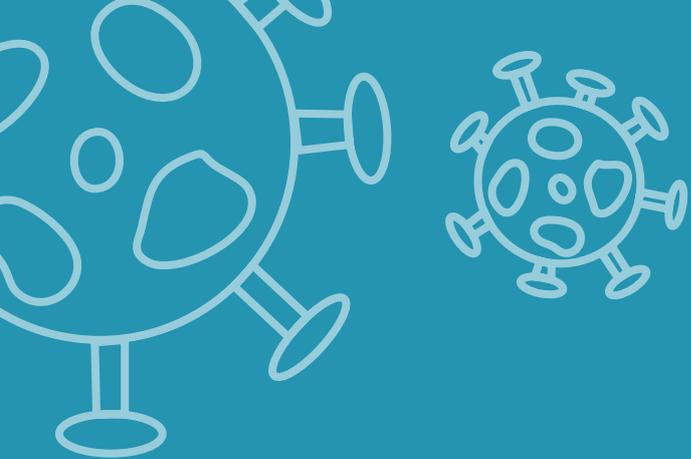


Motoristas devem receber um desinfetante para as mãos à base de álcool e toalhas de papel. E devem usar antes de passar os documentos de entrega para a equipe responsável por receber os produtos.

Recomenda-se sempre o uso de embalagem externa (secundária) para proteção extra do invólucro principal que conterá o alimento.

Motoristas e outros funcionários que realizam entregas em estabelecimentos de alimentação não devem sair de seus veículos durante a entrega.





CARTILHA



abrasel

Todos os itens da cartilha saíram dos manuais da Abrasel, do Sebrae e das normas da Anvisa para retomada segura dos bares e restaurantes.

