



*Sindicato de Bares
e Restaurantes*

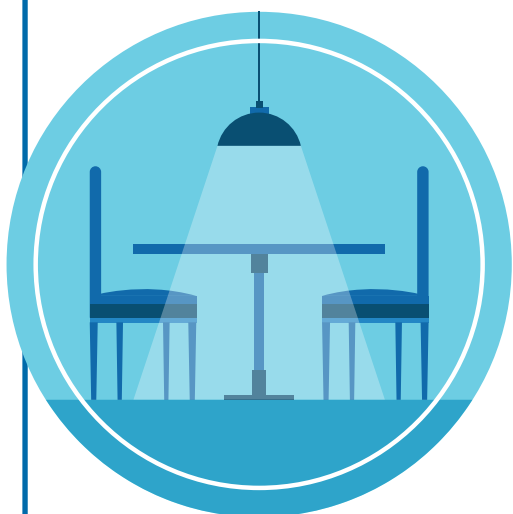
RETOMADA DO SETOR DE BARES DE RESTAURANTES NO RIO DE JANEIRO PÓS-COVID-19

GUIA PARA RETOMADA

O SindRio acredita que a gastronomia faz parte da alma carioca e que a população anseia por voltar a frequentar os bares e restaurantes da cidade. Para que este retorno gradual se dê de forma segura, é preciso garantir que normas rígidas sejam cumpridas.

Este documento foi preparado em consonância com orientações da Vigilância Sanitária do Rio de Janeiro e da Secretaria de Estado de Turismo do Rio de Janeiro para que todos os estabelecimentos estejam aptos para funcionamento no período pós-Covid. Como um dos setores mais afetados pela crise, temos o compromisso de tratar as novas regras de trabalho e convivência com a devida seriedade para que unidos possamos retomar nossas atividades sem mais prejuízos para o setor.

1 DISTÂNCIA: 1 METRO/ 2 METROS



- De acordo com a determinação do Governo do Estado do Rio de Janeiro, a distância mínima entre os clientes deve ser de 1 metro.

- Já a regra da Prefeitura do município determina que mesas e cadeiras devem ser reorganizadas respeitando o espaçamento mínimo de 2m de distância entre elas;

- Para ambientes fechados, deve-se respeitar a capacidade de 1 pessoa/4m². As mesas/cadeiras devem ser dispostas com distanciamento de 2 metros. Em caso de mesas coletivas, observar capacidade de 50% de ocupação, por mesa (importante observar que as limitações de distanciamento e capacidade de mesa não se aplicam para grupos de convivência);

- Fica proibido aos clientes reposicionar o mobiliário;

- As filas (parte externa e interna) e a entrada devem ser organizadas e controladas pelo responsável do estabelecimento, de forma a respeitar o distanciamento mínimo de 2 metros e a capacidade máxima no ambiente, de acordo com o limite de 1 pessoa/4m². Recomenda-se a marcação do piso com o distanciamento mínimo;

- Sempre que possível, promova e incentive o agendamento prévio para reserva de lugares pelos clientes;

- Evite aglomerações nos pontos de pagamento. Marque o piso orientando o distanciamento;

- Estabelecimentos que tenham elevadores devem controlar a capacidade de forma a conduzir o mínimo de pessoas possível por vez.



2 TREINAMENTO E INFORMAÇÃO

Equipes e clientes constantemente informados dos protocolos de saúde e segurança.

- Primeiramente, verifique se os seus colaboradores estão aptos para voltar ao trabalho. Aqueles que estiverem com sintomas gripais devem buscar o sistema de saúde antes de reiniciar suas funções.

- A equipe que retornar deve ser treinada e orientada sobre os novos procedimentos. Todos devem lavar as mãos antes e depois de cada atividade, ou higienizar com álcool em gel 70%. Os uniformes devem ser vestidos somente no local de trabalho e EPIS e Máscaras não devem ser compartilhados.

- Oriente sua equipe terceirizada, como entregadores ou manobristas, a usar máscaras, luvas descartáveis e manter distância de 2 metros do cliente;

- Mantenha atenção redobrada no contato entre motoristas de fornecedores e funcionários do restaurante durante o recebimento de mercadorias, garantindo o afastamento;

- Reforce a sensibilização quanto à etiqueta respiratória em caso de tosse ou espirro.

- Divulgue em pontos estratégicos materiais educativos e outros meios informativos sobre as medidas de prevenção à Covid-19, como das Regras de Ouro da Prefeitura do Rio de Janeiro e a Central 1746.

3 LIMPEZA E HIGIENE CONSTANTES

Mesas, cadeiras, banheiros, entorno do caixa e demais locais onde haja contato físico.

- Reforce a higiene de todas as superfícies como mesas, cadeiras, balcão de pagamento e demais locais onde haja contato físico constante. Mantenha o piso sempre limpo e lixeiras providas de tampa e pedal. Atenção para superfícies como corrimões, bandejas, porta-contas, maçanetas, torneiras e itens compartilhados por funcionários (canetas, pranchetas, telefones e similares). Se possível use mecanismos automáticos para evitar o contato;

- As mesas e cadeiras devem ser higienizadas após cada refeição. Recomenda-se a identificação com o aviso "HIGIENIZADA";

- Utilize panos multiuso descartáveis para cada área;

- Pratos, talhares e copos devem ser higienizados com água quente e detergente e os talhares devem ser embalados separadamente. Não deixe talhares e pratos expostos nas mesas. Disponibilize-os apenas na hora de servir;



- Os temperos devem ser disponibilizados em sachês ou porções individuais identificadas;
- Toalhas de mesa, guardanapos e jogos americanos de tecido não devem ser utilizadas;
- Recolha materiais que podem ser compartilhados (ex: revistas/ livros);
- Máquinas de pagamento com cartão devem ser cobertas com filme plástico e higienizadas após cada utilização. Deve ser estimulado o pagamento por aproximação do cartão ou por QR Code, para evitar a manipulação da máquina.

4 ÁLCOOL GEL OU 70 %/ PONTOS DE ÁGUA



Disponibilização para clientes e funcionários na entrada e nos demais pontos de maior circulação.

- Disponibilize álcool gel ou 70% aos seus clientes na entrada e em pontos estratégicos do estabelecimento.
- Devem ser mantidos dispensadores com álcool gel ou 70% para uso do operador do caixa e clientes que optarem pelo pagamento em cartões ou dinheiro;
- Seus funcionários também devem ter álcool gel disponível, além de serem orientados a lavar as mãos frequentemente;

- Os pontos de água devem sempre estar munidos de sabão líquido, papel toalha não reciclado e lixeira com pedal;
- Fixe cartazes/ adesivos (na altura dos olhos) que reforcem a importância da higienização correta das mãos.



Máscaras e luvas nas situações indicadas pelas autoridades sanitárias.

- Todas as recomendações e cuidados presentes nas legislações vigentes devem ser cumpridas. Os estabelecimentos devem fornecer os equipamentos aos seus funcionários.

- Todos os funcionários devem usar máscara, inclusive a equipe da cozinha.

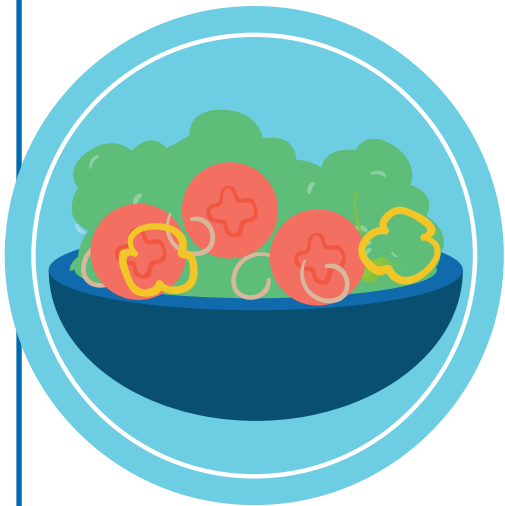
- Os clientes deverão ser orientados a circularem sempre usando máscara e retirá-la somente na mesa para a refeição, e nunca colocando sobre a mesa. O acondicionamento das máscaras deve ser feito em sacos plásticos ou de papel, mantidas guardadas na bolsa ou bolso do cliente. É recomendado que a máscara seja substituída ao término da refeição.

- As máscaras podem ser de qualquer material (máscaras de pano são aceitas, inclusive para funcionários).

- Funcionários da limpeza devem usar EPI completo.



6 MANUSEIO DE ALIMENTOS



Redobrar cuidados com protocolos de segurança.

- Ao receber mercadorias, dentro ou fora do estabelecimento, mantenha distanciamento de pelo menos 2 metros dos entregadores, sendo proibida a colocação dos produtos diretamente no piso;

- Utilizar máscaras e adotar os protocolos de higienização do transporte, mercadorias e embalagens;

- As mercadorias devem ser higienizadas corretamente de acordo com suas características. Embalagens de não-perecíveis (como tetra pack, latas, garrafas e plásticos rígidos) devem ser lavadas com sabão neutro ou água sanitária (1 parte de água sanitária e 9 partes de água). Embalagens mais sensíveis (como arroz, feijão e biscoitos):

higienização com álcool 70%. Os descartáveis a serem utilizados (como pratos, formas e caixas) devem ser armazenados adequadamente, em local limpo e seco. Já as frutas, verduras e legumes devem ser imersos por 20 minutos em água sanitária diluída (uma colher de sopa para 1 litro de água) ou produto comercial aprovado, de acordo com as recomendações do fabricante.

- Pré-Preparo e Preparo: antes de iniciar o pré-preparo e o preparo dos alimentos, os colaboradores devem sempre higienizar as mãos corretamente, com frequência adequada que pode ser sinalizada por alarmes temporários ou outra forma adotada pelos responsáveis do estabelecimento.

7 CARDÁPIOS E CARTELAS DE CONSUMO

Descartáveis, plastificados ou eletrônicos.

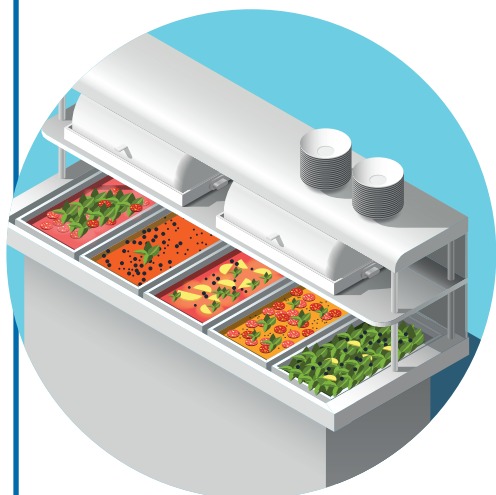
- Cardápios devem ser produzidos em materiais de fácil limpeza, como plastificação, materiais descartáveis e/ ou disponibilizados em meio virtual para acesso do cliente (materiais usados pelo cliente devem ser higienizados com álcool 70% entre um atendimento e outro).

8 AMBIENTES BEM CUIDADOS

Priorizar ventilação natural, limpeza constante de filtros de ar.

- Mantenha boa ventilação, com portas e janelas abertas, se possível. Em ambientes climatizados, garanta a manutenção dos aparelhos de ar condicionado, conforme recomendações das legislações vigentes.

9 BUFFETS (SELF-SERVICE)



Atenção especial em todos os pontos de contato (pratos, talheres, separação de filas, colheres de serviço, álcool e luvas descartáveis)

- Use barreira física adequada no equipamento de buffet, ofereça talheres higienizados em embalagens individuais (ou talheres descartáveis), além de manter os pratos, copos e demais utensílios protegidos.

- O autosserviço (sistema self-service) e as degustações estão proibidas durante o período da pandemia. Esses locais deverão manter uma rotina de distribuição para que o cliente seja servido por um funcionário e se dirija à mesa, sem gerar aglomeração ou cruzamento de fluxo;

- O manuseio da refeição deve ser feito por um funcionário utilizando os equipamentos de proteção individual (EPIs) necessários: gorro e máscara;

- Caso seja possível, use organizadores de fila direcionados aos clientes em fluxo obrigatório, seguindo a recomendação de 1 ou 2 metros de distância entre as pessoas.

10 DELIVERY SEGURO

Distanciamento, máscaras, manuseio de embalagens, cuidados no pagamento.

- Mantenha suas embalagens dos alimentos em locais seguros e protegidos;

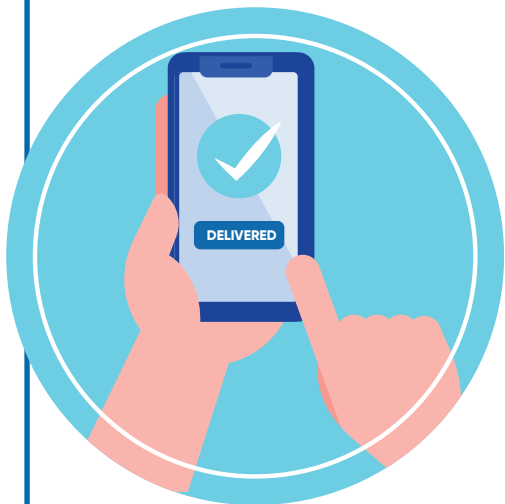
- As embalagens de transporte devem ser higienizadas a cada uso;

- Os pedidos devem ser lacrados para que não haja risco de violação e contaminação. Recomenda-se sempre o uso de embalagem externa (secundária) para proteção extra da embalagem principal do alimento;

- As embalagens de transporte (térmicas popularmente conhecidas como bags) nunca devem ser colocadas diretamente no chão em nenhum momento, devido aos riscos de contaminação;

- Entregadores devem utilizar máscaras, devem manter distância mínima de 1 metro do cliente no momento da entrega e a mesma distância dos colaboradores do estabelecimento ou de outros entregadores no local de espera de atendimento;

- Os entregadores devem ter acesso a dispensadores de álcool em gel 70% abastecidos para que possam higienizar as mãos, as máquinas de cartões e bags de transporte.



- Incentive o pagamento sem contato físico (com celular, pagamento por aproximação ou outros meios digitais). Em caso de troco em dinheiro, recomendamos que a devolução seja feita em saco plástico para não haver contato com as mãos. E em caso de pagamento por maquininhas, as mesmas devem ser envelopadas com filme plástico e higienizadas com álcool gel 70% a cada uso.



11 MANUTENÇÃO E DOCUMENTAÇÃO

Medidas a serem adotadas e o que deve ser apresentado

- Realize a troca constante dos elementos filtrantes dos bebedouros, de acordo com as recomendações do fabricante;
- Os bebedouros devem ter certificação dos órgãos competentes;
- Em ambientes com ar-condicionado, o ar deve ser renovado de acordo com o exigido na legislação ($27\text{m}^3/\text{hora}/\text{pessoa}$);
- Caso não haja ar-condicionado, janelas e portas devem ser mantidas abertas.

Documentos

- Plano de Manutenção, Operação e Controle de Ar-Condicionado (PMOC);
- Comprovante de limpeza de ductos de ar-condicionado anual;
- Laudo da qualidade do ar na validade (semestral);
- Certificado de higienização dos reservatórios de água de consumo (semestral);
- Laudo de potabilidade da água (semestral)

SELO DE CONFORMIDADE DE PREVENÇÃO À COVID-19

Os estabelecimentos devem acessar o portal **Carioca Digital** (www.carioca.rio) preencher um termo de responsabilidade, para solicitar o **Selo de Conformidade de Prevenção à Covid-19**, junto a Subsecretaria de Vigilância, Fiscalização Sanitária e Controle de Zoonoses – SUBVISA.



SELO TURISMO CONSCIENTE

A Secretaria de Turismo lançou o **Selo Rio de Janeiro Turismo Consciente**. Para o seu estabelecimento obter o selo, cadastre-se em www.turismoconscienterj.com.br

No site há informações sobre as regras e protocolos que devem ser observados na rotina da sua atividade. Basta assumir este compromisso, oficialmente, por autodeclaração.



SINDRIO

Sindicato de Bares e Restaurantes