



Prefeitura Municipal de Rondon do Pará

Secretaria Municipal de Saúde

Departamento de Vigilância Sanitária

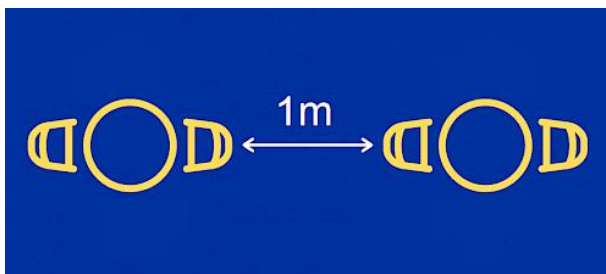


REGRAS PARA REABERTURA DE BARES, RESTAURANTES e DISTRIBUIDORAS DE BEBIDAS DURANTE PANDEMIA DE CORONA VÍRUS.

SÓ PERMITIR A ENTRADA DE PESSOAS COM O USO DE MÁSCARAS.

1 – Diminuir 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.

OBS: Será permitido apenas 02 cadeiras em cada mesa.



1.1- NAS DISTRIBUIDORAS NÃO É PERMITIDO DISPONIBILIZAR MESAS E CADEIRAS, SOMENTE DISTRIBUIÇÃO DOS PRODUTOS E SERVIÇOS DE DELIVERY PARA EVITAR AGLOMERAÇÕES.

1.2- NÃO É PERMITIDO DISPONIBILIZAR MÚSICA AO VIVO NEM OUTRO TIPO DE SOM AUTO QUE ESTIMULE A DANÇA.

2 - Promover o distanciamento de 1,5m entre pessoas nas filas na entrada ou para o pagamento. Fazer marcações no chão com essa distância. Estabelecer o distanciamento também para o pessoal da cozinha e, se possível, separe em turnos.

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

4 - Reforçar a higienização do piso e de superfícies com detergente e sanitizantes.



Prefeitura Municipal de Rondon do Pará

Secretaria Municipal de Saúde

Departamento de Vigilância Sanitária



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. EVITE O USO DO AR -condicionado,

7 - Mantenha os dispensers e papeleiras dos lavatórios dos clientes, abastecidos de sabonete líquido, papel toalha descartável e 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 - O CARDÁPIO: Se não for possível abolir o menu físico (escrevendo os itens em uma lousa, por exemplo), preparar um modelo **plastificado**, que possa ser higienizado após o uso. Ou ter um cardápio **digital**, que o cliente pode acessar lendo um QR Code pelo celular.

10 - Realizar 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 - Reforçar as boas práticas na cozinha e reserve espaço para a higienização prévia dos alimentos crus, como frutas, legumes e verduras. 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.

12 - O uso de máscaras pelos colaboradores É OBRIGATÓRIO. Deve instruí-los sobre a correta utilização, realizando a troca no mínimo a cada 4h de trabalho ou sempre que se fizer necessário.

13 - Os colaboradores devem vestir o uniforme somente no local de trabalho. Uniformes, EPIs e máscaras não devem ser compartilhados.



Prefeitura Municipal de Rondon do Pará

Secretaria Municipal de Saúde

Departamento de Vigilância Sanitária



14 - Mantenha atenção redobrada no contato entre motoristas de fornecedores e funcionários do restaurante durante o recebimento de mercadorias, garantindo o afastamento. Tenha também atenção no contato com os entregadores no delivery.

15 – Afastar o colaborador em caso de constatação ou suspeita de que tenha contraído uma enfermidade ou problema de saúde.

16 - Nas áreas de manipulação de alimentos é proibido todo ato que possa contaminar os alimentos, como: comer, fumar, tossir, espirrar se coçar, tocar o nariz, orelhas ou boca, falar desnecessariamente sobre os alimentos, usar o celular ou realizar outros hábitos inseguros.

17 - Fazer reuniões de alinhamento todo dia. Use a ferramenta do DDS (Diálogo Diário de Segurança) e reforce as medidas para os colaboradores.

18 -. Demonstre que é possível ser amistoso sem abraços ou apertos de mão.

19 - Orientar os funcionários para que evitem conversas desnecessárias. Informe a eles sobre as atualizações diárias da situação da pandemia e não deixe que as fake news tomem conta do noticiário interno.

20 – Cuidar dos colaboradores pelos proprietários ou gerentes. Cuide da saúde física e mental dos funcionários. Esteja próximo para dar confiança e segurança e lembre-, (trabalho em equipe é fundamental).

21- Permitir que funcionários administrativos pratiquem o home office (trabalho a partir de casa).

Restaurantes a Quilo ou Bufês.

O IDEAL NESTE MOMENTO DE PANDEMIA É EVITAR OS SERVIÇOS DE SELV SERVICE.

Mas se for mantido no estabelecimento, deve-se:

- Disponibilizar luvas de plástico descartáveis na entrada do bufê, para que os clientes se sirvam.



Prefeitura Municipal de Rondon do Pará

Secretaria Municipal de Saúde

Departamento de Vigilância Sanitária



- Colocar 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.
- Oferecer talheres higienizados em embalagens individuais (ou talheres descartáveis), além de manter os pratos, copos e demais utensílios protegidos.
- fazer marcações no chão com a distância de 1m entre as pessoas.
- Dispor os temperos em sachês.

O momento de pagar traz um contato entre clientes e funcionários. Veja alguns cuidados:

- As comandas individuais em cartão devem ser higienizadas a cada uso.
- Instalar uma barreira de acrílico no caixa. (se possível).
- Revestir a maquininha com filme plástico, para facilitar a higienização após o uso.
- Demarcar no chão as posições da fila para pagamento, estabelecendo o mínimo de 1m entre as pessoas.
- Colocar um dispenser com álcool em gel no caixa para clientes.