

PROTOCOLO DE REABERTURA

COVID-19

SEGURANÇA DOS ALIMENTOS

MEDIDAS PREVENTIVAS CONTRA A COVID-19

BARES – RESTAURANTES – SIMILARES

INÍCIO DE VIGORAÇÃO: 05/07/2020

REFERÊNCIA: Plano do Governo do Estado de SP

1. MEDIDAS DE COMBATE

Com base na pandemia atual, há uma urgente necessidade de que toda empresa garanta e cumpra as medidas definidas para proteger os colaboradores que trabalham com alimentos para não contrair a COVID-19, reforçando diariamente as práticas de higiene dos alimentos e sanitárias do ambiente.

O objetivo desse guia é apontar as medidas estabelecidas até então pelo Governo do Estado de São Paulo, para que a integridade da cadeia de alimentos seja mantida e que a disponibilidade seja adequada e segura para todos os consumidores.

Um novo Controle de Gestão e Qualidade deve ser implantado pelo comércio de Alimentos e Bebidas com programas de pré-requisitos que incluem: boas práticas de higiene, limpeza e desinfecção, zoneamento de áreas de processo, controle de fornecedores, armazenamento, distribuição e transporte, bem como ter pessoas com higiene pessoal e em condições físicas apropriadas para trabalhar.

É preciso e fundamental manter saudáveis e seguros todos os colaboradores das cadeias de produção e fornecimento de alimentos para sobrevivermos à pandemia atual e para garantir a confiança dos clientes na segurança e disponibilidade dos alimentos distribuídos.

Devemos reforçar as medidas de higiene pessoal e garantir treinamentos de reciclagem para eliminar ou reduzir o risco de contaminação em superfícies e embalagens. Os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs), como máscaras e luvas, podem ser eficazes em reduzir a propagação do vírus e doenças, mas somente se utilizados corretamente.

Além disso, é altamente recomendável que os locais introduzam medidas de distanciamento físico e medidas rigorosas de higiene e saneamento, além de promover a lavagem frequente e eficaz das mãos em cada etapa do processamento, fabricação e comercialização de alimentos.

2. RETORNO ÀS ATIVIDADES

- Submeter todos os ambientes do estabelecimento a um intenso processo de desinfecção prévia, especialmente as cozinhas, os banheiros e as áreas de acesso público, 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 testados (PCR-RT) antes da reabertura dos estabelecimentos, só podendo retornar às atividades após 15 dias do primeiro sintoma, caso todos os sintomas tenham findado, ou caso esteja munido do resultado negativo;
- Funcionários pertencentes ao grupo de risco, por terem idade acima de 60 anos ou outras comorbidades, deverão trabalhar em regime de teletrabalho, ou, assumindo o risco de retomar as atividades presencialmente, deverão receber especial atenção e cuidados das equipes médicas.

3. EDUCAÇÃO E CONSCIENTIZAÇÃO

- Proceder a um treinamento, antes do retorno das atividades, 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.

4. ROTINA DE TESTAGEM

- Todos os 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;
- Antes de entrar nas dependências do estabelecimento, todos deverão sujeitar-se a medição de temperatura, sendo considerados de suspeitos de portarem Covid-19 aqueles que apresentarem febre, ainda que leve;
- Todos os funcionários deverão, diariamente, ser submetidos à triagem rápida, com o objetivo de identificar possíveis casos suspeitos e efetivar medidas de prevenção e controle em tempo oportuno;
- Os suspeitos de portarem Covid-19 deverão realizar, imediatamente, o teste e, preferencialmente do 3º ao 7º dia de sintomas, teste PCR-RT, além de serem afastados de todas as atividades e instruídos a permanecer em isolamento total por, pelo menos, 14 dias, caso confirmada a contaminação ou inconclusivos os resultados dos exames (neste caso, após cessarem os motivos de suspeita de contaminação);

- Todos os trabalhadores que tiverem tido contato pessoal ou convivido no mesmo ambiente com os suspeitos de portarem Covid-19 serão considerados, da mesma forma, suspeitos, devendo ser monitorados com a mesma diligência, ainda que não apresentem sintomas;
- Caso verifique-se um surto de Covid-19, deverão ser utilizados todos os meios para o mapeamento da dispersão viral, a desinfecção dos ambientes inclusive, se necessário, a suspensão temporária das atividades.

5. COMUNICAÇÃO

- Dar preferência a vendas online, remotas ou outros mecanismos de atendimento não presencial de clientes;
 - ✓ Priorizar o atendimento presencial mediante reservas previamente realizadas;
- Reduzir a densidade ocupacional, limitada a ocupação interna dos estabelecimentos a 40% de sua capacidade máxima, enquanto a Cidade de São Paulo encontrar-se na classificação amarela do Plano São Paulo, e a 60%, enquanto encontrar-se na classificação verde;
 - ✓ Durante a fase amarela, resta inteiramente vedado o atendimento a clientes que estejam realizando consumação nas calçadas;
- Manter uma disposição temporária com menos mesas e assentos, de tal modo que o espaçamento entre mesas seja de, no mínimo, 2 metros, e, entre cadeiras de mesas diferentes, de, pelo menos, 1 metro;
 - ✓ 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;
 - ✓ Apenas é admitida a consumação de clientes, no interior dos estabelecimentos, se estiverem sentados;
- Não permitir aglomerações em nenhuma hipótese, adotando-se essa normativa como princípio geral em todas as atividades do estabelecimento;
 - ✓ 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 algum funcionário à função de organizadores de fila direcionados aos clientes em fluxo obrigatório;
 - ✓ Limitar a quantidade de pessoas nos elevadores, se houver, a 40% de sua capacidade;
 - ✓ Não realizar ou divulgar nenhum evento ou promoção que possa estimular uma forma de ocupação do espaço contrária, efetiva ou potencialmente, ao princípio de não aglomeração;

- Procedimentos para as áreas de espera;
 - ✓ Adotar as mesmas regras de distanciamento entre mesas e cadeiras também neste local, quando aplicável;
 - ✓ Caso formem-se filas do lado de fora do estabelecimento, responsabilizar-se por sua organização, observadas as regras de distanciamento;
- Procedimentos para entrada dos clientes;
 - ✓ Após a chegada do cliente, um membro da equipe, após a triagem rápida, deverá encaminhá-lo diretamente à mesa, prévia e adequadamente higienizada, organizada apenas com utensílios essenciais ao consumo, também devidamente higienizados;
 - ✓ Nesse momento, todas os clientes devem ser orientados a respeito do das regras deste protocolo;
- Instalar barreira de proteção acrílica nos caixas, balcões de atendimento, credenciamento, pontos de informação, recepções, locais de entrega de alimentos e similares;
 - ✓ Subsidiariamente, assegurar-se de que os funcionários estejam portando viseira de acrílico;
 - ✓ Evitar contato físico entre profissionais e clientes;
- Estabelecimentos que operem mediante sistema de entrega de alimentos também devem obedecer ao princípio de contato mínimo entre as pessoas, inclusive, quando possível, com a vedação do cliente no estabelecimento, entregando-se diretamente ao cliente o produto adquirido;
- 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 máscaras, viseiras de acrílico, luvas 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, viseiras de acrílico, luvas e, caso tenham cabelos longos, que estejam portando-os presos.

6. HIGIENE

- Garantir a obrigatoriedade do uso de máscaras por todos os clientes, colaboradores e fornecedores;
 - ✓ Apenas quando estiver sentado em sua mesa, o cliente poderá deixar de utilizar máscaras de proteção;
 - ✓ É obrigatório que o estabelecimento forneça máscaras suficientes aos seus colaboradores e desejável que forneça máscara aos clientes que não as estejam portando;

- ✓ Quem optar por fornecer máscaras descartáveis, deve ter estoque para fornecimento de ao menos 3 trocas de máscaras por dia;
- ✓ No caso de máscaras de pano, o estabelecimento deverá garantir que cada funcionário tenha, ao menos, 5 máscaras para que possa ir trocando e lavando as que forem sendo utilizadas, sendo o funcionário o responsável pela higienização;
- Disponibilizar temperos e condimentos em sachês ou em porções individualizadas diretamente da cozinha a cada cliente;
- Garantir a obrigatoriedade do uso de viseiras de acrílico pelos funcionários, quando determinado por este protocolo, fornecendo-lhes o material de proteção;
- Orientar, ostensivamente, funcionários 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;
- ✓ É desejável a lavagem de mãos com água e sabão ou álcool gel 70% sempre que possível, e obrigatória:
- ✓ Antes de contato com alimentos, ainda que crus, ou com materiais utilizados para seu preparo ou consumo;
- ✓ Durante e depois o preparo dos alimentos;
- ✓ Após o contato com superfícies suscetíveis a contaminação por serem tocadas por grande número de clientes ou funcionários, como maquininhas de cartão, dinheiro, corrimãos, maçanetas, balcões, entre outros;
- Disponibilizar álcool em gel 70% para higienização das mãos.
 - ✓ O produto deve ser posicionado, de maneira visível e de fácil acesso, em todas as entradas e saídas, locais de realização de pagamento, nas mesas dos clientes e quando da utilização de máquinas de atendimento do sistema bancário;
- É obrigatório o uso de aventais limpos, que devem ser providenciados pelo estabelecimento aos funcionários, durante o preparo dos alimentos;
- Separar lixo com potencial de contaminação para descarte (Equipamento de Proteção Individual - EPI, luvas, máscaras, etc.);
 - ✓ Orientar as equipes sobre o correto descarte de materiais possivelmente contaminados, bem como a lavagem de mãos após tais episódios;
- Pratos, copos e talheres devem ser higienizados com cuidado e de maneira correta;

- ✓ Seu manuseio e disponibilização aos clientes devem ser realizados por funcionário que esteja portando máscara e que haja higienizado as mãos antes de manipular os itens limpos;
- ✓ Devem ser oferecidos aos clientes em suportes protegidos e higienizados, vedado o uso de guardanapos de tecido;
- Os cardápios deverão ser disponibilizados por meio de plataformas digitais (site do estabelecimento, menu digital via QR Code ou aplicativo) ou cardápios de grande porte e visibilidade dispostos nas paredes do estabelecimento, como lousas, quadros e luminosos;
 - Disponibilizar formas de pagamento alternativas como transferência bancária e pagamentos por aproximação, que não necessitam contato com o caixa e máquinas de cartão;
 - ✓ Cobrir as máquinas e dispositivos de pagamento com plástico filme, higienizando-os após cada utilização;
- ✓ Disponibilizar 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);
- ✓ Orientar colaboradores e clientes a reforçar os procedimentos de higiene logo após o manuseio de dinheiro em espécie.

7. SANITIZAÇÃO DE AMBIENTES

- Realizar higienização diária do local que receberá o público e em que serão preparados ou armazenados os alimentos;
- Retirar do estabelecimento tapetes e objetos que dificultem a limpeza, optar por uma decoração minimalista;
 - ✓ Optar, sempre que possível, pelo oferecimento de mesas com superfície que possa ser higienizada;
 - ✓ Caso a opção seja pelo uso de toalhas de mesa de pano, resta vedado seu reaproveitamento de um atendimento para o outro;
- Providenciar, sempre que possível, a manutenção de portas e janelas abertas, privilegiando a ventilação natural e minimizando o manuseio de maçanetas e fechaduras;
 - ✓ Em caso de ambientes climatizados, garantir a manutenção dos aparelhos de ar condicionado, conforme recomendação da legislação vigente e atentando-se aos seguintes aspectos:

- ✓ Todo ambiente que dispuser de ventilação artificial só poderá ser utilizado se seus ductos e equipamentos forem regularmente limpos e esterilizados com os produtos recomendados, a fim de evitar-se a propagação do vírus;
- ✓ A frequência de limpeza das tubulações de ventilação artificial deverá ser registrada e disponibilizada em caso de fiscalização da autoridade sanitária;
- Realizar mapeamento dos objetos, superfícies e itens em geral que possuem grande contato manual, como máquinas de cartão, maçanetas, corrimãos, entre outros, para que seja realizada uma rotina de desinfecção;
- 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;
- Intensificar a higienização dos sanitários de uso de colaboradores e clientes;
- ✓ Para que um equipamento, utensílio ou superfície seja considerado higienizado, deve passar pela etapa de limpeza para remoção de sujidades e posterior desinfecção com produto adequado e regularizado pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA e/ou Ministério da Saúde – MS e deve ser utilizado somente para as finalidades indicadas pelos fabricantes, dentro do prazo de validade e acompanhados de Fichas de Informações de Segurança de Produtos Químicos (FISPQ);
- Devem ser devidamente higienizadas, por profissional especializado, as máquinas de café, de gelo, entre outras.
- Evitar apoiar quaisquer materiais no chão, devido ao risco de contaminação.

8. ORIENTAÇÕES AOS CLIENTES

- Garantir a ampla difusão das normas contidas neste protocolo aos clientes, por meio de cartazes afixados, banners, panfletos, áudios, vídeos, e-mails, etc.;
- Em local visível, na entrada do estabelecimento, afixar placa com a lotação máxima autorizada, segundo a classificação que o município obtiver AMARELA ou VERDE.
- ✓ Na mesma placa deverão ser informados os dias e horários de atendimento ao público.

9. ORIENTAÇÕES AOS COLABORADORES

- Assegurar-se de que máscaras, luvas e outros equipamentos de proteção e higiene fornecidos nunca serão compartilhados entre os colaboradores;

- ✓ Também está vedado o compartilhamento de objetos e utensílios de uso pessoal, a exemplo de copos descartáveis, fones e aparelhos de telefone;
- Vacinar ou orientar que seus funcionários vacinem-se para gripe (influenza e H1N1);
- 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;
 - ✓ Os cuidados para evitar a contaminação cruzada do uniforme devem ser tomados.

10. HORÁRIOS ALTERNATIVOS DE FUNCIONAMENTO

- Enquanto vigorar o Plano São Paulo, os estabelecimentos só poderão receber clientes por 6 horas, observando-se o limite das 22h para a interrupção completa do uso dos ambientes internos pelo público em geral, ou horário anterior, se assim estabelecido em norma estadual.

11. REDUÇÃO DO EXPEDIENTE

- Deverão ser estabelecidas as jornadas de trabalho compatíveis com os horários reduzidos de funcionamento, com o fim de evitar concentração de colaboradores no estabelecimento;
- Serão estabelecidos novos turnos em que as refeições são servidas aos colaboradores, de modo a diminuir o número de pessoas reunidas simultaneamente.

12. APOIO A COLABORADORES QUE TENHAM DEPENDENTES

Período em que estiverem fechadas as creches, escolas e abrigos

- Elaborar uma escala para que os colaboradores que não tenham com quem deixar os incapazes durante o período em que estiverem fechadas as creches, escolas e abrigos, especialmente as mães trabalhadoras, possam ter esse apoio do estabelecimento;

- Permitir o trabalho no sistema de teletrabalho para empregados que não tenham quem cuide de seus dependentes incapazes no período em que estiverem fechadas as creches, escolas ou abrigos, sendo que, se não for possível o teletrabalho, o empregador deverá acordar com o empregado uma forma alternativa de manutenção do emprego, podendo, para tal, utilizar os recursos previstos na legislação federal atualmente vigente;
- Se possível, o empregador poderá disponibilizar maneiras alternativas de viabilizar a presença do empregado ao local de trabalho, oferecendo uma solução humana e responsável ao cuidado do menor, a qual deverá ser decidida em conjunto com a mãe.

13. PROTOCOLO DE FISCALIZAÇÃO E MONITORAMENTO DO PRÓPRIO SETOR

- A entidade representativa do setor deverá informar a todos os seus representados sobre os protocolos a serem seguidos e apoiar a sua implementação;
- Manter comunicação contínua com seus associados, esclarecendo dúvidas e estimulando a continuidade das medidas enquanto durar a pandemia.

>> JUNTOS PELA SAÚDE

CONTE COM A NUTRI SAFETY