

CORONAVÍRUS (COVID-19)

GUIA PRÁTICO
SOBRE
COMO LIDAR COM
O PROBLEMA EM
BARES E
RESTAURANTES

abrase

O QUE É O CORONAVÍRUS?

Coronavírus é uma classe de vírus que provocam doenças com sintomas parecidos com os de uma gripe comum. A Covid-19, causada pelo novo coronavírus (chamado de SARS-CoV-2), pode também evoluir para complicações no sistema respiratório, principalmente em pessoas com imunidade comprometida (pela idade avançada ou por doenças preexistentes).

O meio de transmissão da Covid-19 é o mesmo de outros tipos de gripe: por dispersão de gotículas de saliva através de tosse ou espirro, ou manusear objetos e superfícies contaminadas e depois levar as mãos aos olhos ou à boca.

Por isso, é essencial manter bons hábitos de higiene, como lavar as mãos. Também é importante manter a calma e só procurar um agente de saúde se houver, além dos sintomas de uma gripe comum, problemas respiratórios e histórico de contato com outras pessoas infectadas pelo novo coronavírus. Vacinas ainda estão sendo desenvolvidas, então a prevenção é o método para evitar o contágio.

CUIDADOS E BOAS PRÁTICAS



Os bares e restaurantes já têm procedimentos estabelecidos para evitar a transmissão de gripe outras doenças (que também servem para evitar o contágio por coronavírus). No entanto, vale destacar alguns pontos, tanto em relação ao trabalho no estabelecimento, como na relação cotidiana com os clientes.



Separação

Reorganize o espaço e mantenha a distância de 1 metro entre as cadeiras, ou 2 metros entre as mesas do salão. A Abrasel recomenda diminuir em 30% a capacidade de atendimento. A Associação também sugere que as empresas façam um escalonamento no horário de almoço dos funcionários, para permitir que os restaurantes possam atender a todos com conforto e segurança mesmo com esta redução.



Ar-condicionado

Mantenha, se possível, o ambiente da cozinha e do salão bem ventilados. Verifique se o ar-condicionado está com os filtros limpos e manutenção em dia.



Conversar com os funcionários

Explique a eles que não há razão para alarme. Reforce a importância de seguir os procedimentos de higiene na cozinha, no salão e no escritório. Oriente para que eles se vacinem contra a gripe comum - isso não evita o contágio por Coronavírus, mas diminui os casos de gripe (que podem ser confundidos com Covid-19) e desafia o sistema de saúde.



Lavar as mãos

É um dos itens mais importantes para todos - desde o pessoal da cozinha, salão/atendimento e até os clientes. Cuide para que todos estejam informados sobre a importância de manter as mãos limpas e cuide para que as pias estejam abastecidas com sabão, papel-toalha e álcool 70%.



Álcool em gel

É uma outra maneira eficiente de manter as mãos higienizadas e evitar o contágio por contato. Disponibilize álcool gel 70% (o mais recomendado) para os clientes e para os funcionários.



Notícias falsas

Desde o aparecimento da Covid-19, diversas notícias falsas têm surgido. Algumas delas fazem referência a falsas soluções e remédios caseiros inúteis. Evite passar adiante informações que não vieram de fonte confiável. Na dúvida, consulte o canal disponibilizado pelo Ministério da Saúde para combater as chamadas fake news:

<https://saude.gov.br/fakenews> .



Higienização

Higienizar pratos, copos e talheres com cuidado e de maneira correta é essencial. O funcionário encarregado de manipular itens sujos deve usar luvas - ao retirar restos de alimentos, por exemplo. Ao disponibilizar talheres, pratos ou copos para os clientes é preciso seguir as boas práticas, também. O funcionário deve lavar bem as mãos antes de manipular os itens limpos e a maneira de ofertar pratos e talheres deve minimizar, se possível, os riscos de contato. Em restaurantes self-service, por exemplo, os talheres podem estar dentro de saquinhos de papel. No a la carte, os itens devem ser colocados à mesa só na hora do serviço.

COMUNICAÇÃO É ESSENCIAL

Manter clientes e funcionários bem-informados sobre a doença é vital. Também vale reforçar a comunicação visual do estabelecimento, com avisos que indicam como lavar as mãos de modo correto, por exemplo. O site do Ministério da Saúde (www.saude.gov.br) traz notícias confiáveis sobre esta e outras doenças, além de materiais que auxiliam no esclarecimento da população. Na Conexão Abrasel (abrasel.com.br/conexao) há diversos documentos úteis, como um manual de boas práticas com procedimentos detalhados. Lá você encontra também cursos gratuitos sobre gestão de equipe e segurança dos alimentos.



Teatro Amazonas - AM



Igreja Madre de Deus - PE



Copacabana - RJ



Inhotim - MG



Jardim Botânico - PR

Há Brasil, **abrase**l

Existe um milhão de bares, cafés, lanchonetes, bistrôs e restaurantes. Cada um deles é sua sala de estar, a sua segunda casa. A Abrasel está com você em todos os lugares do chão brasileiro. Seja onde você mora, trabalha ou empreende, seja aonde você vai. Há Brasil, há você, Abrasel.

www.abrase.com.br



abrase

Março de 2020