

PROTOCOLO DE RETOMADA DO TURISMO

RESTAURANTES, CAFETERIAS, BARES E SIMILARES

1. PROTOCOLO BÁSICO

Os Estabelecimentos Devem:

- Assegurar a lavagem e desinfecção das superfícies de circulação;
- Promover a medição da temperatura de todos os frequentadores na entrada do estabelecimento, observando que a clientela que apresente febre (37,3° ou mais, segundo a OMS) ou mesmo febre auto referida deve ser orientada a buscar o serviço de saúde e seu acesso não deve ser permitido;
- Realizar a limpeza, várias vezes ao dia, das superfícies e objetos de utilização comum (incluindo balcões, interruptores de luz e de elevadores, maçanetas, puxadores de armários *etc.*);
- Promover a renovação de ar, regularmente, das salas e espaços fechados, abrindo as janelas e portas para passagem da correnteza aérea e não utilizar função de recirculação de ar em espaços de uso exclusivo de ar condicionado;
- Disponibilizar álcool a 70% nas formas disponíveis (líquida, gel, *spray*, espuma ou lenços umedecidos) em locais estratégicos como a entrada do estabelecimento, acesso aos elevadores, balcões de atendimento, para uso de clientes e trabalhadores;
- Utilizar lixeiras que não precisem ser abertas manualmente e esvaziá-las várias vezes ao dia;
- Disponibilizar nos banheiros sabonete líquido e toalhas de papel descartáveis;
- Disponibilizar cartazes com informações/orientações sobre a necessidade de higienização de mãos, uso do álcool 70% nas formas disponíveis (líquida, gel, *spray*, espuma ou lenços umedecidos), uso de máscaras, distanciamento entre as pessoas, limpeza de superfícies, ventilação e limpeza dos ambientes; e

- Providenciar o controle de acesso, a marcação de lugares reservados aos clientes, o controle da área externa do estabelecimento e a organização das filas para que seja respeitada a distância de pelo menos 1,5 metro entre as pessoas.

Deve-se orientar o consumidor a dar preferência aos estabelecimentos que estejam aplicando protocolos de biossegurança.

2. PROTOCOLO ESPECÍFICO

- Os estabelecimentos que dispõem os alimentos em *buffet* para o autosserviço devem colocar no local onde ficam os pratos e talheres, dispensadores de álcool 70% nas formas disponíveis (líquida, gel, *spray*, espuma ou lenços umedecidos) e luvas descartáveis (o consumidor não precisa usar luvas);
- Os equipamentos de *buffet* devem dispor de anteparo salivar de modo a prevenir a contaminação dos alimentos em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor, dos trabalhadores e de outras fontes;
- Deve ser mantido no início da fila de acesso ao *buffet* um funcionário para orientar os clientes sobre a conduta necessária;
- As cadeiras/mesas devem ter número suficiente para garantir que a distância de 1,5 metros de distância entre as pessoas seja respeitada;
- Os talheres devem ser disponibilizados de forma descartável ou devem ser lavados e desinfetados a cada uso e colocados separados por pessoa em local que evite a contaminação;
- Incentivar o pagamento por cartão ou outro meio eletrônico, de preferência sem contato (exemplo: cartões e celulares) evitando, na medida do possível, o uso de dinheiro. Se não for possível, recomenda-se centralizar as cobranças de caixa em um único trabalhador e com algum tipo de suporte (bandeja, vidro ou similar) para evitar possível contaminação;
- Priorizar o uso de toalhas de mesa de uso único. Caso isso não seja viável, evitar usar as mesmas toalhas de mesa com clientes diferentes, optando por materiais e soluções que facilitam sua alternância entre serviços;

- Limpar a superfície das mesas e cadeiras, sempre que um cliente deixar o local;
- Priorizar o uso de utensílios descartáveis (copos, talhares, pratos *etc.*).

SISTEMA DE DELIVERY

- O estabelecimento deve ter um espaço destinado para a entrega do pedido ao entregador (bar, mesa *etc.*);
- Os alimentos deverão ser colocados em sacos fechados, de preferência selado. A bolsa usada para entrega será limpa e desinfetada por dentro e por fora após cada entrega;
- O responsável pela entrega deve usar máscara e luvas;
- Se o serviço for fornecido através de aplicativos, o estabelecimento deve supervisionar as atividades desenvolvidas;
- O entregador deve fazer a correta higienização das mãos antes e depois de cada entrega;
- Deve conter um sistema para evitar aglomeração de entregadores.