

4. Afiação de temperatura de clientes e fornecedores, antes de qualquer contato com os colaboradores.
5. Uso obrigatório de máscara de proteção para fornecedores, colaboradores e clientes, os quais poderão retirá-la somente enquanto estiverem fazendo suas refeições. O estabelecimento deverá disponibilizar embalagem, para o descarte ou guarda, de fácil acesso em cada mesa.
6. Disponibilização de limpa-sapato, tapete, toalha umidificada ou similar, com solução à base de hipoclorito de sódio a 2% ou outro equivalente, para higienização e desinfecção de sapatos na entrada dos estabelecimentos.
7. Pálcos, áreas de lavabo, pias e banheiros devem ter suas higienizações reforçadas e intensificadas, disponibilizar álcool 70° INPM nesses pontos e afixar instruções de lavagens de mãos e uso de álcool para conscientização dos clientes.
8. Organizar turnos específicos para limpeza, sem contato com as demais atividades do estabelecimento, realizando limpezas antes do início dos eventos, nos intervalos e no encerramento; ambientes como banheiros e palco deverão ser higienizados a cada 30 minutos de utilização, com materiais de higiene adequados e pessoal devidamente protegido.
9. Manter portas e janelas abertas em tempo integral, nos estabelecimentos em que isso seja possível.
10. Caso seja necessária alguma operação de pagamento, higienizar a máquina de pagamento em cartão, que deverá estar envolvida em plástico filme, após uso do cliente.
11. Proibir cumprimentos com contato físico entre os profissionais com clientes, como cumprimentos com aperto de mão, abraços etc.
12. Utilização do Diário Diário de Segurança (DDS) para promover reuniões diárias e reforçar as medidas para os colaboradores, designação diária de um colaborador para repassar informações aos colegas.
13. Adaptar o cardápio para a nova situação de controle sanitário.
14. Higienizar as mesas e cadeiras dos clientes.
15. Todas as áreas de alimentação devem ter álcool 70° INPM para sanitização antes do acesso e um garçom ou chefe para servir os clientes. A organização será feita por mesa, evitando-se filas. Após a primeira mesa ser servida, será feita a higienização e troca para servir a mesa seguinte.
16. Promover o distanciamento de 1,5 m (um metro e meio) entre pessoas nas filas na entrada, mediante a marcação no chão com essa distância, por exemplo.
17. Promover o distanciamento entre as pessoas também na cozinha e, se possível, utilizar turnos de revezamento de trabalhadores.
18. Serão utilizadas as seguintes regras específicas para os serviços complementares e atividades em buffets, casas de recepções e eventos, salões de festas, associações e clubes sociais:
 - 19.1 Decoração:
 - 19.1.1 Arranjos de flores deverão chegar montados, evitando a permanência prolongada no ambiente;
 - 19.1.2 Todo o material utilizado deverá ser higienizado antes de ser colocado no local;
 - 19.1.3 O pessoal só poderá realizar a montagem no horário específico acordado e devidamente munido de aparatos de segurança individual, como máscaras de proteção.
 - 19.2 Buffet:
 - 19.2.1 Disponibilizar pratos e talheres embalados ou acondicionados individualmente;
 - 19.2.2 As comidas expostas devem estar todas cobertas, e saladas e guarnições com plástico filme. Somente o garçom, devidamente paramentado com os Equipamentos de Proteção Individual – EPI, poderá remover a proteção;
 - 19.2.3 Disponibilizar luvas descartáveis e álcool 70° INPM para manuseio dos alimentos, recomendado o auxílio de garçons com uso de Equipamentos de Proteção Individual – EPI;
 - 19.3 Bolo e doces:
 - 19.3.1 Para fins de ornamentação, deverá ser utilizado um bolo decorativo, enquanto o bolo verdadeiro deverá ser fatiado dentro da cozinha por pessoal devidamente protegido, para distribuição aos convidados;
 - 19.3.2 Os doces, quando expostos, devem estar cobertos com plástico filme. Caso seja preciso retirar o plástico filme somente o garçom, com luvas, poderá fazê-lo;
 - 19.3.3 As bandejas que serão servidas por mesa deverão ser higienizadas e os doces serão entregues aos convidados pelo garçom;
 - 19.4 Músicos e instrumentistas:
 - 19.4.1 Limitação de até 4 (quatro) artistas, sendo 1 (um) cantor(a) e até 3 músicos e/ou instrumentistas;
 - 19.4.2 Todos, à exceção do cantor, deverão utilizar máscaras de proteção;
 - 19.4.3 No palco, deve ser disponibilizado álcool 70° INPM para utilização entre os músicos e instrumentistas;
 - 19.5 Equipamento de som e iluminação:
 - 19.5.1 Não será permitido deixar caixas de papelão no ambiente do evento; todo o material deverá ser higienizado com álcool 70° INPM;
 - 19.6 Recepcionistas, seguranças e equipes de cerimonial:
 - 19.6.1 Deverão utilizar máscaras de proteção e os demais EPI's exigidos;
 - 19.6.2 Respeitar a distância mínima entre ambos e em relação ao convidado (salvo momento de necessidade, como por exemplo, prestar socorro ou realizar procedimento que necessite de uma maior aproximação);
 - 19.6.3 A equipe de cerimonial será responsável pela demarcação das mesas, seguindo as regras de familiares na mesma casa ocuparem a mesma mesa;
 - 19.6.4 A equipe de cerimonial também informará todas as regras de higiene aos convidados, quando estiverem entrando no local;
 - 19.6.5 Para receber objetos ou presentes deverão estar com luvas descartáveis e em seguida inutilizá-las.

ANEXO IV

PROTÓCOLOS GERAIS PARA BUFFETS, CASAS DE RECEPÇÕES E EVENTOS, SALÕES DE FESTAS, ASSOCIAÇÕES E CLUBES SOCIAIS

1. Ocupação máxima de 8 (oito) pessoas por mesa, preferencialmente do mesmo núcleo familiar.
2. Readequação dos salões, com distanciamento de 1,5 metros entre mesas.
3. Afixação de informativos com orientações de distanciamento e de higienização individual.