

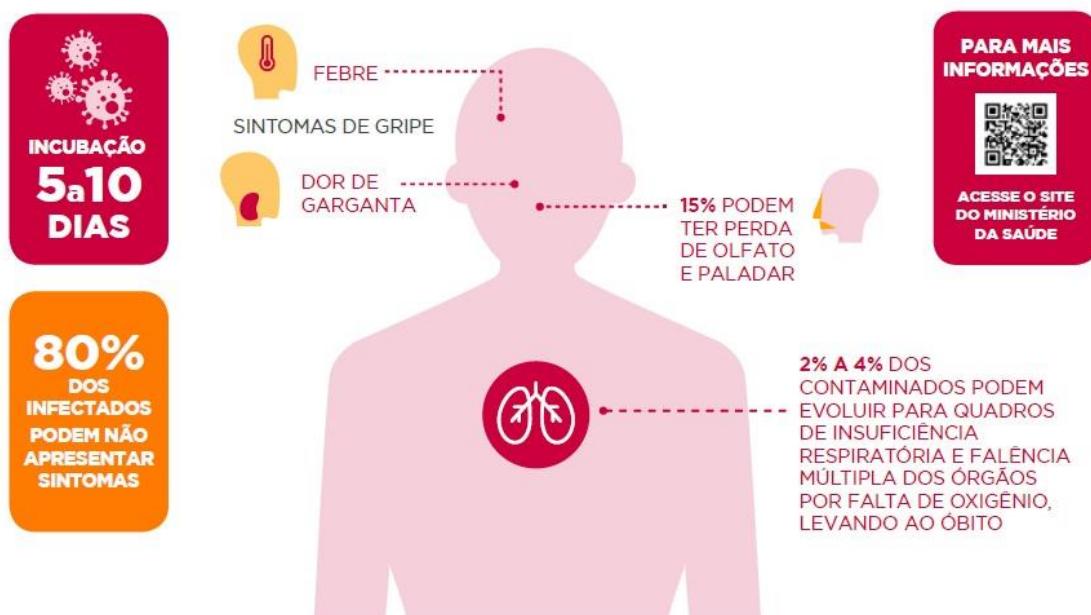
Plano estratégico de reabertura



Parecer técnico – CORONAVÍRUS (COVID-19)

De acordo com a ANR – Associação Nacional de Restaurantes (2020). Para conhecer melhor a pandemia causada pelo Coronavírus SARS-CoV-2, que provoca a doença denominada Covid-19 (Coronavirus disease - 19), é necessário saber um pouco mais sobre sua epidemiologia. A transmissão dos vírus se dá pelo contágio de pessoa a pessoa ou em superfícies contaminadas. São os conhecidos vírus da gripe influenza, respiratório sincicial, H1N1, Coronavírus etc. A Covid-19, por ser uma nova doença, ainda não é completamente conhecida. As pesquisas têm demonstrado que se trata de um vírus circular.

ALGUNS SINTOMAS E INFORMAÇÕES



(Fonte: ANR – Associação nacional de restaurantes)

O tempo de permanência no ambiente depende da superfície:

- Plástico - 5 dias
- Alumínio - 8 horas
- Inox - 48 horas
- Luvas cirúrgicas - 8 horas
- Vidro - 4 dias
- Papel - 5 dias

O Corona vírus SARS-CoV-2 (Covid-19) é muito sensível ao detergente e sabão e à temperatura quente (45°C ou mais)

O SETOR DE ALIMENTOS E BEBIDAS

O Setor de Alimentos e Bebidas terá que se reinventar para atender os novos protocolos sanitários e garantir uma reabertura segura para seus clientes e colaboradores.

O "novo normal" contará não só em um maior distanciamento entre mesas e reforço nas rotinas de higienização, mas também em adaptações nos objetos e utensílios colocados nas mesas e balcões, além de mudanças na maneira de receber e servir os clientes. O serviço de alimentação foi o setor que sofreu várias mudanças na sua forma de atendimento.

01 Boas Práticas no uso de máscaras

O uso de máscaras na manipulação de alimentos não tem significado para proteção do alimento contra a Covid-19 porque não é causador de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA). A máscara pode ser importante para colaboradores que tenham contato com pessoas externas, como os consumidores e entregadores de mercadorias.

De acordo com esses parâmetros, o Restaurante La Vieiras padronizou a proteção facial dos colaboradores, os mesmos irão utilizar protetor facial tipo visor, podendo ser utilizado não só como proteção do colaborador, mas também como protetor salivar na manipulação dos alimentos, protegendo o manipulador e os alimentos. Para colaboradores que tenham contato com clientes e prestadores de serviço; a alternativa para possibilitar higienização fácil, rápida, acessível e que permita maior controle de qualidade, de forma que os mesmos iriam utilizar a máscara por baixo.

Protetor facial tipo visor:



Vantagens do uso do visor como alternativa:

- Limpeza fácil, rápida, acessível e sustentável - não requer que os colaboradores lavem em casa e utilizem recursos naturais;
- Maior garantia de que o protetor está limpo e sendo usados de modo correto;
- Maior conforto para quem está utilizando;
- Maior facilidade na respiração em relação às máscaras de tecido;
- Permite comunicação clara, sem abafar o som;
- Reutilizável, alta durabilidade;
- Reposição fácil.

Cuidados no uso dos visores/Higimask®

- Higienizar a proteção antes do uso e sempre que necessário com álcool 70% ou solução clorada, de acordo com instruções do fabricante;
- Deve ser guardado limpo, após o uso, em local apropriado.

02 Boas Práticas luvas descartáveis e Higieniza

Devido à grande demanda sobre o uso de máscaras e luvas pelos manipuladores de alimentos, a ANVISA emitiu no dia 7 de abril de 2020 a Nota Técnica N° 49/2020, esclarecendo sobre o seu uso: “a adoção do uso de luvas não deve ser feita de maneira indiscriminada, devendo se analisar, inicialmente, as medidas mais eficazes e mais efetivas, como a higienização das mãos, não poderiam ser adotadas no lugar. ” De acordo com os protocolos o Restaurante La Vieiras irá disponibilizar luvas para os colaboradores do salão. Sendo que a higienização de mãos A TODOS os colaboradores será feito da maneira só que agora iremos triplicar a atenção.

03 Reorganizações dos ambientes para reabertura

Para organizar da forma melhor os ambientes o restaurante para mitigar o risco de contágio por COVID-19 e garantir segurança a clientes e funcionários, recomendo que adote as medidas a seguir:

- 1. Caminhos de entrada e saída:** Prever caminhos internos diferentes e mais área de entrada no local, portas com sistemas de abertura e fechamento automáticos, e garantir a distância interpessoal de pelo menos 1 metro, evitando filas de aglomerações.
- 2. Pontos para higienização das mãos:** distribua dispenser para higienizar as mãos tanto nos ambientes de trabalho como também nos espaços para os clientes. Por exemplo, na área de entrada, na área de alimentação, perto das instalações sanitárias, na entrada da cozinha e dentro dela. O número e a posição dos dispensers deverá evitar filas e aglomerações.
- 3. Disposição das mesas:** para organizar as mesas e os assentos, utilizaremos o distanciamento de 2m das mesas e 1,m das cadeiras.
- Sistemas para troca do ar:** Certificar-se que haja troca de ar em todos os ambientes, através de ventilação natural.
- 4. Espaços ao ar livre:** é aconselhável desfrutar ao máximo os espaços ao ar livre em vez de ambientes fechados, cumprindo as medidas de segurança descritas acima.

04 Regras Gerais

- Disponibilizar dispense de álcool em gel visível ao olhar do cliente.
- Promover a organização da fila de espera com risca no chão
- O funcionário que ficar no caixa não pode realizar outras funções.
- Maquininha de cartão deve ser higienizada e protegida com plástico filme.
- Possuir uma placa próximo ao local de higienização de mãos com a Lei 15.957.

05 Colaboradores

- Colaborador protegido e protegendo aos demais, com: Luva, protetor facial e ou máscaras, touca, (Os Epi devem ser trocados a cada duas horas de trabalho)
- Na volta as atividades, todos os colaboradores irão realizar o exame ASO's, caso o médico do trabalho suspeite de algo realizará outros exames onde está incluso COVID-19.
- Evitar ao máximo aglomeração entre colaboradores.

06 Tipo de serviço, formato A LA CARTE.

- Os pratos servidos deverão ser protegidos e embalados com plástico filme ou tampas de inox e com talheres embalados individualmente (sacos plásticos ou sacos de papel descartável) para o atendimento dos clientes;
- Não dispor de vidros como (vinagre, azeite, pimenta), os condimentos devem ser todos em sachê.
- Os cardápios serão disponibilizados na mesa no formato acrílico, para visibilidade dos clientes e fácil higienização.
- Cardápio reduzido com três pratos e dois sanduiches.

Atenciosamente;

Permaneço à disposição

Priscila Barreto – Nutricionista