

ANEXO III

PROTOCOLOS GERAIS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

1. Recomendação de aferição de temperatura de clientes e fornecedores, antes de qualquer contato com os colaboradores.
2. Uso obrigatório de máscara de proteção para fornecedores, colaboradores e clientes, os quais poderão retirá-la somente enquanto estiverem fazendo suas refeições.
3. Readequação dos salões, com distanciamento de 1,5 metros entre mesas.
4. Reforçar a higienização de mesas e cadeiras, repetindo o procedimento para cada mesa encerrada e antes de receber novos clientes.
5. Áreas de lavabo, pias e banheiros devem ter a higienização reforçada e intensificada. Disponibilizar álcool 70º INPM nesses pontos e afixar instruções de lavagens de mãos e uso de álcool para conscientização dos clientes.
6. Organizar turnos específicos para limpeza, sem contato com as demais atividades do estabelecimento, realizando limpezas antes do início dos turnos, nos intervalos e no fechamento.
7. Manter portas e janelas abertas em tempo integral, nos estabelecimentos em que isso seja possível.
8. Limitar as mesas ao número máximo de 8 (oito) pessoas, mantendo os distanciamentos recomendados (família e companheiros de trabalho, que naturalmente já tem contato).
9. Cobrir a maquineta de pagamentos com filme plástico, para facilitar a higienização após cada uso.
10. Evitar cumprimentos com contato físico entre os profissionais com clientes, como cumprimentos com aperto de mão, abraços etc.
11. A limpeza dos banheiros deve ocorrer a cada hora.
12. Será permitido apenas a permanência de clientes no interior do ambiente que estejam sentados em mesas, ficando vedado o uso de venda em balcão para consumo no local.
13. Para os clientes sentados, seguir as linhas gerais e distanciamento estabelecido.
14. Pratos, talheres e galheteiros não devem ficar expostos na mesa, devendo somente serem levados ao cliente, junto com a refeição, diminuindo o tempo de contato.
15. Galheteiros devem ter sachês individuais e passar por processo de higienização a cada novo cliente.
16. Priorizar alternativas digitais para leitura do cardápio (p. ex. QR Code) e caso não seja possível, plastificar ou tornar prática e simples a higienização do menu.
17. Orientar o cliente a pagar em cartões e de preferência por métodos de aproximação. Quando usar dinheiro, higienizar as mãos depois de receber e caso haja troco, entregar em saquinho para o cliente.
18. Promover o distanciamento de 1,5 m (um metro e meio) entre pessoas nas filas na entrada ou para o pagamento, com marcações no chão com essa distância.
19. Estabelecer o distanciamento também para os funcionários da cozinha e, se possível, dividir em turnos.