

MANUAL DE BOAS PRÁTICAS

COMBATE AO CORONAVÍRUS



COMÉRCIO



INDÚSTRIA



SERVIÇOS



ALIMENTAÇÃO

OBRIGATORIEDADE DO USO DE MÁSCARA



Decreto nº 4055/2020

Fica determinada a obrigatoriedade de uso de máscaras pelos proprietários e colaboradores de empresas e prestadores de serviços em funcionamento no município, bem como ficam obrigados a disponibilizar aos seus clientes, álcool gel para higienização, preferencialmente próximo da porta de entrada dos estabelecimentos. As pessoas que necessitarem entrar nos estabelecimentos, também deverão estar utilizando máscaras de proteção.

INTENSIFICAR A HIGIENIZAÇÃO

- atenção para maçanetas, mesas, balcões, corrimões, interruptores, elevadores e barreiras físicas utilizadas como equipamentos de proteção coletiva como placas transparentes, entre outros;

- teclados, mouses, materiais de escritório, máquinas para pagamento com cartão, caixas eletrônicos de autoatendimento ou qualquer outro equipamento que possua painel eletrônico de contato físico;



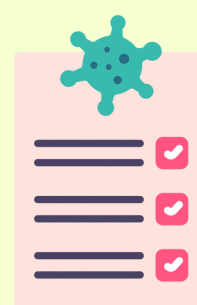
DISPONIBILIZAR ALCÓOL EM GEL



Disponibilizar para uso de clientes e colaboradores álcool em gel em pontos estratégicos, como entrada, corredores, acesso aos elevadores, balcões e mesa de atendimento.

INFORMATIVOS

Disponibilizar cartazes com informações/ orientações sobre a necessidade de higienização de mãos, uso do álcool 70%, uso de máscaras, distanciamento entre as pessoas, limpeza de superfícies, ventilação e limpeza dos ambientes.



CONTROLE DE ACESSO



Providenciar o controle de acesso, marcação de lugares reservados aos clientes, controle da área externa do estabelecimento e a organização das filas para que seja respeitada a distância mínima de 1,5 m entre as pessoas.

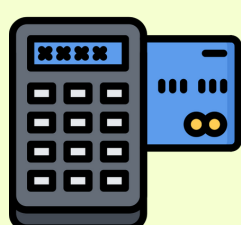
Manter os ambientes sempre bem arejados.

EVITE A CONTAMINAÇÃO



A primeira orientação é que os funcionários evitem passar as mãos nos olhos, bocas e mucosas após pegar em dinheiro, chave ou cartão do cliente

Higienizar as mãos logo após o atendimento, usando álcool gel 70% ou lavando bem com água e sabão até a altura dos punhos.



A máquina do cartão de débito e crédito, acessada continuamente pelos clientes e colaboradores, deve ser higienizada com álcool 70% após sua utilização.

Atendimento preferencial a idosos, hipertensos, diabéticos e gestantes, garantindo um fluxo ágil para que essas pessoas permaneçam o mínimo de tempo possível na no estabelecimento.



É preciso limpar regularmente e diariamente as áreas comuns de trabalho, principalmente refeitórios, vestiários, provadores, banheiros, pisos, corrimão e maçanetas, bem como as superfícies das mesas e estações de trabalho, com água, sabão e álcool a 70%;

Não compartilhe objetos de uso pessoal como talheres, toalhas, pratos e copos.

Atenção aos equipamentos como regadores, vassouras e rodos que também devem ser higienizados.



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

PROTEJA SEUS COLABORADORES !

Além de priorizar o trabalho remoto sempre que possível, o estabelecimento deve priorizar o afastamento, sem prejuízo de salários, de colaboradores pertencentes ao grupo de risco pessoas com mais de 60 (sessenta) anos, hipertensos, diabéticos, gestantes e imunodeprimidos, entre outros).

ATENÇÃO

Devem ser intensificadas as recomendações de higienização das mãos, antes e depois do atendimento de cada cliente, após uso do banheiro e após entrar em contato com superfícies de uso comum como balcões, corrimão, teclados, etc.

1

2

Recomenda-se não retornar para casa com a mesma roupa usada no trabalho.

Todos os trabalhadores deverão ser instruídos sobre o uso de máscaras, que devem ser fornecidas pelo empregador, independentemente de estarem em contato direto com o público.

3

4

Para o transporte dos colaboradores, quando necessário, o estabelecimento deve providenciar veículos de fretamento, ficando a ocupação de cada veículo limitada a 50% (cinquenta por cento) da capacidade de passageiros sentados. Também deve ser respeitado o distanciamento mínimo de 1,5m entre os trabalhadores no ambiente de trabalho.

REFEITÓRIO DOS COLABORADORES

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. Os lavatórios dos locais para refeição e sanitários deverão estar providos de sabonete líquido e toalha de papel.

5

6

Se um cliente, hóspede ou colaborador do estabelecimento (proprietários, empregados próprios ou terceirizados) apresentar sintomas da COVID-19, deverá procurar atendimento em uma unidade básica de saúde. Os agentes de saúde farão o devido encaminhamento e, se necessário, darão as orientações em relação ao tratamento.

Trabalhadores com sintomas da covid-19 devem ser afastados do trabalho pelo período mínimo de 14 (quatorze) dias, ou conforme determinação médica.

7

ADEQUAÇÃO DAS INSTALAÇÕES ALIMENTAÇÃO FORA DO LAR

1 - Diminua a capacidade de público do estabelecimento, de modo que seja possível uma separação mínima de 1m (um metro) entre as cadeiras ou 2m (dois metros) entre as mesas.



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

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

4 - 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.

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

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

7 - Mantenha os dispensers e papeleiras dos lavatórios dos clientes, abastecidos de sabonete líquido, papel toalha descartável e, se possível, álcool em gel 70%. O mesmo para os banheiros dos colaboradores.

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

9 - 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.

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

11 - Reforce as boas práticas na cozinha e reserve espaço para a higienização dos alimentos crus. Frutas, legumes e verduras devem ser sanitizados previamente. 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.

PAGAMENTO

As comandas individuais em cartão devem ser higienizadas a cada uso.

Instale uma barreira de acrílico no caixa, se possível.

Cubra a maquininha com filme plástico, para facilitar a higienização após o uso.

Demarque no chão as posições da fila para pagamento, estabelecendo o mínimo de 1m entre as pessoas.

Coloque um dispenser com álcool em gel no caixa para clientes

RESTAURANTE A QUILO

Disponibilize luvas de plástico descartáveis na entrada do bufê, para que os clientes se sirvam. Coloque um dispenser com álcool em gel 70% na entrada do bufê. Os alimentos no bufê 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 1m entre as pessoas. Disponha os temperos em sachês. Repense o cardápio para a nova situação.

ORIENTAÇÕES AOS CLIENTES

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, displays de mesa. Também faça a comunicação no site e/ou redes sociais.

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.

Orientações para os clientes.

A legislação local exige que os clientes usem máscara ao entrar nos estabelecimento, avalie a possibilidade do restaurante oferecer máscaras descartáveis.

AO MUNÍCIPE

Como se proteger

As recomendações de prevenção à COVID-19 são as seguintes:

Lave com frequência as mãos até a altura dos punhos, com água e sabão, ou então higienize com álcool em gel 70%.

Ao tossir ou espirrar, cubra nariz e boca com lenço ou com o braço, e não com as mãos.

Evite tocar olhos, nariz e boca com as mãos não lavadas. Ao tocar, lave sempre as mãos como já indicado.

Mantenha uma distância mínima de cerca de 2 metros de qualquer pessoa tossindo ou espirrando.

Evite abraços, beijos e apertos de mãos.

Adote um comportamento amigável sem contato físico, mas sempre com um sorriso no rosto.

Higienize com frequência o celular e os brinquedos das crianças.

Não compartilhe objetos de uso pessoal, como talheres, toalhas, pratos e copos.

Mantenha os ambientes limpos e bem ventilados.

Evite circulação desnecessária nas ruas, estádios, teatros, shoppings, shows, cinemas e igrejas. Se puder, fique em casa.

Se estiver doente, evite contato físico com outras pessoas, principalmente idosos e doentes crônicos, e fique em casa até melhorar.

Durma bem e tenha uma alimentação saudável.

Utilize máscaras caseiras ou artesanais feitas de tecido em situações de saída de sua residência.

FONTE: abrasel.com.br
portal.anvisa.gov.br