

# PROTOCOLO DE PROCEDIMENTOS E BOAS PRÁTICAS

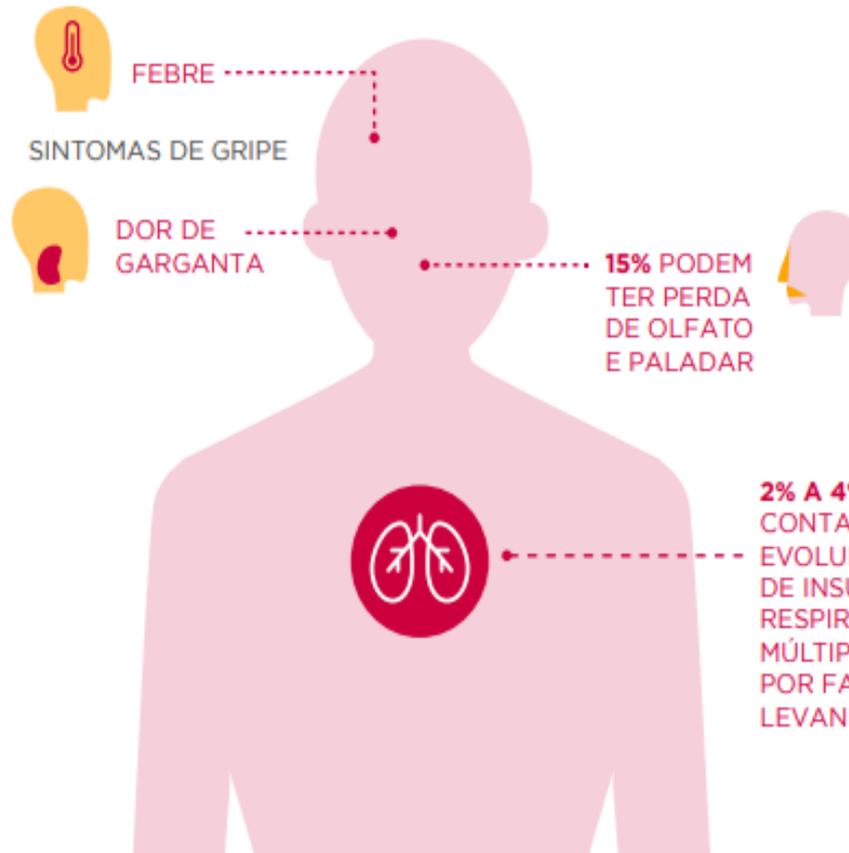
RESTAURANTES

COVID-19

# ALGUNS SINTOMAS E INFORMAÇÕES

  
**INCUBAÇÃO**  
**5a10**  
**DIAS**

**80%**  
DOS  
INFECTADOS  
PODEM NÃO  
APRESENTAR  
SINTOMAS



**PARA MAIS INFORMAÇÕES**



**ACESSE O SITE DO MINISTÉRIO DA SAÚDE**

# O TEMPO DE PERMANÊNCIA DO VÍRUS NAS SUPERFÍCIES

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

## COMO COLOCAR A MÁSCARA



Higienize  
as mãos



Coloque a máscara  
segurando-a pelos  
elásticos ou tiras



Certifique-se de  
cobrir bem o nariz  
e a boca



Durante o  
processo e após  
colocá-la, evite  
tocar a parte da  
frente da máscara

Fonte: Ministério da Saúde

## SUGESTÃO DE COMO REMOVER A MÁSCARA



Higienize  
as mãos



Evite tocar e  
não retire a  
máscara pela  
parte da frente



Apenas toque  
nos elásticos  
ou tiras para  
retirá-la



Após retirar,  
higienize  
novamente  
as mãos

## COMO LAVAR MÁSCARA DE TECIDO



As máscaras de tecido são de uso individual.



Lave-as com água e sabão e sanitize com solução clorada, em imersão por 20 minutos.

# DIMENSIONAMENTO DOS AMBIENTES

- Para viabilizar o distanciamento entre os clientes no salão, podem ser removidas algumas mesas ou somente algumas de suas cadeiras. Na impossibilidade de inutilização, pode ser colocado um alerta ao cliente informando para não usar a mesa e cadeiras ao lado;
- Considerando-se que alguns grupos de pessoas já possam ter convivência fora do restaurante, podem sentar-se juntos, desde que haja o distanciamento mínimo de 1,5 metro da mesa de outros clientes (desconhecidos);
- Dar preferência para pratos a La Carte, evitando assim filas e compartilhamento de utensílios.

- Se possível, recomenda-se marcações no piso nos locais onde são formadas filas, como nos balcões de atendimento e nos caixas de pagamento, com distanciamento mínimo de 1 metro para orientar o posicionamento dos clientes;
- Evitar aglomerações nas áreas de espera; o 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;
- O ambiente deve ter boa ventilação, mantendo portas e janelas abertas. Evitar o uso de ventiladores.



# SAÚDE DOS COLABORADORES

- Antes da retomada das atividades e de retorno dos colaboradores é importante realizar contato prévio a fim de identificar se o mesmo está apto ao retorno imediato ou se deve ser direcionado ao serviço de saúde;
- Colaboradores com síndrome gripal ou sintomas relacionados devem procurar o sistema de saúde para serem avaliados antes de iniciar suas funções;
- Não falar, tossir ou espirrar próximo de outras pessoas ou dos alimentos. Caso essa situação ocorra, sempre proteger a boca de maneira adequada (papel toalha descartável ou antebraço);
- Não tocar em olhos, boca e nariz;

## COMO HIGIENIZAR AS MÃOS



1  
Molhe as mãos evitando tocar na pia



2  
Aplique sabonete na palma da mão



3  
Ensaboe as palmas das mãos friccionando-as entre si



4  
Esfregue os punhos, os antebraços e o dorso das mãos, entrelaçando os dedos



5  
Esfregue o dorso dos dedos de uma mão com a palma da mão oposta (e vice-versa), segurando os dedos, com movimento de vai-vem



6  
Esfregue o polegar direito, com auxílio da palma da mão esquerda (e vice-versa), utilizando movimento circular



7  
Friccione as polpas digitais e unhas da mão esquerda contra a palma da direita (e vice-versa), fazendo movimento circular



8  
Esfregue o punho e o antebraço com o auxílio da palma da mão, utilizando movimento circular



9  
Enxague as mãos retirando os resíduos de sabonete. Evite contato direto das mãos com a torneira



10  
Seque as mãos com papel-toalha descartável, iniciando pelas mãos em direção aos punhos

# Colaboradores fora do ambiente de trabalho

**O trajeto entre a casa e o local de trabalho é o momento de maior exposição dos colaboradores ao vírus. Portanto, é imprescindível que os colaboradores sejam orientados aos seguintes cuidados:**

- Não realizar o trajeto de uniforme, a fim de evitar a contaminação dos colegas de trabalho, bem como utilizá-lo somente dentro do estabelecimento;
- Lavar e trocar os uniformes diariamente e levá-los ao local de trabalho protegidos em saco plástico ou outra proteção adequada. Os cuidados para evitar a contaminação cruzada do uniforme devem ser tomados, como não manter em contato os limpos e os sujos;

# Colaboradores fora do ambiente de trabalho

- Não tocar boca, nariz e olhos durante o trajeto;
- Higienizar as mãos sempre que sair e voltar ao local de trabalho;
- Utilizar máscaras de proteção;



# MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

## Recebimento de mercadorias:

- Respeitar os critérios vigentes estabelecidos em legislação para aceitação ou devolução das mercadorias;
- Se for receber um prestador de serviço dentro da operação, que terá contato com seus colaboradores, é importante que quem estiver realizando o recebimento seja orientado quanto ao distanciamento de pelo menos 1 metro deste e que eles também adotem esse distanciamento entre si;
- 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.

# MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

## **Armazenamento das mercadorias:**

- Antes de iniciar os pedidos e reabastecer as lojas 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;
- Antes de armazenar os produtos perecíveis nos equipamentos de conservação é importante que a temperatura tenha sido estabilizada;
- Retirar as embalagens secundárias e terciárias do fornecedor e realizar o descarte adequado antes de armazenar os produtos;
- Respeitar os prazos de validade, temperatura de armazenamento e demais critérios de legislações vigentes.

# MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

## **Pré-preparo/preparo:**

- Antes de iniciar o pré-preparo e preparo 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;
- Seguir os critérios técnicos e estabelecidos em legislações vigentes para higienização de hortifrúti, superfícies, utensílios e equipamentos envolvidos no processo;
- Seguir rigorosamente os critérios técnicos e especificados nas legislações vigentes para descongelamento, dessalgue, cocção, resfriamento e demais etapas da cadeia produtiva de alimentos.

# CONSUMO DE ALIMENTOS

- Incentivar a lavagem de mãos. Em estabelecimentos onde seja possível ter uma pia para esta finalidade, o local deve dispor de sabonete e papel toalha descartável não reciclado para que os clientes possam higienizar as mãos antes de se servirem;
- Disponibilizar dispensadores de parede, de mesa, totens ou similares abastecidos com álcool em gel 70% em locais estratégicos para uso dos clientes durante permanência no estabelecimento;
- Caso seja possível, recomenda-se o uso de organizadores de fila direcionados aos clientes em fluxo obrigatório, seguindo a recomendação de 1 metro de distância entre as pessoas;

# CONSUMO DE ALIMENTOS

- Recomenda-se a presença de 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;
- Cardápios, quando existentes, devem ser produzidos em materiais de fácil limpeza, materiais descartáveis e/ ou disponibilizados em meio virtual para acesso do cliente (materiais usados pelo cliente devem ser higienizados entre um atendimento e outro);
- Temperos devem ser disponibilizados em sachês individuais ou, quando essa opção não for possível, oferecer o produto aos clientes porcionados em recipientes.

# O PAGAMENTO

- Utilizar comandas descartáveis, eletrônicas ou que sejam de material de fácil higienização (materiais usados pelo cliente devem ser higienizados entre um atendimento e outro com álcool 70%);
- Fazer identificação no piso para garantir a distância de 1 metro entre os clientes ou optar por fazer o recebimento na própria mesa do cliente, evitando assim a formação de filas e possível aglomeração no caixa.
- Operadores dos caixas devem utilizar máscaras e não podem manipular alimentos;

# O PAGAMENTO

- 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);
- Deve-se evitar compartilhar objetos de uso pessoal como canetas e outros materiais de escritório.
- Optar pelo uso de cartão e desinfetar a maquininha a cada uso. Para melhor conservação da máquina é recomendável protegê-la com plástico filme e fazer a higienização recomendada.

# SERVIÇO DE DELIVERY

- Entregadores que façam parte do quadro de colaboradores do estabelecimento devem ser incluídos nos programas de capacitação.
- Recomendamos que entregadores utilizem máscaras para realizar as entregas aos clientes. No caso de entregadores pertencentes ao quadro do estabelecimento, as máscaras devem ser fornecidas pelos próprios estabelecimentos.
- Manter embalagens protegidas e devidamente armazenadas até o seu uso;
- Lacrar todos os pedidos para que não haja risco de violação e contaminação;

# SERVIÇO DE DELIVERY

- Os entregadores devem manter distância mínima de 1 metro do cliente.
- As embalagens de transporte (térmicas popularmente conhecidas como bags) nunca devem ser colocadas diretamente no chão em nenhum momento, devido aos riscos de contaminação;
- Ideal verificar a integridade da bag (mochila) e sua condição de higiene antes da entrega;
- Recomendamos que os entregadores tenham acesso a dispensadores de álcool em gel 70% abastecidos para que possam higienizar as mãos, as máquinas de cartões e bags de transporte;

# SERVIÇO DE DELIVERY

- Em caso de troco em dinheiro, recomendamos que a devolução seja feita em saco plástico para não haver contato com as mãos;
- Recomenda-se sempre o uso de embalagem externa (secundária) para proteção extra do invólucro principal que conterá o alimento.



# CAPACITAÇÃO DOS COLABORADORES

A capacitação de colaboradores será a chave para que possamos demonstrar confiança nos procedimentos estabelecidos. Desta forma, recomenda-se que os treinamentos sejam realizados com maior frequência.

# RECOMENDAÇÕES GERAIS

- Reforçar a higiene das instalações, equipamentos e utensílios;
- Higienizar corretamente as mãos com água e sabão e/ ou álcool 70%;
- Utilizar corretamente todos os EPI's necessários;
- Manter distanciamento entre os clientes, fornecedores e funcionários;

# RECOMENDAÇÕES GERAIS

- Organizar filas com distanciamento de 2 metros.
- Realizar corretamente o serviço de delivery.



# REALIZAÇÃO

- COMITÊ MUNICIPAL DE ENFRENTAMENTO AO COVID-19;
- SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE;
- SEDESA;
- VIGILÂNCIA SANITÁRIA MUNICIPAL

# AGRADECIMENTOS

AGRADECEMOS A TODOS PELA PRESENÇA E NOS  
DISPONIBILIZAMOS PARA ESCLARECIMENTO  
DE DUVIDAS E APOIO NECESSARIO.

OBRIGADA!!