

NOTA TECNICA 008/2020 SMS GAMELEIRA DE GOIÁS

PRINCIPAIS MEDIDAS PREVENTIVAS PARA SERVIÇO DE BARES

BARES

ORIENTAÇÕES:

#PROIBIR o acesso aos seus estabelecimentos de funcionários, que não estejam utilizando máscaras de proteção;

#DISPONIBILIZAR álcool, na forma em gel ou líquida, a 70% (setenta por cento) para higienização das mãos, principalmente nos pontos de maior circulação de funcionários e usuários (recepção, balcões, saídas, corredores de acessos às linhas de produção, refeitório, área de vendas, etc.);

#INTENSIFICAR a limpeza das superfícies dos ambientes com detergente neutro e, após desinfecionar com álcool 70% (setenta por cento) ou solução de água sanitária 1% (um por cento), ou outro desinfetante autorizado pelo Ministério da Saúde, conforme o tipo de material;

#DESINFETAR COM ÁLCOOL 70% (setenta por cento), várias vezes ao dia, os locais frequentemente tocados como: maçanetas, interruptores, janelas, telefones, teclados de computador, corrimões, controle remoto, máquinas acionadas por toque manual, maquininhas e outros;

#DISPONIBILIZAR AO PÚBLICO LOCAIS para a lavagem adequada das mãos: pia, água, sabão líquido, papel toalha no devido suporte e lixeiras com tampa e acionamento de pedal;

#MANTER locais de circulação e áreas comuns com os sistemas de ar-condicionado limpos (filtros e dutos);

#MANTER os ambientes arejados por ventilação natural (portas e janelas abertas) sempre que possível;

#GARANTIR A DISTÂNCIA MÍNIMA DE 2 (DOIS) METROS ENTRE OS FUNCIONÁRIOS e CLIENTES, inclusive nos refeitórios; evitar reuniões de trabalho presenciais, implementar medidas para impedir a aglomeração desordenada de consumidores, usuários, funcionários e terceirizados, inclusive no ambiente externo do estabelecimento.

PREVENÇÃO E CONTROLE NO DELIVERY

ESTABELECIMENTO



ORIENTAÇÃO

É preciso orientar os entregadores sobre os modos de contágio do novo Coronavírus. **Entregadores que apresentarem sintomas não devem trabalhar.**



HIGIENIZAÇÃO

Todo entregador deve ser orientado sobre boas práticas. É importante **manter uniforme e materiais limpos e higienizados** de modo correto.



CUIDADOS NA ENTREGA

Converse com os entregadores sobre a necessidade de **manter a calma e a gentileza na hora da entrega.** E também sobre o cuidado redobrado ao fazer uma entrega para pessoas idosas, que são mais suscetíveis a complicações se contraírem a doença.



EQUIPAMENTOS DE EPI

Disponibilize **máscaras descartáveis, socas e ou protetor facial tipo Face shield e luvas descartáveis, álcool em gel 70%** para os seus entregadores, em embalagens que sejam fáceis de carregar.



FORMA DE PAGAMENTO

Prefira o pagamento online, caso seja feito em dinheiro, coloque o troco em um saquinho para não haver contato físico. Maquininhas devem ser envelopadas com filme plástico e higienizadas com o álcool em gel 70% a cada uso.

PREVENÇÃO E CONTROLE NO DELIVERY

ENTREGADOR



BOX E EQUIPAMENTOS

O **box** deve ser higienizado com detergente neutro e álcool 70% ou com solução clorada (composição: 1 colher de água sanitária para cada litro de água). Os entregadores **não podem colocar o box no chão** na hora da entrega. A cada entrega, higienizar internamente. Mantenha o veículo limpo e higienizado também.



CONTATO COM EMBALAGENS

Cada entregador deve **higienizar as mãos antes e depois de pegar a embalagem do produto**.



DISTÂNCIA NA ENTREGA

Na entrega, ele deve **apertar a campainha e se afastar um metro do cliente**. Não realizar nenhum tipo de contato físico como aperto de mãos.



COBRANÇA

Ao realizar a cobrança com a maquininha, **deve-se colocá-la em cima do box e higienizar as mãos antes e depois do manuseio**.



PRE-HIGIENIZAÇÃO

Para realizar outra entrega ele deve **higienizar as mãos com álcool em gel 70%**.

PREVENÇÃO E CONTROLE NO DELIVERY

TAKE AWAY



CONTATO COM CLIENTES

A retirada deve obedecer o princípio de contato mínimo entre as pessoas, não apertar mãos, abraçar ou beijar; **utilizar máscara descartáveis, sociais e ou protetor facial tipo face shield e exigir uso de máscara pelo cliente (reforce com sinalização).**



EVITAR ENTRADA DO CLIENTE QUANDO POSSÍVEL

Quando possível ou planejado, procure evitar a entrada do cliente no estabelecimento, entregando diretamente para o cliente no veículo **(sistema tipo drive-thru ou simulando /curbside pick-up)**



EMBALAGENS

O produtos devem ser entregues utilizando embalagens secundárias ou mesmo terciárias, evitando o contato direto com a embalagem primária do produto (exemplo: uma embalagem de alumínio contendo uma refeição deve ser entregue dentro de uma sacola plástica e de outro material compatível, evitando a manipulação da embalagem de alumínio)



COBRANÇA

Ao realizar a cobrança com a maquininha, **deve-se colocá-la em cima do box e higienizar as mãos antes e depois do manuseio.**



PRE-HIGIENIZAÇÃO

Após cada entrega de produto o balconista/atendente deve lavar as mãos ou higienizar as mãos com álcool em gel 70%.

FLEXIBILIZAÇÃO

RETOMADA PARCIAL DOS ESTABELECIMENTOS



Flexibilização pode durar de acordo com a evolução da pandemia

ABERTURA PARCIAL SE SERVIÇOS DE BARES

DURAÇÃO: de acordo com a evolução da pandemia

Neste cenário de flexibilização, atuação em horário das 17:00 hs até as 22:00 hs e capacidade reduzida 50%, proibida a entrada de pessoas mais de 60 anos, mesas de sinucas, uso de espaços públicos tais como calçadas, canteiros, ruas etc... e abertura de estabelecimento do proprietário com mais de 60 anos, preparar e levar em consideração a retomada gradual do público adaptando.

A seguir, orientações para a fase de flexibilização da operação dentro deste cenário.

PREVENÇÃO E CONTROLE DENTRO DO ESTABELECIMENTO



REDUÇÃO NO ATENDIMENTO

Reduza a quantidade de mesas e cadeiras.

Diminua o número de pessoas no local em no máximo 50% (quarenta por cento) da capacidade habitual.

ATENÇÃO A DISTÂNCIA ENTRE MESAS E CADEIRAS

Mantenha espaçamento de 1 metro entre cadeiras e 2 metros entre mesas.

Monte uma disposição temporária com menos mesas, bloqueie assentos ou comunique mesas inutilizadas.



INFORMAÇÃO AOS FUNCIONÁRIOS

Reforce a importância de seguir os procedimentos de higiene na cozinha.

Forneça equipamentos de EPI para todos, sendo eles, máscaras descartáveis, socas e ou protetor facial tipo face shield, luvas descartáveis, pontos de álcool em gel para higienização constante antes de qualquer manuseio de alimentos, equipamentos e etc.



INVESTIGUE A SAUDE DE SEUS COLABORADORES

Faça entrevistas (consultas) presencial ou virtual com todos os colaboradores **antes da reabertura** a fim de saber se existe algum familiar ou pessoas de convívio dele que esteja com Coronavírus ou suspeita dele. Assim reorganize a escala para que essa pessoa não permaneça no estabelecimento pelos próximos dias até eliminar a suspeita de contágio.



USO DO ÁLCOOL EM GEL

Disponibilize a todos seus funcionários e clientes.

Mantenha um frasco de álcool em gel 70% perto de cada setor do seu estabelecimento. Aos clientes, disponibilize na entrada, banheiros e considerando viável, um frasco em cada mesa.



PREVENÇÃO E CONTROLE DENTRO DO ESTABELECIMENTO



TESTAGEM DA TEMPERATURA

Criar uma rotina de testagem da temperatura.

Mantenha uma pessoa previamente treinada na entrada do estabelecimento para verificar a obrigatoriedade do uso de máscaras até a chegada no estabelecimento e com um termômetro digital teste todas as pessoas que entrem no estabelecimento e caso esteja com a temperatura superior a 37,5° orientar que não será permitida a entrada.



HORÁRIOS ALTERNATIVOS

Reorganização da escala de trabalho.

Como haverá uma redução dos horários de atendimento organize escalas com os colaboradores para um melhor funcionamento do estabelecimento.



ATENDIMENTO MEDIANTE RESERVAS

Reforce e acelere o atendimento digital.

Priorize o atendimento sempre que possível mediante reservas feitas previamente por meio digital ou telefone.



LAVAR AS MÃOS É ESSENCIAL

Cuide para que toda a equipe esteja informada sobre a **importância de manter as mãos limpas** e gerencie para que as pias estejam sempre abastecidas com sabão, papel toalha e álcool 70%.

PREVENÇÃO E CONTROLE DENTRO DO ESTABELECIMENTO



CUIDADOS COM A HIGIENE

Pratos, copos e talheres devem ser higienizados com cuidado e de maneira correta. O funcionário encarregado de manipular itens sujos deve usar luvas descartáveis e trocá-las regularmente.

Ao disponibilizar talheres, pratos ou copos para os clientes é preciso seguir as boas práticas também. **O funcionário deve lavar bem as mãos antes de manipular os itens limpos**, evitar falar enquanto manuseia alimentos e a maneira de ofertar pratos e talheres, deve minimizar o contato.

Higienize após cada utilização os equipamentos e utensílios utilizados no serviço ou colocado à disposição dos clientes, como cardápios, tablets e comandas.



CUIDADOS COM AS SUPERFÍCIES

Higienize sempre após cada uso as superfícies de toque, como cadeiras, mesas e bancadas preferencialmente com álcool 70%, água sanitária ou hipoclorito a 1%.



SANITÁRIOS

Mantenha os banheiros **higienizados no mínimo a cada 02 horas**, durante o período de funcionamento e sempre quando do início das atividades preferencialmente com álcool 70%, água sanitária ou hipoclorito a 1%.

PREVENÇÃO E CONTROLE DENTRO DO ESTABELECIMENTO

AR-CONDICIONADO

Mantenha sempre o ambiente da cozinha e salão bem ventilados.

- * **Verifique se o ar-condicionado está com os filtros limpos e manutenção em dia.**



EVITAR CUMPRIMENTOS CALOROSOS

Evite cumprimentos com contato físico entre os profissionais com clientes, como cumprimentos com aperto de mão, abraços etc.



NÃO FAÇA GRANDES RESERVAS E EVENTOS

Evite aglomeração de pessoas. É essencial evitar a concentração de grupos com mais de 6 pessoas em uma só mesa ou mesmo grandes reservas.

COBRANÇA



Os caixas podem possuir barreiras físicas em acrílico ou vidro para diminuição de contato. **Maquininhas devem ser envelopadas com filme plástico e higienizadas com o álcool em gel 70% após cada uso.** Em caso de contato com **dinheiro em espécie, orientar o garçom a higienizar as mãos após manuseio dele.** Caso haja troco coloque-o em um saquinho para não haver contato físico.



VALET

Orientar seu valet a usar máscaras, luvas descartáveis e manter **distância de 1 metro do cliente.** Sempre higienizar as mãos após qualquer tipo de contato com superfícies ou objetos, como chave dos veículos, maçanetas etc.



MANTENHA SEU CLIENTE SEGURO

Disponibilize materiais de boas práticas para seus clientes em seu estabelecimento e também **os comunique das regulamentações que estão sendo seguidas por você para deixá-lo ciente e seguro com sua atuação.**

PREVENÇÃO E CONTROLE DENTRO DO ESTABELECIMENTO



FILA

Providencie marcações no chão, indicando a distância mínima de 1 metro entre os clientes, bem como em outros ambientes do estabelecimento se necessário.



BARES

Será permitido apenas a permanência de clientes no interior do ambiente que estejam sentados, mantendo o distanciamento de 2 metros entre mesas e 1 metro entre cadeiras. Vedando a interação de clientes em pé.

Música só deve ser utilizada, mediante a NÃO interação do público. Inclusive shows e música ao vivo.

MEDIDAS DE PREVENÇÃO E CONTROLE QUE DEVEM SER MANTIDAS



Durante a reabertura parcial dos empreendimentos, **recomendamos a adoção de visitas das autoridades sanitárias** para auxiliar as operações

no cumprimento de todas as **medidas adequadas na prevenção e combate a COVID-19.**