

**PROTOCOLO
INTERNO DE
RETOMADA DAS
ATIVIDADES
RESTAURANTES E
BARES**



COVID -19 – CARTILHA DE BOAS PRÁTICAS

RETOMADA DAS ATIVIDADES

ELABORADO POR: SOS COZINHA

DIRETRIZES ADOTADAS DE ACORDO COM AS NORMATIVAS DOS ÓRGÃOS COMPETENTES

INTRODUÇÃO:

É com muito prazer que informamos que voltamos com força total.

O RESTAURANTE Supra di Mauro Maia, considera fundamental o atendimento fiel às Boas Práticas de Fabricação e de Manipulação de Alimentos nesse momento, de forma a continuar a garantir a inocuidade dos alimentos produzidos e servidos, bem como higienização e padrão estabelecidos pelos órgãos competentes com relação a segurança dos alimentos.

Nesse momento de cuidados, de prevenção e de incertezas, gostaríamos de afirmar que o RESTAURANTE Supra di Mauro Maia volta a recebê-los. Estamos tomando todas as medidas necessárias e recomendações da Organização Mundial de Saúde, de órgãos oficiais e especialistas para garantir o bem-estar e segurança dos nossos colaboradores e clientes.

Pensando em você, nosso cliente, em nossos colaboradores e em todos aqueles que frequentam o nosso Espaço, segue nosso PROTOCOLO DE SEGURANÇA.

LEGENDAS

✓ : APLICÁVEL

NA: NÃO SE APLICA

Direção da Empresa

COVID -19 – CARTILHA DE BOAS PRÁTICAS

RETOMADA DAS ATIVIDADES

ELABORADO POR: SOS COZINHA

1. DEPENDÊNCIAS DO RESTAURANTE

DIRETRIZES	COLABORADORES	PARA CLIENTES
Em função de Decreto Estadual, é obrigatória a entrada no restaurante com uso de máscara. Caso não esteja usando, ou não tenha no momento, o restaurante a disponibilizará para você, nosso cliente. Conforme protocolo de abertura da Prefeitura, será permitida a permanência sem a máscara apenas quando o cliente estiver sentado em sua mesa.	✓	✓
É realizada a aferição da temperatura corpórea dos clientes e colaboradores na entrada do estabelecimento, por meio do uso de termômetro calibrado, impedindo a entrada daqueles que apresentarem temperaturas febris (acima de 37,5°C). Esta medida é necessária para sua e nossa segurança, e contamos com sua compreensão e apoio.	✓	✓
Teremos um funcionário para abrir a porta de entrada. Este estará usando máscara e, após fechar a porta, passará álcool 70% nas maçanetas.	✓	✓
Haverá, na entrada, um tapete umedecido com água clorada e, na sequência, um tapete secante.	✓	✓
Disponibilizamos álcool em gel 70% em pontos estratégicos, como entrada do restaurante, banheiros, próximo às escadas e nos salões, para uso dos clientes e dos colaboradores;	✓	✓
Há o espaçamento entre as mesas, com uma separação mínima de 1,0m (um metro) entre as cadeiras e de 2 m (dois metros) entre as mesas.	✓	✓
Nos banheiros e lavatórios há cartazes com instruções sobre a higienização correta das mãos e sobre o uso do álcool em gel.	✓	✓
Fica proibido o uso de toalhas e guardanapos de pano, até o final da Pandemia. Estes serão substituídos por jogo americano descartável e refinados guardanapos de papel.	✓	N/A
Serão disponibilizados, nas mesas, displays com QRCode para os clientes carregarem o menu e a carta de vinho em seus celulares. Contaremos também com a opção do cardápio tradicional, devidamente protegido por plástico. Também a maquina de cartão deverá ser plastificada.	✓	N/A

COVID -19 – CARTILHA DE BOAS PRÁTICAS

RETOMADA DAS ATIVIDADES

ELABORADO POR: SOS COZINHA

2. GARANTIA DE LIMPEZA E DESINFECÇÃO

DIRETRIZES	COLABORADORES
O Restaurante utiliza produtos de limpeza devidamente registrados na ANVISA e adequados para o combate ao COVID -19.	✓
Diariamente, as instalações são devidamente higienizadas com detergente clorado e, em superfícies, será feito o uso de hipoclorito de sódio a 10%.	✓
Diariamente, maçanetas, portas, mesas e cadeiras serão devidamente higienizadas com detergente neutro e, posteriormente, com o uso de borrifador com hipoclorito de sódio a 10%.	✓
Utensílios como talheres são higienizados diariamente com uso de álcool 70% e lacrados individualmente em embalagem plástica.	✓
Pratos, copos e taças de vinho são lavados em máquina de lavar louças de forma automática, onde a T° da água de enxague chega a 80°C. Além disto, há a finalização de higienização com álcool 70%. No processo de desinfecção, nosso colaborador utiliza luvas e máscara.	✓
A cada troca de cliente nosso colaborador (será definido qual), passará álcool 70% na mesa. Ao cliente, será solicitado aguardar o término desta operação, antes de se sentar à mesa.	✓
A limpeza dos banheiros deve ser feita pelo menos a cada 90 minutos, inclusive com o uso de hipoclorito de sódio a 10%, principalmente em torneiras, maçanetas e bancadas.	✓

COVID -19 – CARTILHA DE BOAS PRÁTICAS

RETOMADA DAS ATIVIDADES

ELABORADO POR: SOS COZINHA

3. COLABORADORES

DIRETRIZES	PARA FUNCIONÁRIOS
Todos nossos colaboradores receberam treinamento sobre COVID-19 e DIRETRIZES A SEREM SEGUIDAS CONFORME PROTOCOLO. São utilizados vídeos e materiais instrutivos de procedimentos a serem adotados. Caso o restaurante perceba necessidade de renovação do treinamento, este será realizado através dos nossos especialistas em segurança de alimentos.	✓
Todos os colaboradores, sem exceção, devem ter máscaras para o trajeto de casa (uma para ida e uma para volta) até o estabelecimento e outras para permanecer durante o período de trabalho.	✓
Todos os colaboradores, sem exceção, usam máscaras de forma continuada, que são trocadas, no máximo, a cada 3h de trabalho ou sempre que se fizer necessário (quando estiver úmida).	✓
Todos os colaboradores são orientados de que lavar as mãos com frequência é melhor a só passar álcool em gel, além de como lavar as mãos corretamente (dedos, unhas, palmas, dorso e pulso); lavar por 30 segundos; utilizando sabonete bactericida e em seguida álcool em gel.	✓
Os colaboradores são comunicados sobre os procedimentos que devem ser adotados antes de sair de casa como, checar a temperatura, vestir máscara, entre outros. E ao chegar em casa, sobre como higienizar a maçaneta de entrada, remover as roupas, colocá-las em saco plástico e tomar banho.,	✓
O uniforme de trabalho deve ser lavado diariamente.	✓
Os colaboradores são orientados a vestirem o uniforme somente no local de trabalho, além de que, uniformes, EPIs e máscaras não devem ser compartilhados;	✓
Os turnos são escalonados com os horários de entrada e saída dos colaboradores, a fim de evitar sobrecarregar o sistema de transporte público, evitando assim risco iminente ao colaborador e à sua família.	✓
Trabalhadores que são do grupo de risco são realocados para funções sem contato direto com os clientes; os colaboradores deverão manter o distanciamento de 1,5 m (um metro e meio) ao realizarem suas funções.	✓

COVID -19 – CARTILHA DE BOAS PRÁTICAS

RETOMADA DAS ATIVIDADES

ELABORADO POR: SOS COZINHA

4. CLIENTES

DIRETRIZES	COLABORADORES	PARA CLIENTES
É obrigatória a entrada no restaurante com uso de máscara. Caso não esteja usando, ou não a tenha no momento, o restaurante a disponibilizará para você, nosso cliente.	✓	✓
É aferida a temperatura dos clientes e colaboradores na entrada do estabelecimento por meio de termômetros infravermelhos, restringindo a entrada daqueles que apresentarem temperaturas febris (acima de 37,5°C), para a segurança de todos.	✓	✓
O restaurante dispõe de cartazes na entrada do estabelecimento, bem como em locais visíveis, com informações relacionadas aos sintomas de Covid-19, orientando que quem tenha algum deles não entre no estabelecimento. Da mesma forma, dispõe de cartazes explicativos sobre prevenção e cuidados com o COVID-19.	✓	✓
Os clientes são orientados a realizarem o pagamento das contas, preferencialmente com cartões ou através do celular, evitando a manipulação de notas e moedas.	✓	✓
É recomendada ao cliente a higienização das mãos em lavatórios disponíveis no restaurante e/ou em banheiros, além do uso de álcool gel.	✓	✓
Também será recomendada aos clientes a importância de evitar o compartilhamento de talheres, copos e outros objetos à mesa.	✓	✓

COVID -19 – CARTILHA DE BOAS PRÁTICAS

RETOMADA DAS ATIVIDADES

5. MANOBRISTA (SE USAR DESTE SERVIÇO)

DIRETRIZES	COLABORADORES	PARA CLIENTES
Todos os nossos colaboradores e prestadores de serviço receberam treinamento sobre COVID-19 e DIRETRIZES A SEREM SEGUIDAS CONFORME PROTOCOLO. São utilizados vídeos e materiais instrutivos de procedimentos a serem adotados. Caso o restaurante perceba a necessidade de renovação do treinamento, este será realizado através de nossos especialistas em segurança de alimentos.	✓	N/A
Todos os colaboradores, sem exceção, deverão usar máscaras de forma continuada, que são trocadas, no mínimo, a cada 3h de trabalho ou sempre que se fizer necessário.	✓	N/A
Todos os manobristas recebem as mesmas orientações especificadas em COLABORADORES.	✓	N/A
Ao receber o veículo, o prestador de serviço de Valet usará luvas e passará álcool 70% no volante, chaves, freio de mão e câmbio. Ao guardar o carro, o colaborador fará higiene das mãos conforme especificado em COLABORADORES e em treinamento específico.	✓	N/A
Da mesma forma, na entrega do carro ao cliente, o colaborador usará luvas e passará álcool 70% no volante, chaves, freio de mão e câmbio, na frente do cliente. Após isso o colaborador fará higiene das mãos conforme especificado em COLABORADORES e treinamento específico.	✓	N/A
Será instalada uma divisória acrílica no balcão do manobrista, como forma de prevenção ao manobrista e ao cliente	✓	✓
O local de recepção e de entrega do veículo possui cartazes quanto às diretrizes referentes ao COVID -19.	✓	✓

COVID -19 – CARTILHA DE BOAS PRÁTICAS

RETOMADA DAS ATIVIDADES

6. SERVIÇO DE DELIVERY (SE USAR DESTE SERVIÇO)

DIRETRIZES	COLABORADORES	PARA CLIENTES
Mantenha embalagens protegidas e devidamente armazenadas até o seu uso;	✓	N/A
Lacre todos os pedidos para que não haja risco de violação e contaminação;	✓	N/A
As embalagens térmicas (popularmente conhecidas como bags) nunca devem ser colocadas diretamente no chão em nenhum momento, devido aos riscos de contaminação;	✓	N/A
Realize a higienização das bolsas de entrega com álcool 70% a cada reabastecimento e higienização no fim do turno. Verifique a integridade e condição de higiene antes da entrega.	✓	N/A
Entregadores que façam parte do quadro de prestadores de serviço do estabelecimento devem ser incluídos nos programas de capacitação.	N/A	N/A
Recomenda - se sempre o uso de embalagem externa (secundária) para proteção extra do invólucro principal que conterá o alimento.	✓	N/A
Manter a higienização contínua do meio de transporte que é utilizado para realizaras entregas;	✓	N/A
O entregador deve adotar todas as medidas de higiene, para sua proteção e do cliente: uso de máscara com troca a cada 3 horas (ou quando muito umedecida ou suja), distanciamento social, uso de álcool 70% na desinfecção de mãos, da máquina de cobrança entre clientes e do guidão da bicicleta ou moto;	✓	N/A
Recomenda-se que os entregadores tenham acesso a dispensadores de álcool em gel 70%, abastecidos para que possam higienizar as mãos, as máquinas de cartões e bags de transporte.	✓	N/A
Em caso de troco em dinheiro, recomendamos que a devolução seja feita em saco plástico para não haver contato com as mãos.	✓	N/A
Os entregadores devem manter distância mínima de 1 metro do cliente no momento da entrega e a mesma distância dos colaboradores do estabelecimento ou de outros entregadores no local de espera de atendimento.	✓	N/A

COVID -19 – CARTILHA DE BOAS PRÁTICAS

RETOMADA DAS ATIVIDADES

7. SERVIÇO DE TERCEIROS E MANUTENÇÃO

DIRETRIZES	COLABORADORES	PARA TERCEIROS
A realização de vistorias e serviços no restaurante (como manutenções) devem ocorrer apenas quando imprescindíveis.	N/A	✓
Quando no restaurante, os profissionais devem se adequar aos protocolos sanitários e de segurança do mesmo, como uso de máscaras, álcool gel, uniformes limpos, higiene de mãos e utilização do tapete sanitário.	N/A	✓
Nos momentos de entrega os produtos jamais devem ser dispostos diretamente sobre o piso do estabelecimento.	N/A	✓
O tempo de duração dentro do estabelecimento deve ser apenas o necessário para a prestação do serviço.	N/A	✓
O prestador de serviço e o colaborador devem manter a distância de segurança recomendada de 1,5m entre si.	✓	✓
Após receber produtos, os mesmos devem ser higienizados com álcool 70% pelo responsável do recebimento.	✓	N/A
O responsável pelo recebimento deve manter o mínimo contato possível com o terceiros. Ao receber notas ou objetos, realizar a higienização quando possível e guardá-lo de forma correta, que não gere risco de contaminação, além de realizar higiene pessoal após o contato.	✓	N/A
Quando possível, evitar o uso de ar condicionado. Caso seja a única opção de ventilação, instalar e manter filtros e dutos limpos, além de realizar a manutenção e limpeza semanal do sistema de ar condicionado por meio de PMOC(Plano de Manutenção, Operação e Controle).	✓	✓