

Campinas, 22 de julho de 2020



Protocolo para
Reabertura
de Bares e Restaurantes
COVID-19

abrase**l**

TRANSPARÊNCIA E PLANEJAMENTO

Protocolo Abrasel de Reabertura de Bares e Restaurantes consolidando ações e medidas alinhadas com as melhores práticas e recomendações da OMS e autoridades em saúde nacionais e internacionais, a serem implementadas no município de Campinas e demais cidades da região para que o setor de alimentação fora do lar possa reabrir de forma segura e gradual à população.

RETOMADA COM SEGURANÇA E SERIEDADE.





Duas fases:
RETOMADA PARCIAL
E ABERTURA TOTAL

Este guia apresenta um modelo de planejamento para a volta da normalidade do setor frente a pandemia do Coronavírus e traz informações relacionadas às próximas duas fases a serem implantadas:

RETOMADA PARCIAL e **ABERTURA TOTAL** das operações dos estabelecimentos de alimentação fora do lar.

Ressaltamos que as medidas descritas abaixo têm **caráter de recomendação**, as quais foram avaliadas e já adotadas por outras cidades, estados e países, visando a saúde da população e a segurança no estabelecimento, de seus funcionários e clientes.

As particularidades de cada empreendimento e região deverão ser avaliadas.

RECOMENDAÇÕES GERAIS



Crie comitês multidisciplinares para uma ação sistêmica na elaboração de seus planos de reabertura, envolvendo todas as áreas do seu estabelecimento. Trabalhe em conjunto com seu time e fornecedores para implementar todas as medidas necessárias.



Comunique seu time de todas as práticas de higiene que estão sendo tomadas, como são feitas, com quais materiais e com que frequência.



Mantenha-se atualizado sobre as diretrizes governamentais, cumprindo e implementando as medidas de saúde e segurança pública recomendadas pelas autoridades.



Estruture campanhas internas e externas de prevenção à COVID-19 e informe sobre as mudanças de horário que podem ocorrer nesse período.



Tão importante quanto a segurança e saúde de todos dentro do empreendimento **é passar a sensação de segurança para os consumidores.** Elabore campanhas de comunicação que transmitam essa mensagem de forma efetiva e eficaz.



Ative ou **acelere seus planos de transformação digital** durante as fases de fechamento parcial e total.



Conforme a população começar a sair de suas casas, **medidas de prevenção e controle em todas as frentes são essenciais** para mitigar a possibilidade de uma segunda onda da COVID-19.



A segurança e saúde de seus funcionários e clientes são de extrema importância, por isso devemos tomar todas as medidas necessárias e possíveis de prevenção e controle.

PANORAMA PROTOCOLO DE REABERTURA

NÍVEL DE ATIVIDADE DO SETOR



11.03

DECRETO PANDEMIA

RETRAÇÃO DO CONVÍVIO SOCIAL PELA POPULAÇÃO

22.03

DECRETO ISOLAMENTO

PLANEJAMENTO DA CADEIA DE SUPRIMENTOS

AVISO ABERTURA 07 DIAS ANTES



?!

REABERTURA PARCIAL

DELIVERY E TAKE AWAY

PREVENÇÃO E CONTROLE NO DELIVERY

- ESTABELECIMENTO
- ENTREGADOR



FASE 01 – RETOMADA PARCIAL

PREVENÇÃO E CONTROLE NO ESTABELECIMENTO

- DENTRO DO ESTABELECIMENTO
- DIRETRIZES COLABORADORES
- DIRETRIZES CLIENTES
- BUFFET E BARES

?!

REABERTURA TOTAL

FASE 02 – RETOMADA TOTAL

MANUTENÇÃO DE MEDIDAS

- NOVAS NORMATIVAS
- PONTOS DE ATENÇÃO



CUIDE-SE E PREVENÇÃO E CONTROLE DA POPULAÇÃO

PREVENÇÃO E CONTROLE NO DELIVERY ESTABELECIMENTO



ORIENTAÇÃO

É preciso orientar os entregadores sobre os modos de contágio do novo Coronavírus. **Entregadores que apresentarem sintomas não devem trabalhar.**



HIGIENIZAÇÃO

Todo entregador deve ser orientado sobre boas práticas. É importante **manter uniforme e materiais limpos e higienizados** de modo correto.



CUIDADOS NA ENTREGA

Converse com os entregadores sobre a necessidade de **manter a calma e a gentileza na hora da entrega**. E também sobre o cuidado redobrado ao fazer uma entrega para pessoas idosas, que são mais suscetíveis a complicações se contraírem a doença.



EQUIPAMENTOS DE EPI

Disponibilize **máscaras e luvas descartáveis, álcool em gel 70%** para os seus entregadores, em embalagens que sejam fáceis de carregar.



FORMA DE PAGAMENTO

Prefira o pagamento online, caso seja feito em dinheiro, coloque o troco em um saquinho para não haver contato físico. Maquininhas devem ser envelopadas com filme plástico e higienizadas com o álcool em gel 70% a cada uso.

PREVENÇÃO E CONTROLE NO DELIVERY ENTREGADOR



BOX E EQUIPAMENTOS

O box deve ser higienizado com detergente neutro e álcool 70% ou com solução clorada (composição: 1 colher de água sanitária para cada litro de água). Os entregadores **não podem colocar o box no chão** na hora da entrega. A cada entrega, higienizar internamente. Mantenha o veículo limpo e higienizado também.



CONTATO COM EMBALAGENS

Cada entregador deve **higienizar as mãos antes e depois de pegar a embalagem do produto**.



DISTÂNCIA NA ENTREGA

Na entrega, ele deve **apertar a campainha e se afastar um metro do cliente**. Não realizar nenhum tipo de contato físico como aperto de mãos.



COBRANÇA

Ao realizar a cobrança com a maquininha, **deve-se colocá-la em cima do box e higienizar as mãos antes e depois do manuseio**.



RE-HIGIENIZAÇÃO

Para realizar outra entrega ele deve **higienizar as mãos com álcool em gel 70%**.

FASE 01

RETOMADA PARCIAL DOS ESTABELECIMENTOS



Fase 01

Retomada parcial
pode durar de 4 a 6
semanas

**ABERTURA PARCIAL SE SERVIÇOS
DE ALIMENTAÇÃO, COMO
RESTAURANTES, CAFETERIAS,
PADARIAS, entre outros.**

DURAÇÃO: de 4 A 6 semanas

A PARTIR DAS EXPERIÊNCIAS OBSERVADAS NA CHINA

Neste cenário de retomada parcial, atuação em horário e capacidade reduzidos, esteja preparado e leve em consideração a retomada gradual do público adaptando seu estoque e mão de obra até que o horário e capacidade normal sejam reestabelecidos.

*A seguir, orientações para a fase de retomada parcial da
operação dentro deste cenário.*

PREVENÇÃO E CONTROLE DENTRO DO ESTABELECIMENTO



REDUÇÃO NO ATENDIMENTO

Reduza a quantidade de mesas e cadeiras.

Diminua o número de pessoas no local em no máximo 50% (cinquenta por cento) da capacidade habitual.



ATENÇÃO A DISTÂNCIA ENTRE MESAS E CADEIRAS

Mantenha espaçamento de 1 metro entre cadeiras e 2 metros entre mesas.

Monte uma disposição temporária com menos mesas ou comunique mesas inutilizadas.



INFORMAÇÃO AOS FUNCIONÁRIOS

Reforce a importância de seguir os procedimentos de higiene na cozinha, salão, valet e escritório.

Forneça equipamentos de EPI para todos, sendo eles, máscaras descartáveis, luvas descartáveis, pontos de álcool em gel para higienização constante antes de qualquer manuseio de alimentos, equipamentos e etc.



LAVAR AS MÃOS É ESSENCIAL

Cuide para que toda a equipe esteja informada sobre **a importância de manter as mãos limpas** e gerencie para que as pias estejam sempre abastecidas com sabão, papel toalha e álcool 70%.



USO DO ÁLCOOL EM GEL

Disponibilize a todos seus funcionários e clientes.

Mantenha um frasco de álcool em gel 70% perto de cada setor do seu estabelecimento. Aos clientes, disponibilize na entrada, banheiros e se possível um frasco em cada mesa.

PREVENÇÃO E CONTROLE DENTRO DO ESTABELECIMENTO



CUIDADOS COM A HIGIENE

Pratos, copos e talheres devem ser higienizados com cuidado e de maneira correta. O funcionário encarregado de manipular itens sujos deve usar luvas descartáveis e trocá-las regularmente.

Ao disponibilizar talheres, pratos ou copos para os clientes é preciso seguir as boas práticas também. **O funcionário deve lavar bem as mãos antes de manipular os itens limpos**, evitar falar enquanto manuseia alimentos e a maneira de ofertar pratos e talheres deve minimizar o contato.

Higienize após cada utilização os equipamentos e utensílios utilizados no serviço ou colocado à disposição dos clientes, como cardápios, tablets e comandas.

Em restaurantes self-service, por exemplo, os talheres podem estar dentro de saquinhos de papel. No a la carte, os utensílios somente devem ser colocados à mesa quando o alimento for servido.



CUIDADOS COM AS SUPERFÍCIES

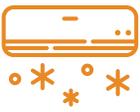
Higienize sempre após cada uso as superfícies de toque, como cadeiras, mesas e bancadas preferencialmente com álcool 70%, água sanitária ou hipoclorito a 1%.



SANITÁRIOS

Mantenha os banheiros **higienizados no mínimo a cada 02 horas**, durante o período de funcionamento e sempre quando do início das atividades preferencialmente com álcool 70%, água sanitária ou hipoclorito a 1%.

PREVENÇÃO E CONTROLE DENTRO DO ESTABELECIMENTO



AR-CONDICIONADO

Mantenha sempre o ambiente da cozinha e salão bem ventilados. **Verifique se o ar-condicionado está com os filtros limpos e manutenção em dia.**



EVITAR CUMPRIMENTOS CALOROSOS

Evite cumprimentos com contato físico entre os profissionais com clientes, como cumprimentos com aperto de mão, abraços etc.



NÃO FAÇA GRANDES RESERVAS E EVENTOS

Evite aglomeração de pessoas. **É essencial evitar a concentração de grupos com mais de 6 pessoas em uma só mesa ou mesmo grandes reservas.**



COBRANÇA

Maquininhas devem ser envelopadas com filme plástico e higienizadas com o álcool em gel 70% após cada uso. Em caso de contato com **dinheiro em espécie, orientar o garçom a higienizar as mãos após manuseio dele.** Caso haja troco coloque-o em um saquinho para não haver contato físico.



VALET

Oriente seu valet a usar máscaras, luvas descartáveis e manter distância de 1 metro do cliente. Sempre higienizar as mãos após qualquer tipo de contato com superfícies ou objetos, como chave dos veículos, maçanetas etc.



MANTENHA SEU CLIENTE SEGURO

Disponibilize materiais de boas práticas para seus clientes em seu estabelecimento e também **os comunique das regulamentações que estão sendo seguidas por você para deixá-lo ciente e seguro com sua atuação.**

PREVENÇÃO E CONTROLE DENTRO DO ESTABELECIMENTO



BUFFET (AUTOSERVIÇO)

Disponibilize no local onde ficam os pratos e talheres, “dispensers” de álcool gel 70% e máscaras descartáveis. Oriente os clientes da obrigatoriedade em **higienizarem as mãos com álcool gel e utilizarem as máscaras**, antes de manusear os pratos e talheres. Os talheres para servir devem ser higienizados e trocados periodicamente. Se possível, deve ser mantido no início da fila de acesso ao buffet um funcionário para as devidas orientações aos clientes.



SEGURANÇA

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 cliente, funcionários, entre outros.



FILA

Providencie marcações no chão, indicando a distância mínima de 1 metro entre os clientes na fila do buffet, bem como em outros ambientes do estabelecimento se necessário.

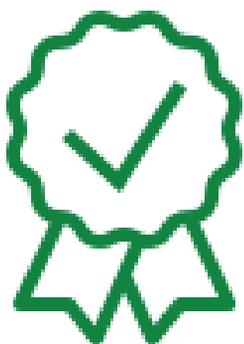


BARES

Será permitido apenas a permanência de clientes no interior do ambiente que estejam sentados, mantendo o distanciamento de 2 metros entre mesas e 1 metro entre cadeiras. Vedando a interação de clientes em pé.

Música só deve ser utilizada, mediante a NÃO interação do público. Vedando-se shows, música ao vivo, entre outros.

MEDIDAS DE PREVENÇÃO E CONTROLE QUE DEVEM SER MANTIDAS



Durante a reabertura parcial dos empreendimentos, **recomendamos a adoção de visitas das autoridades sanitárias** para auxiliar as operações

no cumprimento de todas as **medidas adequadas na prevenção e combate a COVID-19.**

FASE 02

RETOMADA TOTAL DOS ESTABELECIMENTOS



Fase 02
Retomada total

**ABERTURA COMPLETA DOS BARES,
RESTAURANTES, CAFETERIAS
entre outros.**

Neste cenário, os estabelecimentos funcionam de forma normal e com horário restabelecido, incluindo o retorno das operações de entretenimento, ações e serviços regulares dos empreendimentos. De forma geral, neste momento:

- Regularização de escala de funcionários.
- Retorno paulatino do fluxo de clientes e vendas.
- Frequência e nível de vendas próximo do normal.
- Possibilidade do retorno de ações promocionais que incentivem as vendas.

*Ainda assim, **recomendamos que as seguintes medidas de prevenção e controle continuem a ser tomadas**, até que a pandemia do COVID-19 termine ou esteja completamente sob controle.*

MEDIDAS DE PREVENÇÃO E CONTROLE QUE DEVEM SER MANTIDAS



Manter a frequência de desinfecção das áreas públicas, como interior e painel de elevadores, corrimãos de escadas e escadas rolantes, balcões de informação, sanitários, áreas de descarte de lixo etc. de forma periódica.



Manter a limpeza e desinfecção de escritórios do seu estabelecimento, como computadores etc.



Reuniões continuam a ser conduzidas preferencialmente por videoconferência.



Reforce a importância da higiene pessoal aos colaboradores e funcionários (lavagem constante de mãos e uso de álcool gel), além do uso protetivo de máscaras faciais.



Manter a disponibilização de “dispensers” de álcool gel para uso dos clientes.



Canais on-line devem permanecer ativos para atender clientes, que possam ainda ter seus movimentos restringidos.

CUIDE-SE

CORONAVÍRUS (COVID-19)



LAVE AS MÃOS COM FREQUÊNCIA

A OMS sugere que todos **lavem as mãos constantemente**, por cerca de 20 segundos. **Dedos, unhas, punho, palma e dorso das mãos com água e sabão, e, de preferência, utilizar toalhas de papel para sacá-las.**



ÁLCOOL EM GEL

Essa é outra maneira eficiente de manter as **mãos higienizadas e evitar o contágio por contato que também serve para limpar objetos como telefones, teclados, cadeiras, maçanetas etc.** Para a limpeza doméstica recomenda-se a utilização de produtos usuais, dando preferência ao uso da água sanitária para higienização de superfícies.



LENÇOS DESCARTÁVEIS

Utilize lenço descartável para higiene nasal. **Deve-se cobrir o nariz e boca com um lenço de papel quando espirrar ou tossir e jogá-lo no lixo.** Também é necessário evitar tocar os olhos, nariz e boca sem que as mãos tenham sido higienizadas.



A SUA HIGIENE

Para a higienização das louças e roupas, recomenda-se a utilização de detergentes próprios para cada um dos casos. **Destacando que é importante separar roupas e roupas de camas de pessoas infectadas ou com sintomas de gripe para que a higienização seja feita separadamente.**



NÃO COMPARTILHE OBJETOS PESSOAIS

Não compartilhe objetos pessoais, como celulares, roupas, escova de dente, talheres, óculos etc., pois são itens que carregam muitos germes, podendo promover a disseminação do vírus de forma veloz.

CUIDE-SE

CORONAVÍRUS (COVID-19)



MANTENHA OS AMBIENTES VENTILADOS

Mantenha, sempre que possível, seu ambiente de trabalho, de casa e veículo bem ventilados. Verifique se o ar-condicionado está com os filtros limpos e a manutenção em dia.



EVITE AGLOMERAÇÕES

Conforme orientação da OMS evitando aglomeração de pessoas, **é essencial evitar a concentração de grandes grupos, mesmo que sejam de seu convívio normal, como amigos e familiares.**



CUIDE DOS MAIS IDOSOS

Os idosos são o grupo mais vulnerável ao vírus, pois apresentam uma taxa de letalidade 6,4 vezes maior do que o resto da população. A orientação é evitar sair de casa, principalmente para locais com aglomerações.



EVITAR CUMPRIMENTOS CALOROSOS

Evite cumprimentos com contato físico com outras pessoas, como cumprimentos com aperto de mão, abraços etc.



MANTENHA HÁBITOS SAUDÁVEIS

Alimente-se saudavelmente bem, beba bastante água e pratique exercícios (não coletivos) com frequência. Um organismo saudável e forte está muito mais protegido do contágio do vírus.



CUIDADOS COM AS FAKES NEWS

Desde o aparecimento do Coronavírus, diversas notícias falsas têm surgido. Algumas delas fazem referência a falsas soluções e remédios caseiros inúteis. **Evite passar adiante informações que não vieram de fonte confiável.**

CUIDE-SE

CORONAVÍRUS (COVID-19)



IDA A LUGARES PÚBLICOS

Ao sair de casa para ir a um restaurante por exemplo, **atente-se em levar seu álcool em gel 70% para higienização das mãos após contato qual qualquer superfície ou equipamento** (por exemplo, ao deixar seu carro no valet higienize suas mãos após manuseio da chave e até mesmo da maçaneta do carro ao entregar e recebe-lo de volta).



CONTATO COM PESSOAS

Mantenha uma distância de 1 metro de outras pessoas em sua mesa. Em um restaurante por exemplo, utilize sempre o álcool em gel 70% disponibilizado pelo estabelecimento para higiene das mãos após a chegada e ao sair.

CUIDE-SE

CORONAVÍRUS (COVID-19)



SINTOMAS COMUNS: FEBRE, CANSAÇO E TOSSE SECA

CASOS GRAVES: FEBRE ALTA, PNEUMONIA, DIFICULDADE DE RESPIRAR

Os sintomas podem aparecer entre 01 e 12 dias após a exposição ao vírus.

Grupo de Risco

- Adultos com mais de 60 anos.
- Pessoas com doenças preexistentes, como diabetes e cardiopatas.

Transmissão da Doença

- Contato pessoal próximo com pessoas infectadas ou por meio de tosse ou espirro de pessoas infectadas.
- Ao tocar objetos ou superfícies contaminadas e em seguida tocar a boca, nariz ou olhos.

Se você sentir com algum sintoma do Coronavírus, evite sair de casa e procure um atendimento médico o mais rápido possível, não se automedique!

POLÍTICAS ECONÔMICAS E DE SAÚDE SEMPRE ANDARAM JUNTAS



EVITAR A MORTE DE PESSOAS, EMPREGOS E EMPRESAS

*Hoje vivemos uma das maiores **CRISES DA HISTÓRIA DO BRASIL**, provavelmente uma das maiores do mundo moderno e as circunstâncias são completamente adversas de outras do passado. **NÃO PODEMOS** mais **RELATIVIZAR** a **CRISE DA SAÚDE** em detrimento da **CRISE ECONÔMICA**, ou vice-versa. **NÃO EXISTE MAIS DISTINÇÃO**. Agora as duas são uma única crise e ela vai apresentar altas taxas de mortalidade se não for tratada com visão, seriedade, liderança e com o real interesse em resolver o problema e proteger a população e o país.*

*Matheus Mason
Presidente Abrasel RMC*