



COVID-19, PROTOCOLO DE SEGURANÇA CANTINAS DO TIO JULIO.

MEDIDAS A SEREM ADOTADAS COMO OBRIGATÓRIAS, POR PARTE DE NOSSOS CESSIONÁRIOS(AS) OPERACIONAIS NO DIA A DIA.

INFORMAÇÃO GERAL - finalidade de intensificar as ações de prevenção relacionadas à COVID-19, sendo complementar às legislações sanitárias vigentes de acordo com as leis estaduais e municipais das cidades e estados que se encontra localizada a unidade de atuação.

MEDIDAS PREVENTIVAS

- O autosserviço (self service) deve ser evitado, dando preferência sempre que possível ao serviço à lá carte;
- Disponibilizar pia para lavagem de mãos dos clientes e funcionários, com sabonete líquido inodoro, toalhas de papel descartáveis (não recicladas) e lixeiras dotadas de tampa com acionamento sem contato manual;
- Fornecer álcool 70% na entrada do estabelecimento, em recipiente e local devidamente identificados, para uso dos clientes.
- Dispor de barreiras de proteção, nos equipamentos de bufê, de modo a prevenir a contaminação dos alimentos em decorrência da proximidade ou da ação dos clientes • Manter os talheres embalados individualmente, usar preferencialmente os descartáveis
- Intensificar a higienização dos cardápios com álcool 70%, preferencialmente deixá-los fixos em locais visíveis.
- Devem ser oferecidos, preferencialmente em sachês o azeite, molhos, sal e afins para uso individual
- Não oferecer produtos para degustação;
- Manter os ambientes ventilados;
- Aumentar a frequência de higienização de superfícies (mesas, cadeiras, maçanetas, superfícies do bufê, café e balcões) do estabelecimento bem como os procedimentos de higiene da cozinha e do (s) banheiro (s); manter Check List de limpeza disponível para verificação dos órgãos de fiscalização ;
- Os funcionários da cantina, refeitório ou restaurante, devem ser orientados a intensificar a higienização das mãos e antebraços, principalmente antes e depois de manipularem alimentos, se tocarem o rosto, nariz, olhos e boca, após uso de sanitários e após tocar em dinheiro ou cartões de banco;
- Disponibilizar no "caixa" álcool 70% para higienização das mãos;
- Os saneantes utilizados devem estar devidamente regularizados junto a ANVISA, e o modo de uso deve seguir as instruções descritas nos rótulos dos produtos;
- As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados na preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição devem ser lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização dos mesmos;
- Todos os funcionários devem evitar falar excessivamente, rir, tocar o rosto, nariz, boca e olhos durante as atividades;
- Os funcionários das cantinas, refeitórios ou restaurantes, devem fazer o uso contínuo de máscaras e toucas de proteção seguindo as orientações gerais - máscaras faciais de uso não profissional
- Ao tossir ou espirrar cobrir o nariz e a boca com um lenço descartável, descartá-lo imediatamente e realizar higienização das mãos. Caso não tenha disponível um lenço descartável cobrir o nariz e boca com o braço flexionado;
- O funcionário que apresentar febre e/ou sintomas respiratórios (tosse, congestão nasal, dificuldade para respirar, falta de ar, dor de garganta, dores no corpo, dor de cabeça) deve ser orientado pelo responsável da cantina, refeitório ou restaurante, quanto ao período de afastamento do trabalho;



- Os responsáveis pelas cantinas, refeitórios ou restaurantes, devem solicitar que pessoas externas, como entregadores, não entrem no local de manipulação dos alimentos;
- O recebimento de insumos e materiais deverá ser feito em horário de menor fluxo, acordado previamente com o Estabelecimento de ensino.
- Organizar as filas de "caixa" e atendimento mantendo distância mínima de 2 (dois) metros entre os clientes;
- Manter as mesas dispostas de forma a haver 2 (dois) metros entre os clientes, orientando a sentar na mesma mesa apenas pessoas de convívio próximo (que residam na mesma casa);
- Realizar a higienização das mesas antes e após a utilização dos clientes;
- Realizar a higienização das mãos e antebraços com água e sabonete líquido inodoro (por no mínimo 40 segundos), secar as mãos com toalhas de papel não reciclado, em seguida, proceder antissepsia com álcool gel 70% (fricção por no mínimo 20 segundos).