

COVID 19

**bares
lanchonetes e
restaurantes**

Regras de segurança para os trabalhadores



Federação Interestadual dos
Trabalhadores Hoteleiros
de São Paulo e
Mato Grosso do Sul

Trabalhador, você não está sozinho!

Preocupados com a segurança dos trabalhadores de bares, lanchonetes e restaurantes a Fetrhotel (Federação Interestadual dos Trabalhadores Hoteleiros de São Paulo e Mato Grosso do Sul) elaborou esta cartilha, para orientar os trabalhadores a respeito dos cuidados que devem ter no ambiente de trabalho po causa da pandemia da Covidi 19.

Os tempos são outros e exige cuidado, atenção e respeito pelos companheiros de trabalho e clientes dos estabelecimentos.

Queremos que os nossos trabalhadores estejam seguros no seu ambiente de trabalho e também ao retornarem para suas casas.

Tomando as precauções necessárias de segurança todos estarão contribuindo para o bem estar coletivo e individual.

E não esqueça que o seu sindicato está a disposição para tirar dúvidas e ajudá-lo neste momento tão difícil.

Não tenho medo das mudanças!

Você não está sozinho!



O que é e como se transmite a Covid 19

O que é COVID-19

Os coronavírus são uma grande família de vírus comuns em muitas espécies diferentes de animais, incluindo camelos, gado, gatos e morcegos. Raramente, os coronavírus que infectam animais podem infectar pessoas. Em dezembro de 2019, houve a transmissão de um novo coronavírus (SARS-CoV-2), o qual foi identificado em Wuhan na China e causou a COVID-19.

A COVID-19 é uma doença causada pelo coronavírus, denominado SARS-CoV-2, que apresenta um espectro clínico variando de infecções assintomáticas a quadros graves. De acordo com a Organização Mundial de Saúde, a maioria (cerca de 80%) dos pacientes com COVID-19 podem ser assintomáticos ou oligossintomáticos (poucos sintomas), e aproximadamente 20% dos casos requer atendimento hospitalar por apresentarem dificuldade respiratória, dos quais cerca de 5% podem necessitar de suporte ventilatório.

Quais são os sintomas

Podem variar de um resfriado, a uma Síndrome Gripal-SG (presença de um quadro respiratório agudo, caracterizado por, pelo menos dois dos seguintes sintomas: sensação febril ou febre associada a dor de garganta, dor de cabeça, tosse, coriza) até uma pneumonia severa. Sendo os sintomas mais comuns: Tosse, febre, coriza, dor de garganta, dificuldade para respirar; perda de olfato (anosmia); alteração do paladar (ageusia); distúrbios gastrintestinais (náuseas/vômitos/diarreia); cansaço (astenia); diminuição do apetite (hiporexia); dispnéia (falta de ar)

Como é transmitido

A transmissão acontece de uma pessoa doente para outra ou por contato próximo por meio de:

- ✓ Toque do aperto de mão contaminadas;
- ✓ Gotículas de saliva;
- ✓ Espirro; tosse; catarro;
- ✓ Objetos ou superfícies contaminadas, como celulares, mesas, talheres, maçanetas, brinquedos, teclados de computador etc.

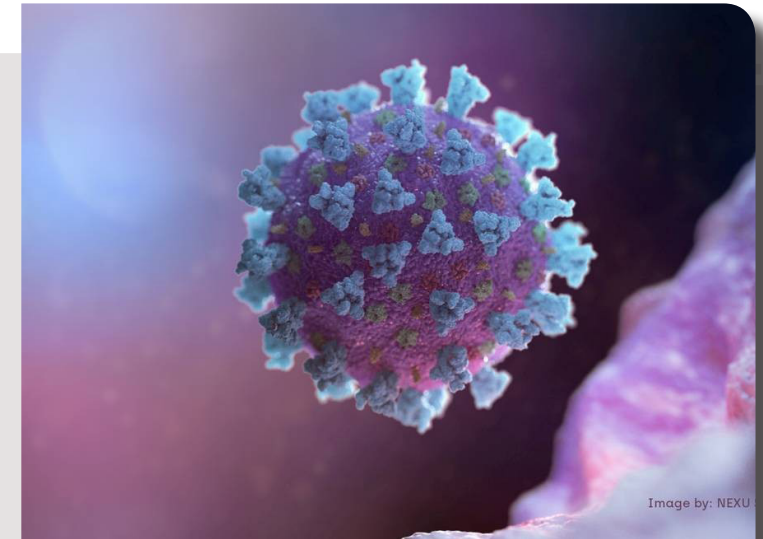
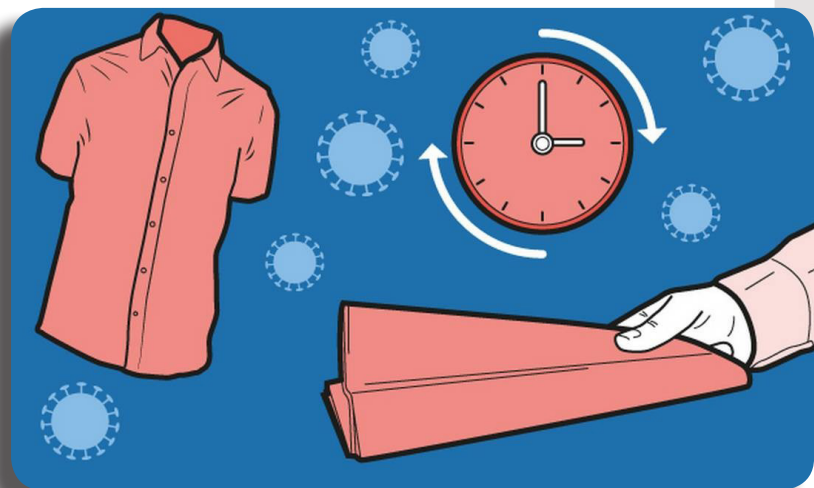


Image by: NEXU

Veja como o coronavirus é resistente

- ✓ Suspenso em ambiente fechado) sobrevive até 3 horas
- ✓ Lenços de papel, papel para impressão sobrevive até 3 horas
- ✓ cobre - até 4 horas
- ✓ Papelão - até 1 dia
- ✓ Roupas - até 2 dias
- ✓ Plástico - até 3 dias
- ✓ Aço inoxidável - até 7 dias
- ✓ Máscaras cirurgicas - até 7 dias



Empresas devem criar normas para o controle de doenças de funcionários

Os funcionários devem ser treinados no uso e cumprimento das normas de segurança e deverão relatar a doença o mais rápido possível para evitar a transmissão da Covid-19 aos seus colegas de trabalho.

As orientações incluem:

- ✓ Se um funcionário se sentir mal no local de trabalho, com sintomas típicos da covid-19, deve ser transferido para uma área afastada de outras pessoas, sendo encaminhado para casa ou atendimento, conforme orientação médica.

Deve ainda:

- ✓ Evitar tocar pessoas, superfícies e objetos.
- ✓ Deve existir uma política de retorno ao trabalho para os funcionários que foram infectados e já estão recuperados da covid-19, alinhadas com orientações oficiais.

O que fazer para se proteger e evitar transmitir para outras pessoas?

A maioria das pessoas infectadas experimenta uma doença leve e se recupera, mas pode ser mais grave para outras pessoas. Mantenha-se informado sobre os últimos desenvolvimentos a respeito do COVID-19 e faça o seguinte para cuidar da sua saúde e proteger a dos outros:

- ✓ Lave as mãos com água e sabão ou higienizador à base de álcool para matar vírus que podem estar nas suas mãos.
- ✓ Mantenha pelo menos 1 metro de distância entre você e qualquer pessoa que esteja tossindo ou espirrando. Quando alguém tosse ou espirra, pulveriza pequenas gotas líquidas do nariz ou da boca, que podem conter vírus. Se você estiver muito próximo, poderá inspirar as gotículas – inclusive do vírus da COVID-19 se a pessoa que tossir tiver a doença.
- ✓ Evite tocar nos olhos, nariz e boca. As mãos tocam muitas superfícies e podem ser infectadas por vírus. Uma vez contaminadas, as mãos podem transferir o vírus para os olhos, nariz ou boca. A partir daí, o vírus pode entrar no corpo da pessoa e deixá-la doente.
- ✓ Certifique-se de que você e as pessoas ao seu redor seguem uma boa higiene respiratória. Isso significa cobrir a boca e o nariz com a parte interna do cotovelo ou lenço quando tossir ou espirrar (em seguida, descarte o lenço usado imediatamente). Gotículas espalham vírus. Ao seguir uma boa higiene respiratória, você protege as pessoas ao seu redor contra vírus responsáveis por resfriado, gripe e COVID-19.
- ✓ Fique em casa se não se sentir bem. Se você tiver febre, tosse e dificuldade em respirar, procure atendimento médico. Siga as instruções da sua autoridade sanitária nacional ou local, porque elas sempre terão as informações mais atualizadas sobre a situação em sua área.



Cuidados que você precisa ter permanentemente



- ✓ Lavar as mãos frequentemente com água e sabão ou desinfetá-las com álcool em gel.
- ✓ Cobrir a boca com o antebraço quando tossir ou espirrar (ou utilize um lenço descartável e, após tossir/espirrar, jogue-o no lixo e lave as mãos).
- ✓ Limpar e desinfetar regularmente objetos, superfícies e equipamentos de uso manual.
- ✓ Em caso de tosse frequente ou febre (ou seja, uma temperatura de 37,8 °C ou mais), ficar em casa isolado.
- ✓ Evitar tocar nos olhos, boca e nariz.
- ✓ Para estabelecimentos que se encontram no Estado de São Paulo, no Plano São Paulo recomenda-se ficar pelo menos a 1,5 metro de distância de outras pessoas.
- ✓ Procurar atendimento médico imediato se tiver dificuldade de respirar ou dor/pressão no peito.
- ✓ Luvas descartáveis não devem ser usadas no ambiente de trabalho como um substituto para a lavagem das mãos. Seu uso pode dar uma falsa sensação de segurança e pode fazer com que os funcionários não lavem as mãos com a frequência necessária.
- ✓ Sabão normal e a água corrente são suficientes para lavagem de mão . Os desinfetantes para as mãos podem ser usados como medida adicional, mas não devem substituir a lavagem das mãos

Máscaras têm que ser usadas corretamente

- ✓ Empresas devem disponibilizar ta de máscaras e instituir um proce-troca. Uma dica é adotar um siste-utilização ou marcações na própria se houve a troca dentro do período
- ✓ A empresa deve disponibilizar de alimentos.
- ✓ Máscaras simples ou descartá-freqüência. Deve-se realizar a troca no máximo após 2 horas.
- ✓ Máscara de pano ou artesanal - Devem ser trocadas assim que se perceber umidade. Em geral, o tempo máximo é de 2 a 3 horas, mas o rigor deve ser maior em ambiente profissional
- ✓ Protetor facial - Indicado como opção para uso tanto para manipuladores de alimentos quanto para colaboradores que tenham contato com clientes e prestadores de serviço. É reutilizável, de alta durabilidade e de fácil limpeza.
- ✓ Evitar uso de batom ou outra maquiagem ou base durante o uso da máscara.
- ✓ De acordo com o porte e o número de funcionários, a higiene das máscaras não profissionais em tecido deve ser feita preferencialmente pela própria empresa.
- ✓ As máscaras descartáveis devem ser depositadas em lixeiras com pedal e tampa e recolhidas por empresa especializada ou conforme orientação de órgãos competentes.
- ✓ Separar em saco plástico, caixa ou bacia exclusivos e identificados máscaras reutilizáveis para posterior higiene.
- ✓ Mesmo de máscara, mantenha distância de mais de 1,5 m de outra pessoa.



quantidade suficiente à troca corre-dimento que permita o controle de ma de cores para cada período de máscara que permitam identificar indicado ao uso contínuo máscaras para os manipuladores

veis – Devem ser descartadas com assim que se perceber umidade ou

Um novo jeito de realizar o trabalho

- ✓ Escalonar as estações de trabalho para que os trabalhadores não tenham contato direto.
- ✓ Fornecer EPIs como máscaras, redes de proteção para cabelos, luvas descartáveis para os funcionários.
- ✓ Espaçar estações de trabalho, o que pode exigir uma redução na velocidade das linhas de produção.
- ✓ Limitar o número de funcionários em uma área de preparação de alimentos a qualquer momento.
- ✓ Organizar funcionários em grupos de trabalho ou equipes para facilitar a redução da interação entre grupos.
- ✓ Disponibilize álcool em gel 70% para os clientes, na entrada e em pontos estratégicos do estabelecimento.
- ✓ Garanta um espaço reservado para guardar bolsas e itens pessoais dos colaboradores. O trabalhador deve levar ao trabalho traga o mínimo de objetos pessoais .



Distanciamento é segurança para o trabalhador

A capacidade de atendimento ao público dentro do estabelecimento deverá ser diminuída, de modo que seja possível uma separação mínima de 1,5 metros entre as mesas.

- ✓ Reduzir o número de mesas e fazer restrição de acesso de clientes de modo a manter o distanciamento social, especialmente em ambientes fechados.
- ✓ Limitar o número de pessoas por mesa de forma a manter o distanciamento social de dois metros entre as pessoas, marcando os lugares que não devem ser utilizados nas mesas, a fim de proteger funcionários e clientes.
- ✓ Priorizar acesso aos serviços com hora marcada, evitando aglomerações. Priorizar o uso de áreas externas para atendimento aos clientes tanto quanto for possível.
- ✓ Na fila de pagamento e na entrada do estabelecimento a distância entre pessoas nas filas na entrada ou para o pagamento.
- ✓ Deve-se estabelecer o distanciamento também para o pessoal da cozinha. Essas recomendações também devem ser seguidas para estabelecimentos situados em praças de alimentação, para que haja o correto espaçamento nas filas.
- ✓ O ambiente deve ter boa ventilação, mantendo portas e janelas abertas.
- ✓ No caso de necessidade de uso de ar-condicionado e outros sistemas de climatização, deve-se seguir legislação específica e garantir a limpeza dos seus componentes, a troca de filtros e a manutenção programada e periódica desses equipamentos.
- ✓ A ventilação mecânica ou natural deve ser fornecida de modo a garantir a renovação do ar e a manutenção de ambiente livre de impurezas.
- ✓ O fluxo do ar condicionado não deve incidir diretamente em nenhuma mesa, indivíduo ou alimento.



Cuidados especiais com banheiros, vestiários e salas de reunião

- ✓ A empresa deve ter o controle de acesso aos vestiários e banheiros tanto para clientes como para trabalhadores.
- ✓ Nos vestiários e banheiros deve haver periodicidade da higienização, higienizando banheiros, lavatórios e vestiários antes da abertura, após o fechamento e, no mínimo, a cada três horas.
- ✓ A empresa deve orientar os funcionários e clientes para que evitem o contato entre uniformes e roupas limpos com uniformes e roupas usados, mantendo calçados longe das peças de vestuário, evitando a contaminação cruzada.
- ✓ Nas reuniões presenciais, determinar um responsável por reunião para manipular os comandos de salas de reuniões e afins, evitando o compartilhamento de objetos entre participantes.
- ✓ Garantir a disponibilização de materiais de higiene caso seja necessário realizar reuniões e eventos presenciais.
- ✓ A retirada das máscaras nos estabelecimentos ocorra somente no ato de se alimentar e que o descarte delas ocorra em lixeira exclusiva acionada por pedal e visível aos clientes.
- ✓ Higienizar as salas de reunião após cada utilização.
- ✓ A empresa deve indicar um trabalhador orientando os clientes sobre a proibição do compartilhamento de objetos e contato físico com terceiros como abraços, beijos e apertos de mão.



Material de trabalho deve ser revisto

- ✓ Toalhas de tecido nas mesas devem ser evitadas, se usadas, devem ser trocadas a cada cliente.
- ✓ Remover condimentos, enfeites, guardanapos ou qualquer item das mesas que possa ser tocado por mais de um cliente.
- ✓ Não utilizar bebedouros. Na utilização de filtros e galões, cada trabalhador deverá ter o seu próprio copo e assegurar a higienização do mesmo.
- ✓ Manter papeladeiras dos lavatórios dos clientes abastecidos de sabonete líquido, papel toalha descartável e álcool em gel 70%. O mesmo vale para os banheiros dos trabalhadores.
- ✓ Guardanapos de papel devem ser oferecidos ao cliente em dispensers protegidos ou embalados e guardanapos de tecido podem ser levados ao cliente após este ter ocupado a mesa.
- ✓ O modelo do cardápio pode ser repensado. Podem ser utilizadas lousas, cardápios digitais, modelos plastificados devem ser higienizáveis.
- ✓ Os pratos, copos e talheres devem ser oferecidos ao cliente com proteção.
- ✓ E locais de espera e salas de evento é recomendado que o cliente só retire sua máscara quando for se alimentar. No espaços de atendimento deverá haver lixeiras exclusivas acionadas por pedal para descartes de máscaras e descartáveis que tenham sido utilizados pelos clientes ou trabalhadores de atendimento.
- ✓ É recomendada também a presença de um trabalhador orientando os clientes sobre a proibição do compartilhamento de objetos e contato físico com terceiros, como abraços, beijos e apertos de mão.



Direitos trabalhistas e acordos

Trabalhadores de bares, restaurante e lanchonetes estão entre os mais prejudicados com a pandemia da Covid 19.

Estima-se que mais de 370 mil trabalhadores ficaram sem emprego em todo o estado de São Paulo e que cerca de 60% dos estabelecimentos fecharam.

Diante dessa triste realidade, os sindicatos da categoria se mobilizaram para dar proteção aos trabalhadores.

Muitos sindicatos abriram as portas para realizar campanhas de arrecadação de alimentos para serem distribuídos para os trabalhadores.

Enquanto todos estavam isolados e o governo retirava todos os direitos dos trabalhadores, os líderes sindicais estavam se reunindo e negociando com empresários para evitar perdas ainda maiores.

Os sindicatos não pararam e não irão deixar os trabalhadores à deriva.

A luta é diária.

Por isso, lembre-se. Antes de assinar qualquer acordo ou documento, consulte o sindicato.

Se alguma atitude tomada pela sua empresa não estiver de acordo com as novas de segurança, procure o sindicato.

Não esqueça!

Você não está sozinho!



Novo ambiente de trabalho, novas responsabilidades

- ✓ A empresa deve realizar treinamento de funcionários específico sobre a prevenção ao coronavírus e uso de EPI, registrando participação dos funcionários e carga horária.
- ✓ Ao chegar ao trabalho, o manipulador de alimentos deverá trocar de roupa antes do início das atividades, tomando banho se disponível chuveiro no local, devendo ainda ser disponibilizados calçados exclusivos para entrar na área de manipulação, devendo existir local apropriado para troca de vestimenta de uso externo ao serviço por uniforme.
- ✓ O ambiente de trabalho, incluindo a área de atendimento ao público, deve estar dotado de pia para lavagem de mãos, com sabão líquido, papel toalha e lixeira disponíveis, ou fornecer, em local próximo à (s) entrada (s), álcool gel a 70%. Após espalhar o produto em toda a superfície das mãos, deve-se friccionar por 20 segundos.
- ✓ Todos os funcionários deverão usar máscaras adequadamente, não se recomendando, entretanto o uso de face shield (escudo de acrílico) nos ambientes de produção de refeição. Por causa do perigo de dano com o calor e acidentes do tipo queimaduras a empresa deve instruir sobre o uso das máscaras de proteção facial.
- ✓ As máscaras - seja de qual for o material, tecido, cirúrgicas, etc - devem ser trocadas a cada três horas ou menos, ao perceber a presença de umidade, especialmente para funcionários que trabalham em funções onde haja presença de muito vapor e umidade, como as áreas de cocção e de lavagem de pratos e utensílios e aqueles que necessitem se comunicar mais frequentemente como atendentes, garçons e caixas; máscaras de tecido devem ser usadas para impedir que a pessoa que a está usando espalhe secreções respiratórias ao falar, espirrar ou tossir (controle da fonte), desde que estejam limpas e secas.
- ✓ É recomendado que cada pessoa tenha em torno de cinco máscaras para uso diário individual. Não é recomendado o uso de tecidos sintéticos que possam sofrer alterações quando expostos ao calor, trazendo riscos ao funcionário.



Marcação de solo, cartazes, agora a comunicação é essencial

- ✓ Prover marcações no chão em locais de espera para atendimento e locais de fila para pagamento, por exemplo. Dar preferência ao recebimento de pagamento das contas nas próprias mesas, conforme possível.
- ✓ Solicitar que os clientes aguardem em seus carros para serem chamados a sentar às mesas, usando tecnologias de “fila por aplicativo”, evitando também o uso de buzzers ou pagers.
- ✓ Avaliar a possibilidade de encomendas de refeições antes do cliente chegar ao estabelecimento, permitindo menor tempo de espera e de permanência no estabelecimento.
- ✓ Garantir disposição de pias exclusivas para lavagem de mãos e suprimento adequado de produtos como sabão, papel toalha, álcool gel e lixeiras sem acionamento manual, tanto aos funcionários do serviço como aos clientes, disponibilizando álcool gel em todas as mesas se possível.
- ✓ Expor cartazes com medidas de prevenção ao novo coronavírus por todo o estabelecimento.
- ✓ Higienizar frequentemente mesas, cadeiras, banheiros, maçanetas e balcões.
- ✓ Higienizar cardápios após a manipulação pelo cliente, (os cardápios deverão ser revestidos de material que possibilite a higienização, ou expostos em lousas, ou aplicativos eletrônicos que possam ser acessados, por meio de QR Code no celular).
- ✓ Evitar uso compartilhado de embalagens de condimentos, priorizando uso de sachês individuais, caso não seja possível, higienizar com grande frequência os frascos/embalagens compartilhados.
- ✓ Evitar outros objetos de uso coletivo que necessitem ser tocados, como lixeiras e portas de acionamento manual.



Saúde e o direito do trabalhador

- ✓ Funcionários que apresentem febre e/ou sintomas respiratórios (tosse seca, dor de garganta, mialgia, cefaleia e prostração, dificuldade para respirar e batimento das asas nasais) deverão ser afastados do trabalho, retornando somente após o término dos sintomas.
- ✓ Priorização do afastamento, sem prejuízo de salários, de empregados pertencentes ao grupo de risco, tais como pessoas com idade acima de 60 (sessenta) anos, hipertensos, diabéticos e gestantes.
- ✓ Havendo identificação de funcionários com a sintomatologia acima descrita, além do seu afastamento, é importante reforçar as medidas de higienização do ambiente, equipamentos e superfícies de seu local de trabalho, limpando e desinfetando as superfícies em seu espaço de trabalho.
- ✓ Funcionários do estabelecimento que mantiveram contato próximo daquele com diagnóstico positivo durante esse período devem ser considerados expostos e seguir os protocolos de saúde estabelecidos para esses casos.



Uso de luvas para quem manusear utensílios

- ✓ Dispor de limpa sapatos – tapete ou toalha umidificada com solução composta por 25 ml de água sanitária para cada 1 litro de água para higienização e desinfecção de solas de sapatos na(s) entrada(s) do estabelecimento.

Implementar medidas de controle de acesso ao estabelecimento para evitar grande fluxo e aglomeração de pessoas.

- ✓ Manter as portas e janelas abertas durante o período de funcionamento/atendimento ao público.

Nos locais onde houver sistema de exaustão ou ar condicionado, realizar manutenção periódica com maior frequência e limpeza diária dos filtros.

- ✓ Não dispor de itens para uso coletivo como



- ✓ Realizar higienização frequentemente de todo o ambiente (piso, paredes, mobiliário e demais superfícies), especialmente sanitários, mesas e cadeiras, dispostos nas áreas de alimentação e outras destinadas a clientes e funcionários.

- ✓ Ao manusear louças e talheres utilizados pelos clientes, o funcionário deverá usar luvas e após a retirada das luvas, higienizar bem as mãos.

cafezinho e outros itens de degustação e uso comum;

- ✓ Substituir o uso de guardanapos de tecido por papel descartável.

- ✓ Não dispor talheres e pratos nas mesas antes da chegada do cliente.

- ✓ Evitar abrir latas e garrafas que possam ser abertas pelo próprio cliente, priorizando e orientando que sirvam as próprias bebidas no copo a ser utilizado.

- ✓ Evitar o uso de utensílios trazidos pelos clientes (como marmitas ou travessas);

Caixas - atenção para as regras de segurança



- ✓ Priorizar os recebimentos em cartão, por aproximação ou uso de telefone celular e promover a higienização constante das máquinas.
- ✓ Caso seja inevitável receber pagamento em dinheiro, ou manusear o cartão do cliente, usar pequenas bandejas ou outro objeto que possa ser higienizado a cada uso, fazendo também a higienização das mãos após o recebimento de dinheiro.
- ✓ Organizar as filas nos balcões de caixa de modo a manter distância de segurança de no mínimo 1,5 metros entre os clientes.
- ✓ Clientes devem utilizar máscaras durante a permanência no restaurante, exceto durante a refeição. As máscaras devem ser retiradas e recolocadas após a higienização de mãos e tocando somente nas cordas/laterais de ajuste.

Alimentos sem contaminação na mesa do cliente

- ✓ A recepção de mercadorias deve ocorrer em área exclusiva, devendo as embalagens de itens descartáveis, matérias primas, ingredientes, alimentos industrializados ou prontos para consumo ser higienizadas com álcool 70% ou solução composta por 25 ml de água sanitária para cada 1 litro de água;
- ✓ O controle de temperatura dos alimentos deve ser realizado e registrado em planilhas nas diversas etapas do processo produtivo, desde a recepção dos gêneros, seu armazenamento sob refrigeração ou congelamento, ao final do preparo e durante a espera para servir até a hora da distribuição ou exposição ao consumo;
- ✓ Durante a cocção, os alimentos devem atingir, no mínimo, 65°C por 15 minutos, 70°C por 2 minutos em todas as suas partes ou 74°C no centro geométrico.
- ✓ As alimentos quentes que terão consumo imediato devem ser mantidos à temperatura de, no mínimo, 60°C pelo tempo máximo de 06 (seis) horas.
- ✓ Os produtos saneantes utilizados devem estar notificados/registrados junto ao órgão competente, bem como o modo de uso dos produtos saneantes deve obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante;
- ✓ Caixas térmicas utilizadas para transporte de refeições (porcionadas ou não em marmitas) devem ser higienizadas com água e sabão, álcool 70% ou solução composta por 25 ml de água sanitária para cada 1 litro de água antes de serem utilizadas e após retornarem dos locais onde foram distribuídas.
- ✓ A parte de carga dos veículos que transportam alimentos deverá ser higienizada antes do início do transporte com álcool 70% ou solução composta por 25 ml de água sanitária para cada 1 litro de água. Também deverão ser higienizados o volante, as maçanetas e todo o painel do veículo.
- ✓ As caixas térmicas deverão ser transportadas em paletes laváveis e nunca em contato com o assoalho do veículo. Ao retornar, os paletes deverão ser higienizados com água e sabão, álcool a 70% ou solução composta por 25 ml de água sanitária para cada 1 litro de água.
- ✓ Quando o transporte dos colaboradores for fornecido pela empresa, deve-se priorizar a comunicação dos sintomas do COVID-19 antes do embarque para o trabalho, sendo proibido o transporte de colaboradores que apresentarem a sintomatologia respectiva.

*Não é recomendado,
lembre-se a vida acima de tudo*

- ✓ Não é recomendado o sistema de auto serviço (self-service) em buffets, tendo em vista a motivação a seguir:
- ✓ Formação de filas para acesso ao buffet;
- ✓ Manipulação, por diversas pessoas, de pratos e marmitas para servir-se;
- ✓ Manipulação, por diversas pessoas, dos pegadores, colheres e outros utensílios para servir-se;
- ✓ Possível emissão de aerossóis por pessoas contaminadas e assintomáticas;
- ✓ Difícil controle da higienização adequada de mãos pelos clientes;
- ✓ Difícil controle dos comensais para não falar excessivamente, rir, tossir, espirrar, tocar nos olhos, nariz e boca enquanto estiverem servindo-se;
- ✓ Tempo versus temperatura de exposição dos alimentos nos buffets (ainda não existem estudos que comprovem a segurança de alimentos já preparados ante uma possível exposição ao coronavírus).



Estabelecer regras para aumentar a segurança

Caso seja adotado o sistema de auto serviço (self service) em buffets, para consumo no local ou delivery recomenda-se:

- ✓ Fixar cartaz na entrada do estabelecimento com as regras e cuidados que devem ser seguidos; Preferencialmente, evitar que os clientes realizem o autoatendimento para porcionamento dos alimentos;
- ✓ O estabelecimento deve designar um funcionário devidamente paramentado com jaleco/avental, touca de proteção dos cabelos, máscara de tecido ou descartável e protetor facial tipo face shield (escudo de acrílico) para realizar o porcionamento do alimento no prato ou marmita;
- ✓ Este funcionário deverá reforçar a frequência e os cuidados de higienização das mãos; O estabelecimento deve dispor de barreira de vidro, acrílico transparente ou anteparo para manter o distanciamento;

Quando o estabelecimento não dispuser de espaço físico suficiente para manter um funcionário à disposição do cliente, este deve:

- ✓ Dispor de pia, de fácil acesso, dotada de sabonete líquido, papel toalha e lixeira sem acionamento manual para higiene das mãos dos clientes;
- ✓ Disponibilizar, no início do balcão de serviço, álcool a 70% em gel para higiene das mãos e informar a obrigatoriedade de passar em toda superfície das mãos, esfregando bem uma na outra;
- ✓ Manter marcações no chão para o distanciamento;

Armazenar pratos e marmitas em local protegido;

- ✓ Disponibilizar talheres em embalagens individuais, bem como guardanapos;
- ✓ Organizar a fila para acesso ao serviço, longe do buffet e respeitando distanciamento mínimo de 2 metros entre as pessoas;
- ✓ Trocar os talheres de servir a cada 20 minutos, higienizando-os completamente antes de retornarem ao buffet;
- ✓ Manter a balança e o funcionário responsável pela pesagem o mais distante possível do Buffet;

*Não é recomendado,
lembre-se a vida acima de tudo*

NÃO RECOMENDADO

Não é recomendado o sistema de rodízio, tendo em vista a motivação a seguir:

- ✓ Maior necessidade de comunicação entre garçom e cliente;
- ✓ Manipulação dos alimentos de maneira constante para o serviço;
- ✓ Circulação do alimento exposto pelo salão;
- ✓ Possível emissão de aerossóis por pessoas contaminadas e assintomáticas;
- ✓ Difícil controle dos comensais para não falar excessivamente, rir, tossir, espirrar, tocar nos olhos, nariz e boca enquanto estiverem escolhendo;
- ✓ Tempo versus temperatura de exposição dos alimentos nas bandejas (ainda não existem estudos que comprovem a segurança de alimentos já preparados ante uma possível exposição ao coronavírus).

Se tiver rodízio cuidado em dobro

Caso seja adotado o sistema de rodízio, recomenda-se:

- ✓ O garçom deverá usar protetor facial tipo face shield (escudo facial de acrílico), além da máscara de tecido ou cirúrgica;
- ✓ Garçom deverá reforçar a frequência e os cuidados de higienização das mãos;
- ✓ Não devem ser disponibilizado pratos e talheres na mesa antes da chegada do cliente;
- ✓ Utilizar recursos para evitar a necessidade de comunicação verbal:

Outras estratégias a serem desenvolvidas pelos estabelecimentos, como recursos tecnológicos;

- ✓ Etiquetas nas bandejas;
- ✓ Fichas de seleção prévia de sabores;
- ✓ Organizar as mesas para circulação dos garçons e clientes de forma livre;
- ✓ Dispor de talheres, facas e bandejas de uso exclusivo para cada funcionário



Fontes: Sebrae, Ministério da Saúde, Decretos Estaduais, Sinthoresp, Secretaria da Saúde do Distrito Federal,

Quem integra a FETRHOTEL

Membros Efetivos do Conselho Fiscal

Elias dos Santos

Manuel Simões Pires

Luiz Carlos Luchetta

Membros Suplente do Conselho Fiscal

Sandro José de Queiroz

Fábio Santos Santana

Oscar Cândido de Almeida

Membros Efetivos do Conselho de Ética

Gilberto José da Silva

Edemir Marques de Oliveira

Reni Terezinha R. de Moura

Membros Suplentes do Conselho de Ética

Carlos Eduardo dos Santos

Marco Antonio Prado

Regina de Jesus Siqueira

Jornalista responsável:

Inês Ferreira

assessora de imprensa da Fetrhôtel

Diretoria Executiva

Presidente: Cícero Lourenço Pereira

Vice-presidente: Francisco Calasans Lacerda

Secretário-geral: Antônio Carlos da Silva Filho

1º secretário: Luiz Parente Dias

Tesoureiro-geral: Antonio Luis de Souza

1ª tesoureira : Renata Cristiane Dantas de Oliveira Magalhães

Diretor de Relações Sindicais : Valter Ventura Oliveira

Diretor de Assuntos Técnicos: Edmilson Cavalcante de Oliveira

Diretora de Educação e Cultura: Dalcirene Bernardo Lourenço Campos

Diretor de Divulgação e Imprensa: José de Arimatéia dos Santos

Diretor de Patrimônio: Edimundo Alves dos Santos

Diretor do Departamento Jurídico: Marcelo Batista da Silva

Vice-presidente: Orides Rodrigues de Souza

Vice-presidente: Jadir Rafael da Silva

Vice-presidente: Antonio Arlindo da Silva

Vice-presidente: Paulo Donizete da Silva

Vice-presidente: Celso Antonio Teruel

Vice-presidente: Leandro Lucas da Silva

Vice-presidente: José Benedito Baquiega Cozaro

Vice-presidente: Ivair José de Oliveira

Vice-presidente: Francisco Carlos Marques Faria

Vice-presidente: Luis Carlos Apolinário- vice-presidente

Vice-presidente: Aparecida -José do Nascimento

Vice-presidente: Jonys Catarino de Oliveira

Vice-presidente: Aparecido Carvalho Espíndola

Sindicatos filiados

Águas de Lindóia

SINTHORESCA

Sindicato dos Trabalhadores no Comércio Hoteleiro e Similares de Águas de Lindóia e Região

Presidente: Antônio Carlos da Silva Filho

Endereço: Rua Portugal, 25

Centro – CEP 13940-000

Águas de Lindóia – SP

Telefone: (19) 3824-3367

Araraquara

SINTHORESSARA

Sindicato dos Empregados em Comércio Hoteleiro e Similares de Araraquara e Região

Presidente: Lázaro Theodoro Gonçalves Neto

Endereço: Avenida 22 de agosto, 527

Vila Xavier – CEP 14810-125

Araraquara – SP

Telefone: (16) 3332-2763

Aparecida

SECHSAR

Sindicato dos Empregados no Comércio Hoteleiro e Similares de Aparecida e Região

Presidente: Luiz Carlos Apolinário

Endereço: Rua Rangel de Camargo, 30

Bairro Ponte Alta

Aparecida – SP

Telefone (12) – 3105-2046

Sindicatos filiados

Barra Bonita

SINDECHORESBB

Sindicato dos Empregados no Comércio Hoteleiro, Restaurantes, Bares e Similares de Barra Bonita e Região

Presidente: Luiz Carlos Luchetta

Endereço: Rua Campos Sales, 121

Centro – CEP 17340-000

Barra Bonita – SP

Telefone: (14) 3642-3437

Barretos

SINTHORESBAR

Sindicato dos Trabalhadores em Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares de Barretos e Região

Presidente: Ivair José de Oliveira

Endereço: Rua 20, 2443

Bairro Fortaleza – CEP 14783-242

Barretos – SP – Telefone: (17) 3325-4374

Campinas

SECHCR

Sindicato dos Empregados no Comércio Hoteleiro de Campinas e Região

Presidente: Orides Rodrigues de Souza

Endereço: Rua do Professor, 357 – Bairro Proença

Campinas – SP

Telefone (19) – 3254-1830

Sindicatos filiados

Campos do Jordão

SECHOTEL

Sindicato dos Empregados no Comércio Hoteleiro, Bares, Restaurantes e Similares de Campos do Jordão

Presidente: Antônio Arlindo da Silva

Endereço: Rua Antônio Simões dos Reis, 380

Vila N.Sra. Fátima -CEP: 12460-000

Campos do Jordão – SP

Telefone: (12) – 3662-2822

Franca

SINTHORESF

Sindicato dos Empregados no Comércio Hoteleiro e Similares de Franca e Região

Presidente: Francisco Carlos Marques Faria

Endereço: Av. Rio Branco, 245

Estações – CEP 14405-080

Franca – SP

Telefone: (16) 3721-3532

Jundiaí

SINTHOJUR

Sindicato dos Trabalhadores em Hotéis, Motéis,. Apart, Flats, Restaurantes, Lanchonetes Bares, Fast Food e Similares de Jundiaí e Região

Presidente: Renata Cristiane Dantas de Oliveira Magalhães

Endereço: Av. São João, 454

Ponte São João – CEP: 13216-000

Jundiaí – SP

Telefones: (11) 4587-9063 / 4587-0134

Sindicatos filiados

Ourinhos

SINTHORESMAR

Sindicato dos Trabalhadores em Hotéis, Motéis, Apart-Hotel, Flats, Restaurantes, Lanchonetes, Fast-Foods, Bares e Similares de Marília, Ourinhos, Assis e Região

Presidente: Dalcirene Bernardo de Campos

Endereço: Rua Treze de Dezembro nº 111

Centro – CEP: 19900-043

Telefone (14) – 3324-1077 / 3454-8057

Presidente Prudente

SHSPP

Sindicato dos Trabalhadores em Hotéis, Motéis, Apart-Hotel, Flats, Restaurantes, Lanchonetes, Bares e Similares de Presidente Prudente e Região

Presidente: Antonio Jesualdo Pereira de Oliveira

Endereço: Rua Lauro Queiroz, 215

Vila Comercial – CEP: 19015-310

Pres. Prudente – SP

Telefone (18) 3222-3252

Ribeirão Preto

SHRBS

Sindicato dos Empregados no Comércio Hoteleiro e Similares de Ribeirão Preto e Região

Presidente: Paulinho Karatê

Endereço: Rua São Sebastião, 5064 – 4º Andar, Conjunto 401-

Centro – CEP 14015-040

Ribeirão Preto – SP

Telefone (16) 3629-4080 / 3629-6603

Sindicatos filiados

Santo André

SINTSHOGASTRO

Sindicato dos Trabalhadores no Comércio e Serv. em Geral de Hospedagem, Gastronomia, Alimentos Preparados e Bebidas a Varejo de Santo André e Região

Presidente: Valter Ventura Oliveira

Endereço: Rua David Campista, 299

Vila Bastos - CEP: 09090-430

Santo André – SP

Telefone: (11) 4979-4420

Santos

SINTHORESS

Sindicato dos Trabalhadores em Comércio Hoteleiro, Bares Restaurantes e Similares de Santos , Baixada Santista, Litoral Sul e Vale do Ribeira

Presidente: Edmilson Cavalcante de Oliveira

Endereço: Rua XV de Novembro, 28 – Conj. 301 /306

Centro – CEP: 11010-150

Santos-SP

Telefone: (13) 3219-5559

São Bernardo do Campo

SINDEHOT-SBC

Sindicato dos Empregados no Comercio Hoteleiro e Similares de São Bernardo do Campo e Região

Presidente: Luiz Parente Dias

Endereço: Alameda Gloria, 850

Vila Campestre- CEP: 09725-390

São Bernardo do Campo – S.P

Telefone: (11) 4121 – 6048

Sindicatos filiados

São José dos Campos

SINTHOTÉIS

Sindicato dos Trabalhadores no Comércio Hoteleiro e Similares de São José dos Campos e Região

Presidente: José de Arimatéia

Rua Major Antonio Domingues, 203

Centro

São José dos Campos SP

Telefone: (12) – 3922-2880

São Carlos

SINTSHOGASTRO

Sindicato dos Trabalhadores no Com. e Serv. em Geral de Hospedagem, Gastronomia, Alimentos Preparados e Bebidas a Varejo de São Carlos e Região

Presidente: Manuel Simões Pires

Endereço: Rua Jesuíno de Arruda, 2.444

Centro – CEP 13560-642

São Carlos – SP

Telefones: (16) – 3412-5224

São Paulo

SINTHORESP

Sindicato dos Trabalhadores no Com. e Servi. em Geral de Hospedagem, Gastronomia, Alimentação Preparada e Bebidas a Varejo de São Paulo e Região

Presidente: Francisco Calasans Lacerda

Endereço: Rua Taguá, 282

Liberdade – CEP: 01508-010

São Paulo – SP

Telefone: (11) 2185-7100

Sindicatos filiados

Serra Negra

SECHSSN

Sindicato dos Empregados no Comércio Hoteleiro, Restaurantes, Bares e Similares de Serra Negra

Presidente: José Benedito Baquiega Cozano

Endereço: Rua Duque de Caxias, 135 – SALA 01

Centro – CEP 13930-000

Serra Negra – SP

Telefone: (19) – 3892-6039

Sorocaba

SINTHORESSOR

Sindicato dos Trabalhadores em Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares de Sorocaba e Região

Presidente: Cícero Lourenço Pereira

Endereço: Rua José Martins, 45

Vila Hortência – CEP: 18020-290

Sorocaba – SP

Telefones (15) – 3232-9453

Votuporanga

SINTHORESVO

Sindicato dos Empregados em Hotéis, Motéis, Restaurantes, Bares e Similares de Votuporanga e Região

Presidente: Celso Antonio Teruel

Endereço: Rua Padre. Izidoro Cordeiro Paranhos, 32196

Centro – CEP 15500-230

Votuporanga – SP

Telefone (17) – 3422-6136

Sindicatos filiados

São José do Rio Preto

SINDHOTELEIROS

Sindicato dos Empregados no Comércio Hoteleiro e Similares de São José do Rio Preto

Presidente: Adolfo Bordon

Rua Delegado Pinto de Toledo, 2667

Centro – São José do Rio Preto – SP

CEP – 15010-080

Telefone (17) – 3519 – 3325

Campo Grande – Mato Grosso do Sul

SINTHOREMS

Sinthorems – Sindicato dos Trabalhadores em Hotéis, Apart Hotéis, Moteis, Flats, Restaurantes, Bares, Lanchonetes e Similares de Campo Grande.

Presidente: Hélio Amâncio Pinto

Avenida Tiradentes, 763

Bairro Taveirópolis

Campo Grande – MS

Telefone: (67)3331 – 4780

(67)3331 – 8193

Sindicatos filiados

Corumbá – Mato Grosso do Sul

SITNHORESCOL

Sindicato dos Trabalhadores em Hotéis, Bares e Restaurantes de Corumbá.

Presidente: Jonys Catarina de Oliveira

Endereço: Rua XV de novembro, 1.153 A

Centro

CEP: 79330-000

Telefone: (67) 3231-7498

Dourados – Mato Grosso do Sul

SINTHORESDO

Sindicato dos Trabalhadores em Hotéis, Bares e Restaurantes de Dourados

Presidente: Aparecido Carvalho Espindola

Endereço: Rua Ediberto Celestino de Oliveira, nº 155

Vila Santo André

CEP: 67 30320010

Dourados – Mato Grosso do Sul

Telefone: (67) 9936-2239

Três Lagoas – Mato Grosso do Sul

SINTHORTUTEREL

Sindicato dos Trabalhadores em Hotéis, Bares e Restaurantes de Três Lagoas

Presidente: Janeth Bokiuto klen

Endereço: Rua João Silva, 765

Centro

Três Lagoas – Mato Grosso do Sul

Telefone: (67) 9282-0685