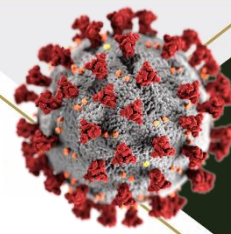


COMPROMISSO DOS BARES, RESTAURANTES E SIMILARES

NA PREVENÇÃO DA TRANSMISSÃO DO NOVO CORONAVÍRUS



Edição 3. Outubro 2020.

REGRAS DE DISTANCIAMENTO SOCIAL

- Monitorar e controlar a entrada de pessoas e limitar o número de clientes em atendimento simultâneo, evitando aglomerações.
- Considerar implementar o modelo de negócio baseado em reservas de assentos para evitar aglomerações.
- Manter o distanciamento de 2 metros entre mesas e 1 metro entre as cadeiras.
- Marcar no chão o distanciamento mínimo entre as pessoas nas filas de espera (Exemplos: caixa e bufê). O espaçamento entre as pessoas nas filas de espera deve ser de 1,5 metro.
- Evitar o serviço de Valet. Se for indispensável, providenciar o Equipamento de Proteção Individual necessário para proteção do manobrista e do dono do carro e higienizar com álcool a 70% as áreas de toque antes de entrar no carro e ao sair, assim como, utilizar proteção dos bancos.

REGRAS DE PROTEÇÃO

- Exigir o uso de máscaras por funcionários e clientes.
- Fornecer máscaras em número suficiente para os funcionários, considerando a necessidade de trocar a máscara por outra limpa e seca a cada 3 horas durante toda a jornada de trabalho.
- Afastar temporariamente funcionários com febre, calafrios, dor de garganta, dor de cabeça, tosse, coriza, alteração de paladar ou olfato. Orientar a procurar um serviço de saúde ou ligar no Disque Saúde 160.
- Incentivar o distanciamento social dos trabalhadores com condições ou fatores de risco para agravamento pela COVID-19.

HIGIENE PESSOAL

- Disponibilizar álcool em gel 70% principalmente em pontos estratégicos do estabelecimento (Exemplos: na entrada, no caixa, antes do bufê).
- Providenciar pias com sabonete líquido, toalhas descartáveis e lixeira para funcionários e clientes.
- Disponibilizar, obrigatoriamente, temperos e condimentos em sachês ou em porções individualizadas diretamente da cozinha a cada cliente.
- Disponibilizar, preferencialmente, talheres descartáveis aos clientes. Os talheres convencionais devem ser embalados individualmente e os pratos disponibilizados de forma a evitar que os consumidores toquem no utensílio que será utilizado por outra pessoa.
- Orientar os funcionários para cobrir boca e nariz com braço (ou lenço descartável) ao tossir e espirrar e logo em seguida trocar a máscara e higienizar as mãos, inclusive os trabalhadores de serviços terceirizados e contratados para serviços de *delivery*.

ATENÇÃO PARA OS ESTABELECIMENTOS COM SISTEMA DE AUTOSSERVIÇO (SELF SERVICE)



- Orientar para que todos os clientes que acessarem o bufê utilize, obrigatoriamente, a máscara de proteção facial.
- Providenciar, obrigatoriamente, aos clientes álcool em gel 70% para higienização das mãos.
- É recomendável estabelecer funcionários específicos para servir os clientes, mantendo distanciamento e garantindo o Equipamento de Proteção Individual adequado, OU, na impossibilidade de destacar um funcionário para servir, fornecer luva plástica descartável para os clientes antes do acesso ao bufê.
- Lembre-se! Os balcões com alimentos expostos para consumo devem estar protegidos através de aparatos de vidro ou similar contra contaminantes oriundos dos consumidores, tais como gotículas de saliva, entre outros (Lei Municipal 9396/97).

DECLARAÇÃO DE
ESTABELECIMENTO
RESPONSÁVEL



PREFEITURA DE
CAMPINAS

SECRETARIA
DE SAÚDE

DEVISA
Departamento de
Vigilância em Saúde



COMITÊ MUNICIPAL DE ENFRENTAMENTO
DA PANDEMIA DE INFECÇÃO HUMANA
PELO NOVO CORONAVÍRUS (COVID-19)

HIGIENE DO AMBIENTE

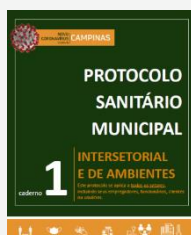
- Intensificar a limpeza e desinfecção de ambientes e superfícies expostas aos clientes: mesas, cadeiras, balcões, maçanetas, corrimãos, banheiros, lavatórios e outros.
- Zelar pela higiene no manuseio de produtos a serem entregues.
- Disponibilizar álcool 70%, água sanitária e demais produtos para limpeza e desinfecção de ambientes.
- É recomendável disponibilizar cardápios que não necessitem de manuseio ou cardápios que possam ser higienizados.
- Envelopar as máquinas de cartão com filme plástico e higienizar com álcool 70% após cada uso. Trocar o plástico quando danificado.
- Higienizar mesas e cadeiras após cada uso e troca de cliente. As toalhas devem ser de material descartável ou de fácil higienização.
- Manter o ambiente aberto e arejado. Se utilizar ar-condicionado, é obrigatório garantir a manutenção periódica e limpeza semanal do sistema de ar-condicionado. Os sistemas de ar-condicionado que não possuem o recurso de renovação do ar (Ex. ar-condicionado de janela e Split), deverão estar funcionando em conjunto a ventilação natural, com portas e janelas abertas.
- O uso de ventiladores não é recomendado em ambientes compartilhados entre pessoas que não residam na mesma casa ou com grande circulação de pessoas.
- Orientar para que as bolsas de transporte (*delivery*) nunca devem ser colocadas diretamente no chão, devido aos riscos de contaminação e que devem ser higienizadas com frequência.

TODAS as regras devem ser conhecidas e cumpridas para preservar a saúde e a vida dos clientes e funcionários e **estão disponíveis nos protocolos sanitários**.

Esse compromisso é de todos.

Conheça os protocolos sanitários para bares, restaurantes e similares

CADERNO 1: INTERSETORIAL E DE AMBIENTES (REGRAS GERAIS)



CADERNO 9: PARA BARES, RESTAURANTES E SIMILARES



Acesse o site: <https://covid-19.campinas.sp.gov.br/protocolos-sanitarios>

A DECLARAÇÃO DE ESTABELECIMENTO RESPONSÁVEL É OBRIGATÓRIA!

- Manter a Declaração afixada em local visível.
- Para obter o certificado, o responsável pelo estabelecimento deverá fazer um curso rápido online.
- No curso, o responsável pelo estabelecimento terá acesso a orientações sobre medidas de prevenção da COVID-19 para funcionários e clientes.
- O curso é gratuito e está disponível no site da prefeitura de Campinas. Acesse: <https://ead-covid19.campinas.sp.gov.br>



PRECISA DE CARTAZES DE ORIENTAÇÃO PARA CLIENTES, FUNCIONÁRIOS E CLIENTES?

- No site, você encontra vários modelos disponíveis para download e impressão.
- Acesse: <https://covid-19.campinas.sp.gov.br/material-de-apoio>



Tem dúvidas sobre as medidas de prevenção da COVID-19 na sua atividade econômica?

Ligue para o Disque Saúde 160 ou os canais oficiais da Prefeitura Municipal de Campinas!