PROTOCOLOS DE FUNCIONAMENTO

RESTAURANTE BAR LANCHONETE

Os serviços de alimentação terão regras muito rígidas para promover o retorno gradual de suas atividades. A premissa, certamente, é assegurar que a população possa voltar a frequentar bares, restaurantes, lanchonetes e toda cadeia da alimentação com a garantia das condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos.

A AABB Arapiraca, juntamente aos seus colaboradores, seguirá à risca os protocolos para a segurança dos sócios e frequentadores, de acordo com os decretos estadual e municipal, as orientações da FENABB e os procedimentos exigidos pela Associação Nacional de Restaurantes (ANR).

AABB ARAPIRACA - AL

1 USO DE PROTETORES

1.1. Recomendações para o uso de máscaras:

- A máscara deverá ser utilizada pelos funcionários, desde a entrada e durante a permanência no clube;
- Máscaras simples descartáveis devem ser utilizadas por no máximo 2 horas;
- Máscara alternativa de pano (artesanal): devem ser utilizadas por até 3 horas, ou se perceber umidade. Depois de lavadas com água e detergente, podem ser desinfetadas por 5 minutos sob fervura ou por imersão em água sanitária de uso geral (Hipoclorito de Sódio) por 20 minutos na diluição de 500 ppm (2 colheres de sopa de água sanitária para 1 litro de água).

Fonte: Ministério da Saúde

1.2. Recomendações para o uso do protetor facial:

- Diante do parecer técnico e do que é operacionalmente viável dentro dos estabelecimentos produtores de alimentos, a alternativa para possibilitar higienização fácil, rápida, acessível e que permite maior controle de qualidade é o visor de proteção facial, o face shield, conforme modelo abaixo:

- Esses protetores podem ser higienizados com água e sabão e desinfetados com álcool 70% ou solução clorada, no próprio estabelecimento, com frequência ou conforme necessidade, de acordo com especificações do fabricante.

1.3. Quem deverá usar o protetor facial?

- Colaboradores em atendimento aos clientes como garçons, eventuais colaboradores que estejam porcionando e distribuindo alimentos, colaboradores responsáveis pelas montagens de mesas, recepcionistas e operadores de caixas;
- Colaboradores que possuem contato com entregadores, prestadores de serviço externos, no desempenho de suas funções;
- Entregadores do serviço de delivery;
- Manipuladores de alimentos SOMENTE se o estabelecimento optar pelo seu uso, desde que sejam respeitadas todas as recomendações descritas neste documento, visto os riscos do uso inadequado, já apontados pelos órgãos reguladores da área de alimentos.

1.4. Colaboradores no ambiente de trabalho:

- Antes da retomada das atividades e de retorno dos colaboradores é importante realizar contato prévio a fim de identificar se o mesmo está apto ao retorno imediato ou se deve ser direcionado ao serviço de saúde;
- Colaboradores com síndrome gripal ou sintomas relacionados devem procurar o sistema de saúde para serem avaliados antes de iniciar suas funções;
- Não falar, tossir ou espirrar próximo de outras pessoas ou dos alimentos. Caso essa situação ocorra, sempre proteger a boca de maneira adequada (papel toalha descartável ou antebraço);
- Não tocar em olhos, boca e nariz;

- Higienizar as mãos frequentemente e nas seguintes situações:
  - Ao chegar ao trabalho;
  - Após utilizar os sanitários;
  - Após tossir, espirrar, assoar o nariz;
  - Após usar esfregões, panos ou materiais de limpeza;
  - Após fumar;
  - Após recolher lixo e resíduos;
  - Após tocar em sacarias, caixas, garrafas e sapatos;
  - Após tocar em alimentos não higienizados ou crus;
  - Ao interromper o serviço e iniciar outro;
  - Após manusear dinheiro;
  - Antes de usar utensílios higienizados;
  - Antes de colocar luvas descartáveis e após retirá-las;
  - Sempre que necessário;

- Nos vestiários, devem ser tomados os cuidados para evitar a contaminação cruzada do uniforme, como não manter em contato os uniformes limpos e os sujos, bem como não deixar os sapatos em contato com os uniformes limpos.

1.5. Colaboradores fora do ambiente de trabalho:

- Não realizar o trajeto de uniforme, a fim de evitar a contaminação dos colegas de trabalho, bem como utilizá-lo somente dentro do estabelecimento;
- Lavar e trocar os uniformes diariamente e levá-los ao local de trabalho protegidos em saco plástico ou outra proteção adequada. Os cuidados para evitar a contaminação cruzada do uniforme devem ser tomados, como não manter em contato os limpos e os sujos;
- Não tocar boca, nariz e olhos durante o trajeto;
- Higienizar as mãos sempre que sair e voltar ao local de trabalho;
- Utilizar máscaras de proteção, dentre os modelos apresentados neste documento, seguindo as respectivas orientações.

2 MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

Além das recomendações e cuidados presentes nas legislações vigentes, as seguintes medidas são importantes:

2.1. Recebimento de mercadorias:

- Ao receber um prestador de serviço o funcionário deverá manter o distanciamento de pelo menos 1 metro e ambos deverão estar utilizando máscaras de proteção.

2.2. Armazenamento de mercadorias:

- Antes de iniciar os pedidos e reabastecer os setores é importante realizar uma verificação dos produtos que foram mantidos em estoque, como: validade (produtos vencidos devem ser descartados), integridade das embalagens e produtos e demais controles pertinentes;
- Antes de armazenar os produtos perecíveis nos equipamentos de conservação é importante que a temperatura tenha sido estabilizada (seguir as recomendações instituídas nas legislações vigentes);
- Para garantir a correta estabilização dos equipamentos, recomenda-se que estes sejam higienizados e ligados, pelo menos, 2 dias antes do seu uso;
- Retirar as embalagens secundárias e terciárias do fornecedor e realizar o descarte adequado antes de armazenar os produtos;

- Respeitar os prazos de validade, temperatura de armazenamento e demais critérios de legislações vigentes.

2.3. Pré-preparo/preparo:

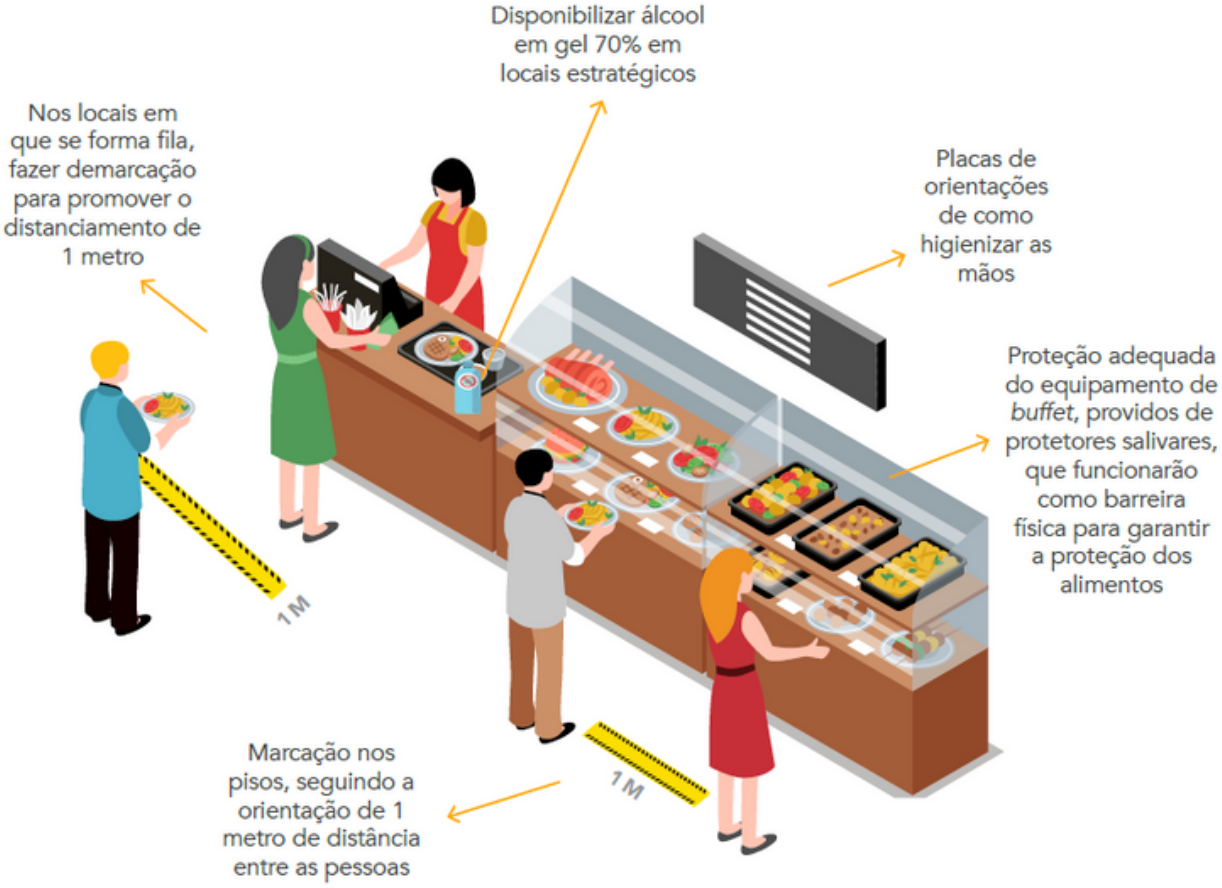
- Antes de iniciar o pré-preparo e preparo dos alimentos, os colaboradores devem sempre higienizar as mãos de modo correto e manter a frequência adequada, de acordo com a duração da etapa de pré-preparo;
- Seguir os critérios técnicos e estabelecidos em legislações vigentes para higienização de hortifrútis, superfícies utensílios e equipamentos envolvidos no processo;
- Seguir rigorosamente os critérios técnicos e especificados nas legislações vigentes para descongelamento, dessalgue, cocção, resfriamento e demais etapas da cadeia produtiva de alimentos.

3 HIGIENIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS, MÓVEIS, UTENSÍLIOS E INSTALAÇÕES

- Realizar um mapeamento dos objetos, superfícies e itens em geral que possuem grande contato manual, seja pelos colaboradores ou pelos clientes e implementar uma rotina de desinfecção com álcool 70% ou desinfetante equivalente. Exemplos: máquinas de cartão, dispositivos utilizados para coleta de pedidos, displays, mesas e bancadas de apoio, totens de autoatendimento, telas dos caixas touch screen, teclados, maçanetas, corrimão, bandejas, cardápios, porta-contas, porta-guardanapos, porta-sachês, facas, pegadores, itens compartilhados entre os funcionários (canetas, pranchetas, telefones e similares), dentre outros;

- Intensificar a higienização e a frequência das instalações dos sanitários de uso de colaboradores e clientes (pias, peças sanitárias, válvula de descarga, torneiras, suporte de papel higiênico/papel toalha e secador de mãos), equipamentos, utensílios, superfícies em que há maior frequência de contato como fechaduras, maçanetas das portas, interruptores, corrimões, carrinhos, lixeiras, dispensadores de sabonete líquido, álcool gel, piso, paredes e portas, dentre outros;
- Importante que os borrifadores e dispensadores de álcool 70% e/ou de outros desinfetantes sejam abastecidos de acordo com a demanda de uso do local, evitando que fiquem por muito tempo, perdendo sua eficácia. Além disso, precisam ser previamente higienizados antes de serem abastecidos;

- **Os borrifadores de álcool 70% abastecidos não devem ser mantidos próximos a equipamentos e fontes geradores de calor, pois podem ocasionar incêndios;**
- Utensílios devem ser lavados com detergente específico para este uso e finalizados com sanitizante (como o álcool 70%). Preferencialmente devem ser lavados em água quente;
- Não devem ser utilizados panos têxteis, mas sim descartáveis, para a higienização de equipamentos e utensílios;
- Os talheres devem ser oferecidos ao cliente com proteção;
- Guardanapos de papel devem ser oferecidos ao cliente em dispensers protegidos ou embalados e guardanapos de tecido podem ser levados ao cliente após este ter ocupado a mesa;
- Mesas e cardápios devem ser higienizados com álcool 70% a cada uso, antes do atendimento aos próximos clientes.



- Caso seja optado pelo sistema de autosserviço, que sejam expostas porções menores para que a reposição seja frequente;
- Cumprir a rotina de higienização frequente das superfícies da área do buffet, bem como utensílios usados para servir o cliente. Estabelecimentos que optarem pelo serviço de buffet devem adotar procedimento de troca de pegadores, conchas, colheres e outros utensílios de uso dos clientes para se servir, com frequência e conforme necessidade.

3.1. O pagamento:

- Operadores dos caixas devem utilizar máscaras e não podem manipular alimentos;
- Desinfetar as máquinas de cartão após cada uso;
- Fazer identificação no piso para garantir a distância de 1 metro entre os clientes;
- Devem ser disponibilizados dispensadores com álcool em gel 70% para uso daqueles que optarem pelo pagamento por meio de cartões e dinheiro (tanto para o operador do caixa, quanto para o cliente);
- Deve-se evitar compartilhar objetos de uso pessoal como canetas e outros materiais de escritório.

"Não é o mais forte que sobrevive, nem o mais inteligente, mas o que melhor se adapta às mudanças."

Charles Darwin