



## PROCOLOS PARA REABERTURA LORD RESTAURANTES

Para nosso retorno, várias medidas preventivas estão sendo tomadas para garantir a segurança dos alunos, colaboradores da escola e nossa equipe. Seguindo as recomendações da ANVISA e ANS, elaboramos o protocolo abaixo que será adotado pela empresa.

Com isso, seguimos comprometidos com a segurança e o bem estar de todos.

- Seguir as determinações de Boas Práticas de manipulação definidas nas seguintes legislações: RDC 216/2004 - ANVISA, Portaria 078/09 – SES/RS, Portaria 325/2010 – SES/RS.
- Colaboradores dos estabelecimentos serão capacitados sobre prevenção do Coronavírus antes de retomarem as atividades de atendimento ao público e preparação de alimentos.
- Reuniões de alinhamento diária com o uso da ferramenta DDS (Diálogo Diário de Segurança).

### Diretrizes:

- \* Colocação de cartazes informativos sobre a ocupação máxima (em número de clientes sentados), em local visível a todos.
- \* A ocupação máxima deve garantir que os clientes permaneçam afastados no mínimo 2m linearmente.
- \* Disponibilização de álcool em gel com acionamento por pedal.
- \* Disponibilização de cartazes informativos aos clientes a respeito dos cuidados para evitar a transmissão/contaminação pelo Coronavírus, lavagem e antissepsia de mãos, uso de álcool em gel, cuidados com o uso de máscaras.

### SERVIÇO

#### A la carte/Prato Feito

- Quantidade produzida conforme capacidade de atendimento.
- Talheres embalados individualmente.

#### Lanches

- Quantidade produzida conforme capacidade de atendimento.

#### Tele entrega

- Quantidade produzida conforme capacidade de atendimento
- Take away através de whatsapp



### **ATENDIMENTO NO CAIXA**

- \* Marcação no piso para garantir distanciamento de 2m entre clientes para pagamento.
- \* Colaboradores responsáveis pelo recebimento de pagamento utilizam máscaras de acetato (face shield) com higienização frequente ou máscaras descartáveis ou de tecido duplo com troca a cada 02 horas.
- \* Desinfecção de máquinas de cartão e balcão do caixa a cada cliente com peróxido de hidrogênio, conforme normativa 34/2020 da Anvisa.
- \* Incentivar o pagamento sem contato físico com celulares e relógios inteligentes.

### **DISTRIBUIÇÃO/CONSUMO**

- \* Colaboradores responsáveis pelo atendimento ao público (caixas atendentes, gerentes, supervisores de salão, etc.) utilizarão máscaras de acetato (face shield) com higienização frequente e máscaras descartáveis com troca a cada 02 horas.
- \* Desinfecção de mesas e cadeiras a cada troca de cliente, com peróxido de hidrogênio, conforme normativa 34/2020 da Anvisa.
- \* Pisos higienizados antes do início de cada turno e após o término de cada turno.
- \* Talheres desinfetados com álcool 70 % e embalados individualmente.
- \* Desinfecção de pratos com álcool 70 % líquido.
- \* Treinamentos dos colaboradores para que dialoguem o mínimo possível com os clientes e entre si.
- \* Bandejas utilizadas como apoio para transporte de pratos e talheres, devem ser higienizadas a cada uso.

### **HIGIENIZAÇÃO INSTALAÇÕES DE CONSUMO (SALÃO)**

- \* Redobrar esforços de desinfecção e limpeza de ambientes, incluindo aqueles de maior contato, tais como mesas, cadeiras e bancadas, entre outros. (uso check list de inspeção).



## TRANSPORTE DE FUNCIONÁRIOS – CHEGADA AO ESTABELECIMENTO

- \* Definição de horários alternados de início das atividades de seus colaboradores a fim de garantir as condições de transporte que estão limitadas ou oferecer transporte particular aos mesmos para que cheguem ao trabalho.
  - \* Afastamento dos colaboradores considerados de grupos de risco (acima de 60 anos, portadores de doenças crônicas pré-existent).
  - \* Entrevistar colaboradores sobre doenças ou pessoas com sintomas na família. Com registro em planilha própria.
  - \* Realização do controle de temperatura dos colaboradores antes de ingressarem nas instalações e registrados em planilha própria. Afastar colaboradores com temperatura igual ou acima de 37,3 °C.
  - \* Limitar o número de colaboradores dentro do vestiário para troca de uniforme, conforme tamanho do local, permitindo um distanciamento de 2m entre eles.
  - \* Ao chegar ao estabelecimento os colaboradores deverão higienizar suas mãos, retirar suas roupas, armazená-las em um saco plástico. Calçados devem ser retirados e armazenados em sacos plásticos separados das roupas pessoais. Roupa pessoal e calçados de uso pessoal guardados em armários individuais.
  - \* Aplicar álcool gel nas mãos antes de vestir o uniforme.
  - \* Vestir o uniforme e calçado de trabalho (EPI).
  - \* Higienizar novamente as mãos após vestir o uniforme.
  - \* Inspeção visual do uniforme a fim de garantir que o mesmo foi higienizado e está em boas condições de limpeza.
  - \* Ao final da jornada, retirar o uniforme, armazenar em uma sacola plástica para transporte até a residência.
  - \* Calçados de trabalho (EPI) devem ser higienizados com solução clorada a 200 ppm ou peróxido de hidrogênio e devem ser deixados no local de trabalho.
  - \* Uniformes devem ser higienizados diariamente e separado de roupas de uso pessoal, lavando com água e detergente neutro e após desinfetando com solução clorada a 200 ppm por 15 minutos (10 mL de água sanitária de 2,0 a 2,5% de cloro ativo/livre para cada litro de água).
- Aparelhos eletrônicos, tais como, celulares, ipods, ipads, etc. estão proibidos de ingressarem nas áreas de **produção, armazenamento e consumo de alimentos**.



## **FORNECEDORES**

Fornecedores deverão ser informados a respeito das regras para recebimento de alimentos, tais como:

- estar uniformizado, usando máscara adequada e corretamente vestida e ter álcool em gel disponível no veículo de transporte para seu uso;
- antes de iniciar o descarregamento de produtos os fornecedores deverão aplicar álcool 70% nas mãos.
- não deve entrar nas dependências da empresa (estoque, produção); produtos deverão ser entregues em local específico e pré determinado pela empresa.
- assinatura de notas, devem ser realizadas com a caneta própria do colaborador da empresa.

## **RECEBIMENTO DE MATÉRIA PRIMA**

- \* Disponibilização de álcool em gel, ou álcool líquido 70%, para desinfecção das mãos dos colaboradores responsáveis pelo recebimento de produtos.
- \* Colaborador responsável pelo recebimento deve realizar a antissepsia com álcool 70% das mãos antes e após o recebimento.
- \* Retirar todos os produtos das embalagens de papelão e/ou embalagens secundárias (fardos. Por ex.) e descartar imediatamente estas embalagens secundárias.
- \* Realizar a desinfecção das embalagens primárias dos produtos com álcool 70% líquido, através de borrifação.
- \* Armazenar os produtos em seus devidos locais.
- \* Após recebimento, higienizar a bancada de recebimento e balança.
- \* Produtos FLV (frutas, legumes e verduras) recebidos “in natura” devem ser imediatamente encaminhados para a realização da higienização adequada, conforme descrito na Portaria 078/09 – SES/RS, antes de serem armazenados.

## **MANIPULAÇÃO/PREPARO**

- \* Número de colaboradores tal que permita distanciamento de 2m linear entre eles durante as atividades. Para isso, talvez uma redução no número de colaboradores por turno ou horários possa ser necessária.



\* Pias exclusivas para higienização das mãos devem estar adequadamente abastecidas com sabonete líquido bactericida e álcool em gel.

\* Higienizar as mãos antes de iniciar as atividades, antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção da atividade, após tocar materiais contaminados, após tocar no rosto e pele, após usar os sanitários e sempre que necessário. Intervalos sugeridos de 1 hora a cada lavagem e antissepsia de mãos.

#### **Uso de luvas:**

\*As luvas podem ser usadas por funcionários, mas devem ser trocadas com frequência, e mãos devem ser lavadas antes de colocar as luvas e entre a troca de luvas.

\* As luvas sempre devem ser trocadas após a realização de atividades não relacionadas aos alimentos, como abrir e fechar portas manualmente e esvaziar caixas.

\* Os funcionários devem estar cientes de que o uso de luvas pode permitir o acúmulo de bactérias na superfície das mãos e, portanto, a higienização das mãos é extremamente importante ao remover luvas para evitar a subsequente contaminação dos alimentos.

#### **Uso de máscaras:**

\*Manipuladores ao utilizarem máscaras, estas devem ser descartáveis e trocadas a cada no máximo 02 horas.

\* Colaboradores serão orientados e supervisionados a realizarem a manipulação de forma concentrada, sem conversas, evitando a dispersão de partículas salivares que possam contaminar os alimentos.

### **HIGIENIZAÇÃO INSTALAÇÕES DE MANIPULAÇÃO**

Colaboradores responsáveis pela realização das atividades de higienização de instalações, equipamentos e móveis devem ser devidamente capacitados para a execução das atividades e utilizar EPI adequados. Seguir as recomendações da Portaria 078/09 – SES/RS, intensificando as frequências das operações, tais como:

- Realizar a higienização (limpeza e desinfecção) das bancadas de trabalho diariamente antes de iniciar as atividades, a cada troca de produto e no final das operações.
- Realizar higienização das maçanetas de portas e equipamentos no início e a cada final de turno.
- Realizar a higienização do piso a cada turno.

*Lord*

- Desinfetar todos os equipamentos e utensílios que entrarão em contato direto com os alimentos e que não forem sofrer ação de calor (ex. cubas, potes e caixas plásticas, placas de corte, facas, entre outros). Para esta desinfecção utilizar álcool 70 %, (no caso de talheres, cubas, caixas plásticas) ou solução clorada a 200 ppm com imersão por 15 minutos e posterior enxágue (para equipamentos e utensílios que puderem ser submersos).

### **REFEIÇÃO DOS FUNCIONÁRIOS**

\*Garantir um distanciamento de 2m entre eles durante a realização das refeições.

Esperamos a compreensão de todos para a correta observância de todas diretrizes acima listadas.

Grata

Amanda Costa

Porto Alegre, 05 de Junho de 2020.