

SELO VERIFICADO: *Empreendimento seguindo protocolos de prevenção a pandemia*



ATENÇÃO: NOS CASOS EM QUE HOUVER CONFLITO ENTRE O DISPOSTO NESSES REQUISITOS E AS RECOMENDAÇÕES DO ÓRGÃO MUNICIPAL DE SAÚDE, PREVALECEM ESSES ÚLTIMOS

	Versão	12	REQUISITOS - Bares & Restaurantes
	data	27/01/2021	
ORDEM	ITEM / ABRANGENCIA		
	ADMINISTRAÇÃO		
1	Atender aos requisitos e orientações dos Órgãos Municipais de Saúde relacionados à COVID 19		
2	Ter um Plano de Contingência interno documentado e divulgado entre os colaboradores		
3	Designar um representante da alta administração responsável por assegurar o cumprimento dos requisitos deste Selo		

4	<p>Designar, quando possível, um grupo multidisciplinar para conduzir e verificar a implementação das medidas determinadas no Plano de Contingência e os requisitos deste Selo</p> <p>OBS: Este grupo deve ser de conhecimento de todos os colaboradores</p>
5	<p>Assegurar a disponibilidade em serviço de um colaborador responsável por acionar os procedimentos em caso de suspeita de infecção (acompanhar a pessoa com sintomas ao espaço de isolamento, prestar-lhe a assistência necessária) encaminhando o suspeito de acordo com as orientações do Órgão Municipal de Saúde</p>
COLABORADORES	
6	<p>Assegurar que todos os colaboradores receberam orientações/treinamento específico relativos à COVID 19, contendo, mas não limitado a:</p> <ul style="list-style-type: none">- Plano de Contingência;- Higienização das mãos;- Etiqueta respiratória;- Conduta Social;- Limpeza de superfícies;- Utilização de fardamento;- Descarte de resíduos diversos

7	<p>Disponibilizar equipamentos de proteção individual em número suficiente para todos os trabalhadores de acordo com as orientações dos Órgãos Municipais de Saúde</p> <p>obs.: os EPIs devem ser adequados de acordo com o nível de exposição ou intervenção das atividades executadas pelo colaborador</p> <p>OBS.: (i) os EPIs devem ser de uso individual e devem ser identificados e guardados em embalagens individuais após o seu uso</p> <p>(ii) orientar os empregados a não emprestem seus EPIs</p>
8	<p>Orientar, quando aplicável, os colaboradores para, no refeitório ou local de refeições, evitar a proximidade entre eles durante as refeições, evitar sentar-se de frente um para o outro mantendo o distanciamento físico recomendado pelos protocolos municipais vigentes; reorganizar, se necessário e viável, os intervalos para facilitar o cumprimento desta prática</p>
9	<p>Monitorar diariamente, preferencialmente no início das atividades, a temperatura corporal dos colaboradores, não permitindo o trabalho aos que apresentarem temperatura superior a 37,5 graus</p> <p>obs.: em caso positivo seguir as orientações do Órgão Municipal de Saúde</p>
CLIENTES	
10	<p>Assegurar que as recomendações locais sejam de conhecimento de todos os clientes</p>
11	<p>Monitorar a temperatura dos clientes quando da chegada, impedindo a entrada daqueles que apresentarem temperatura superior a 37,5º</p>
12	<p>Disponibilizar aos clientes informações básicas para prevenção e controle da COVID 19</p>
13	<p>Disponibilizar, quando aplicável, luvas e máscaras para clientes, respeitando as limitações de convívio social determinada pelos Órgãos Municipais de Saúde</p>

INSTALAÇÕES FÍSICAS

14	Manter dispensadores com solução à base de álcool 70% junto aos pontos de entrada/saída do estabelecimento, balcões de atendimento e instalações sanitárias comuns, porta de elevadores, acesso a escadas, etc.
15	Disponibilizar nas áreas comuns coletores de resíduos com abertura não manual e saco plástico interno para descarte.
16	Assegurar, quando possível, que a renovação de ar das salas e espaços fechados seja feita regularmente.
17	Manter, quando possível, as janelas dos sanitários abertas para facilitar a ventilação
18	Rever a capacidade dos elevadores no sentido de manter a proximidade das pessoas de acordo com as regras de distanciamento físico vigentes
19	Dispor a área de recebimento de contas (caixa), quando possível, separada da área de atendimento/serviço
20	Instalar barreiras físicas para proteção do caixa e outros colaboradores que mantêm contato com o público, quando possível
21	Evitar o cardápio em meio físico ou confeccioná-lo de forma a facilitar a higienização
22	Manter protetores salivares com fechamentos laterais e frontal para os serviços de bufê ou autoatendimento ou exigir o uso de máscaras pelos clientes no momento de servirem-se
23	Utilizar somente um dos lados de atendimento para autosserviço, quando aplicável
24	Atender as regras de distanciamento físico para as áreas de descanso tanto de colaboradores quanto de cliente; quando possível seu uso deve ser desencorajado.

25	Evitar a oferta de serviços e amenidades que retardem a saída do cliente, como por exemplo: café, poltronas, áreas de descanso, etc.
26	Disponibilizar nas instalações sanitárias equipamento para lavagem de mãos com sabão apropriado e toalhas descartáveis obs.: para os casos em que esta alternativa for inviável, disponibilizar álcool em gel, preferencialmente acionado sem contato das mãos
PROCEDIMENTOS	
27	Manter, dentro do possível, quantidade em estoque de materiais de limpeza indicados pelos Órgãos Municipais de Saúde proporcional às suas dimensões
28	Assegurar a manutenção da distância física mínima recomendada, incluindo filas para pagamento, escolha de alimentos, acessos e outros obs.: recomendado buscar atender o distanciamento físico também no espaço da cozinha
29	Reforçar as medidas de distanciamento físico através de sinalização em local visível nas áreas, onde for aplicável OBS: incluindo, mas não limitado a espaços de espera (internos ou externos) e espaços para pagamento
30	Higienizar a máquina de cartão para pagamentos após cada uso OBS: Pode-se revestir com plástico filme para facilitar o processo
31	Lavar e desinfetar, de acordo com as orientações dos Órgãos Municipais de Saúde, as superfícies onde colaboradores e clientes circulam, assegurando o controle e a prevenção de infecções e resistências aos antimicrobianos, incluindo veículos Obs.: deve ser dada preferência a limpeza úmida, evitando inclusive o uso de aspiradores de pó

32	Higienizar de acordo com o Plano de Contingência e as orientações do Órgão Municipal de Saúde as superfícies e objetos de utilização comum (incluindo, mas não limitado a balcões, interruptores de luz e de elevadores, maçanetas, puxadores de armários, elevadores).
33	Reforçar a higienização nas áreas de alimentos e bebidas, especialmente com relação aos utensílios, equipamentos e superfícies e evitando-se ao máximo a manipulação direta dos alimentos por clientes e colaboradores.
34	Organizar, quando possível, turnos específicos para limpeza, sem contato com as demais atividades do empreendimento
35	O local de armazenamento das entregas por delivery deve ser higienizado na chegada e antes da saída do entregador
36	Assegurar o cumprimento do Plano de Contingência e dos requisitos deste documento, onde aplicável, aos prestadores de serviço
37	Evitar reuniões, priorizando os recursos virtuais sempre que possível; quando necessárias, as reuniões devem atender o distanciamento físico recomendado
38	Reconsiderar, quando possível, as jornadas de trabalho, alternando os dias de comparecimento
39	Evitar o uso de manobristas, oferecendo aos clientes meios alternativos de estacionamento seguro obs.: para os casos em que esse serviço for oferecido é recomendável o uso de plástico filme para revestir, volante, banco e alavanca de câmbio, bem como o uso de álcool em gel na retirada e entrega do veículo
40	Atender de forma preferencial a idosos, hipertensos, diabéticos e gestantes assegurando um fluxo ágil de forma a que essas pessoas fiquem o mínimo de tempo na recepção, fila de check-in, checkout, caixas etc.
41	Oferecer álcool gel 70% na entrada e saída dos autosserviços de alimentação

42	Proteger pratos, copos e demais utensílios
43	Oferecer talhares embalados individualmente e devidamente higienizados
44	Manter um colaborador orientando os clientes quanto aos procedimentos necessários nos autosserviços
45	Entregar preferencialmente os pratos individualmente a cada cliente; o colaborador deve estar usando todos os EPIs necessários
46	Em restaurantes com serviço de buffet, priorizar disponibilização de funcionários, utilizando os EPIs adequados, como máscara de tecido e Face Shield, avental e touca, para servir os clientes.
47	Priorizar a adoção de refeições montadas, incluindo saladas, devidamente protegidas
48	Oferecer luvas aos clientes quando adotada a modalidades de autosserviço
49	Higienizar todas as mesas e cadeiras após uso, trocar as tolhas e demais utensílios da mesa
50	Não permitir a entrada de entregadores e colaboradores de outros setores na área de manipulação de alimentos
51	Evitar o uso de mecanismos de controles digitais que exijam contato físico, substituindo por outros tipos de controle que não haja contato de várias pessoas
52	Higienizar as comandas individuais após cada uso
53	Disponibilizar temperos em sachês individuais
54	Manter, quando viável, um colaborador com luvas para abrir e fechar a porta de entrada/saída dos estabelecimentos e salas de eventos
55	Utilizar, quando possível, equipe diferente para atendimento e retirada de itens à mesa, especialmente após a saída dos clientes;
56	Estabelecer protocolo para recebimento de suprimentos e demais insumos e divulgar entre os seus fornecedores

57	Adicionar mecanismos de isolamento, como mesas por exemplo, nos locais onde haja dança, especialmente para membros de famílias diferentes, respeitando as orientações dos decretos vigentes
58	Priorizar o recebimento em cartão de crédito/débito ou transferência bancária ao invés de cédulas em papel
59	Priorizar o funcionamento com reservas para organizar a disposição dos clientes no espaço
60	Não permitir o consumo de bebidas e alimentos no balcão

PROCEDIMENTOS EM CASO DE SUSPEITA OU CONFIRMAÇÃO DE DOENÇA

61	Os casos suspeitos ou confirmados da COVID-19 devem seguir as recomendações de isolamento social e de precaução previstas no Guia de Vigilância Epidemiológica Emergência de Saúde Pública de Importância Nacional pela Doença pelo Coronavírus 2019 (disponível em: http://portalarquivos.saude.gov.br/images/af_gvs_coronavirus_6ago202_ajustes-finais-2-pdf)
----	--