

CUIDADOS NA REABERTURA DE BARES E RESTAURANTES



Com o início da reabertura gradual das atividades econômicas não essenciais, os bares e restaurantes precisam reforçar a atenção no momento em que forem autorizados a retornar com o atendimento presencial.

Por isso, é de extrema importância capacitar toda equipe sobre as medidas de prevenção e controle no interior do estabelecimento. Como:

- Reduzir a quantidade de mesas e cadeiras;
- Manter o espaçamento mínimo entre as mesas e cadeiras;
- Reforçar aos colaboradores sobre os procedimentos de higiene das superfícies, utensílios, móveis e equipamentos e estabelecer frequência de higienização;
- Investigar a saúde de seus colaboradores;
- Higienizar as mãos frequentemente;
- Disponibilizar álcool 70% para todos os colaboradores e clientes;
- Testar a temperatura na entrada do estabelecimento, não permitindo a entrada de pessoas com temperatura superior a 37,5°;
- Orientar sobre a obrigatoriedade do uso de máscaras no interior do estabelecimento;
- Priorizar o atendimento mediante a reserva;
- Evitar grandes reservas, com concentração de grupos com mais de seis pessoas em uma só mesa;
- Evitar cumprimentos e contato físico entre os profissionais e clientes;

- Disponibilizar materiais de Boas Práticas para os clientes e comunicar sobre as regulamentações seguidas;
- Manter o ambiente da cozinha e salão ventilados;
- Envelopar as maquininhas de cartão com filme plástico e higienizá-las a cada uso com álcool 70%;
- Providenciar marcações no piso, indicando a distância mínima de 1 metro entre clientes;
- Orientar aos colaboradores e clientes sobre os cuidados na entrega e recebimento do *delivery*;

Estes são alguns cuidados que os estabelecimentos de serviço de alimentação deverão ter com a reabertura do comércio. Mas vale lembrar que os cuidados pessoais como lavar as mãos com frequência, fazer o uso de álcool 70%, utilizar as máscaras e trocá-las periodicamente, manter hábitos saudáveis, evitar aglomerações e o contato próximo com as pessoas é de grande relevância.

Mantenham-se atualizados sobre as diretrizes governamentais, trabalhem com o cumprimento das boas práticas de manipulação, conforme a Resolução RDC nº216/2004 e com todos os colaboradores capacitados para transmitirem segurança aos consumidores.



REFERÊNCIA

Abrasel - Protocolo para Reabertura de Bares e Restaurantes COVID-19. Disponível em: encurtador.com.br/zDJK3

Anvisa – NOTA TÉCNICA 49/2020 – Orientações para os serviços de alimentação com atendimento direto ao cliente durante a pandemia de Covid-19. Disponível em: encurtador.com.br/hzFN9