

PROTOCOLO

SETOR: BARES, LANCHONETES, RESTAURANTES E AFINS

- Submeter todos os ambientes do estabelecimento periodicamente a desinfecção, seguindo as indicações das autoridades sanitárias e dos profissionais pertinentes;
- Todos os funcionários que apresentarem sintoma de síndrome gripal (febre, mesmo que relatada, tosse ou dor de garganta ou coriza ou dificuldade respiratória) serão considerados suspeitos de portarem COVID-19, devendo ser encaminhado ao profissional da área médica para avaliação e diagnóstico e, posteriormente o estabelecimento empresarial deverá adotar as medidas recomendadas;
- Proceder constantemente treinamento, dos colaboradores e demais envolvidos sobre as regras estabelecidas neste protocolo, a fim de garantir seu cumprimento;
- Na política de conscientização, realizar palestras, sempre em formato digital, de conscientização e de técnicas dos procedimentos de proteção aqui listados;
- Conferir ênfase ao uso contínuo de máscaras para todos os profissionais envolvidos, com orientações de uso correto e locais de descarte;
- Deixar em evidência a indicação de distanciamento mínimo de 1,5 metro entre as pessoas, bem como a orientação sobre o uso obrigatório de máscaras nas dependências do estabelecimento;
- Conscientizar os consumidores, inclusive por meio de cartazes afixados, banners, panfletos, áudios, vídeos, e-mails, etc., sobre a necessidade da não entrada e permanência de crianças até 8 anos;
- Disponibilização para higienização das mãos Álcool 70° em vários pontos do estabelecimento empresarial;
- Disponibilização de Álcool 70° líquido para limpeza de balcões e mesas;
- Demarcação de distanciamento nos caixas e na frente de setores, 1,5 metro;
- Manter uma disposição temporária com menos mesas e assentos, de tal modo que o espaçamento entre mesas seja de, no mínimo, 2 metros;
- Reduzir a densidade ocupacional, limitada a ocupação interna dos estabelecimentos a 40% de sua capacidade máxima, enquanto a Cidade de Itapira encontrar-se na

classificação amarela do Plano São Paulo, e a 60%, enquanto encontrar-se na classificação verde e atendimento com capacidade total na fase azul;

- Fornecimento de EPIs para todos os colaboradores;
- Não permitir aglomerações em nenhuma hipótese, adotando-se essa normativa como princípio geral em todas as atividades do estabelecimento;
- Mediante utilização de colaboradores com a função de servir os clientes, devidamente paramentados com máscaras, e caso tenham cabelos longos, que estejam portando-os presos;
- Orientar, ostensivamente, colaboradores e clientes, inclusive por meio de cartazes afixados, banners, panfletos, áudios, vídeos, e-mails, etc., sobre a necessidade de higienização frequente das mãos, bem como sobre a maneira correta de fazê-lo, de igual forma ao uso de máscara;
- Separar lixo com potencial de contaminação para descarte (Equipamento de Proteção Individual - EPI, máscaras, etc.);
- Orientar as equipes sobre o correto descarte de materiais possivelmente contaminados, bem como a lavagem de mãos após tais episódios;
- Garantir que os lavatórios e banheiros, para clientes e colaboradores, sejam devidamente equipados com água, sabão e toalhas descartáveis, além de lixeiras com acionamento não manual;
- Realizar higienização diária do local que receberá o público e em que serão preparados ou armazenados os alimentos;
- Garantir a ampla difusão das normas contidas neste protocolo aos clientes, por meio de cartazes afixados, banners, panfletos, áudios, vídeos, e-mails, etc.;
- Nos vestiários, devem ser adotados os cuidados para evitar a contaminação cruzada do uniforme, evitando-se contato entre uniformes limpos e os sujos;
- Orientar os colaboradores a seguirem as seguintes medidas de segurança fora do ambiente de trabalho; Não realizar o trajeto de uniforme, evitando a contaminação dos colegas de trabalho;
- Trocar a máscara utilizada no deslocamento;
- Lavar e trocar os uniformes diariamente e levá-los ao local de trabalho protegidos em saco plástico ou outra proteção adequada, necessariamente fornecida pelo estabelecimento;

- Uniformes só devem ser utilizados no ambiente de trabalho;
- Está vedada a concentração de grupos com mais de 6 pessoas em uma só mesa e a interação ou proximidade entre grupos alocados em mesas distintas;
- Realizar marcações no piso nos locais onde são formadas filas, como nos buffets de autosserviço, balcões de atendimento, caixas de pagamento, e sanitários, orientando os clientes e funcionários a posicionarem-se a 1,5 metro de distância um do outro;
- Se necessário para garantir o cumprimento dessa regra, destinar colaborador à função de organizadores de fila direcionados aos clientes em fluxo obrigatório;
- Procedimentos para entrada dos clientes:
- Após a chegada do cliente, um membro da equipe, deverá encaminhá-lo diretamente à mesa, prévia e adequadamente higienizada, organizada apenas com utensílios essenciais ao consumo, também devidamente higienizados;
- Evitar contato físico entre profissionais e clientes;
- Estabelecimentos que adotem o sistema de autosserviço (self-service) e demais serviços de alimentação poderão operar:
- Mediante utilização de colaboradores com a função de servir os clientes, devidamente paramentados com EPIs, e, caso tenham cabelos longos, que estejam portando-os presos;
- Estabelecimentos que adotem o sistema de pedidos para consumo em seu interior deverão garantir que os garçons estarão devidamente paramentados com máscaras, higienizações constantes das mãos e, caso tenham cabelos longos, que estejam portando-os presos;
- Disponibilizar temperos e condimentos em sachês ou em porções individualizadas diretamente da cozinha a cada cliente;