

ROTEIRO PARA A REABERTURA DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

1º Passo

Cuidados com a estrutura física

- Verificar o abastecimento e o funcionamento adequado da energia elétrica, gás, água, caixa de gordura, esgoto e extintores;
- Em paralelo, testar todos os equipamentos (fornos, fritadeiras, estufas, entre outros), incluindo os equipamentos de refrigeração;
- Avaliar a necessidade de agendamento de serviços terceirizados, como: controle de pragas, limpeza interna de equipamentos, máquina de café, choppeiras, máquina de gelo, post mix e outros, conforme as orientações da **Cartilha 3 – Higiene do Ambiente, Equipamentos, Utensílios, Móveis, Manutenção e Serviços;**
- Avaliar a ventilação natural do local e, caso seja necessária a utilização do ar condicionado, agendar visita com uma empresa especializada para limpeza do ducto e filtros. O mesmo vale para o sistema de exaustão;
- Avaliar se há necessidade de alteração de cardápio e modelo de negócio conforme as recomendações da **Cartilha 5 – Distribuição e Entrega de Alimentos – Particularidades na Operação.**

2º Passo

Estruturando a equipe

- Definir a equipe para reabertura do estabelecimento e realizar o contato com os colaboradores para iniciar as atividades;
- Disponibilizar a **Cartilha 2 – O papel do colaborador na prevenção da Covid-19** para que os colaboradores possam se sensibilizar com o tema;
- Definir as responsabilidades de cada colaborador e as funções nesse retorno, de acordo com a nova realidade;
- Realizar um treinamento com a equipe abrangendo as orientações e cuidados a serem tomados nesse novo retorno, minimizando a disseminação do vírus. Os assuntos que devem ser abordados estão descritos na **Cartilha 2 – Cuidado com os colaboradores.**

3º Passo

Planejamento e execução de limpeza

- Realizar o inventário dos produtos e utensílios de limpeza ou a aquisição desses itens, caso houver necessidade;
- Adquirir produtos de limpeza conforme as orientações da **Cartilha 3 – Higiene do Ambiente, Equipamentos, Utensílios, Móveis, Manutenção e Serviços;**
- Definir uma escala de limpeza mais detalhada, incluindo todos os ambientes, equipamentos e utensílios. Considerar o número de funcionários disponíveis e o tempo necessário para essa limpeza - modelo de referência na **Cartilha 3 - Higiene do Ambiente, Equipamentos, Utensílios, Móveis, Manutenção e Serviços;**
- Realizar a limpeza geral do estabelecimento.



Observação:

Ficar atento a qualquer vestígio ou possibilidade de abrigo de pragas.

4^o Passo

Matérias-primas, insumos e embalagens

- Realizar o inventário das matérias-primas e insumos e verificar se possui em estoque produtos vencidos ou com alteração nas suas características e descartá-los;
- Realizar a sua lista de compras de insumos e matérias-primas de acordo com o seu cardápio e operação. Ao realizar suas compras, verificar a validade dos alimentos e considerar o giro de utilização para evitar vencimentos e desperdícios;
- Verificar a temperatura de funcionamento dos equipamentos refrigerados (câmaras, freezers e geladeiras) e demais equipamentos do seu estabelecimento;
- Atentar aos cuidados no momento do recebimento dos alimentos conforme as orientações definidas na **Cartilha 4 – Recebimento, Armazenamento e Preparo de Alimentos**;
- Organizar o estoque no sistema PVPS (Primeiro que Vence, Primeiro que Sai) para otimização de uso dos itens próximo do vencimento.

5º Passo

Documentação

- Verificar seus documentos e respectivas validades, bem como a necessidade de renovação ou atualização de algum documento conforme as orientações definidas na **Cartilha 6 – Documentação**;
- Verificar e dar atenção especial a documentação da empresa referente a:
 - Controle de pragas;
 - Sistema de exaustão e ar condicionado;
 - Higienização dos reservatórios de água;
 - Elementos filtrantes;
 - Laudo de potabilidade de água;
 - Calibração dos termômetros.
- Se o seu estabelecimento estiver em shopping, solicitar para a administração os documentos atualizados para arquivar na pasta documental;
- Verificar a validade dos exames médicos da sua equipe e acompanhar a legislação vigente de acordo com a **Cartilha 2 – Cuidado com os colaboradores**.



Observação:

Caso o estabelecimento tenha histórico com algum colaborador positivado com Covid-19, recomenda-se a realização de desinfecção do ambiente por empresa especializada.

6º Passo

Definindo procedimentos específicos do Coronavírus

- Verificar o *layout* do salão, filas e outros espaços e demarcar de forma visual o distanciamento mínimo de 1,5-2 metros (consultar a legislação do município);
- Se possível, deixar um funcionário como responsável para verificar e orientar os clientes durante a permanência no estabelecimento;
- Verificar se será necessária implantação de barreiras físicas, como divisórias transparentes no caixa, balcão ou entre as mesas no salão;
- Se estiver em shopping, verificar com a administração o espaço delimitado para a sua unidade para a devida demarcação no piso para manter o distanciamento dos clientes na fila;
- Utilizar um questionário de saúde para avaliar diariamente, antes do início do turno de trabalho, se os funcionários não apresentam sintomas da Covid-19 – modelo de referência na **Cartilha 2 – Cuidado com os colaboradores**;
- Disponibilizar número de máscaras em quantidade suficiente para sua equipe durante a jornada de trabalho considerando a troca a cada 2-3 horas.

7º Passo

Comunicação

- Manter uma boa comunicação com sua equipe! Disponibilizar em locais visíveis os informativos sobre a Covid-19:
 - Uso obrigatório de máscaras;
 - Higienização das mãos;
 - Higienização ambiental;
 - Utilização do álcool em gel;
 - Distanciamento dentro da produção;
 - Informativo Covid-19 (sintomas, prevenção, cuidados com a família).
- Manter também uma excelente comunicação visual com seu cliente, fazendo com que ele se sinta seguro em seu estabelecimento;
- Disponibilizar informativos para os clientes estarem conscientes das medidas tomadas pelo local para reforçar os cuidados com a Covid-19 e o compromisso do estabelecimento com a saúde de todos, conforme a **Cartilha 1- Conhecendo a Covid-19 e a Comunicação na Cadeia Produtiva**;

8º Passo

Cuidados especiais

- Proteger as máquinas de pagamento com plástico filme para facilitar a higienização e incentivar os clientes ao pagamento por aproximação;
- Disponibilizar álcool em gel 70% nas mesas e em pontos estratégicos para os clientes;
- Fixar nas pias e nos banheiros orientação sobre a higienização das mãos. E em local visível cartazes orientando o uso de máscaras e cuidados ao retirar para realizar a alimentação.

Cuidados especiais com o *Delivery*

- Disponibilizar álcool em gel 70% para os entregadores independente de *motoboys* próprios ou terceiros;
- Ter uma relação amigável com esses prestadores de serviços para que possam seguir as regras de higiene e proteger o estabelecimento;
- Orientar o uso de máscara durante a entrega dos produtos;
- Disponibilizar álcool 70% para higienização de *bags*, mochilas e baús, se possível.



Observação:

Verificar as recomendações detalhadas da operação de *delivery* Cartilha 5 – Distribuição e Entrega de Alimentos – Particularidades na Operação.



anrbrasil.org.br
firmareconsultoria.com.br
grupotria.com.br

