



COVID-19

Ações de Compliance da ABRABAR X COVID 19 Pela Responsabilidade e Serenidade

Após reunião com a Secretaria Municipal de Saúde de Curitiba e integrantes do Setor de Gastronomia em 17/03/2020, a ABRABAR – Associação Brasileira de Bares e Restaurantes em sua habitual defesa do COMPLIANCE também no setor que representa, vem ao público apresentar as práticas de ação urgente em relação à prevenção da transmissão do COVID-19 (Corona Vírus).

I. Das Considerações:

1. A pandemia é um termo utilizado pela OMS quando mais de 100 países precisam lidar com uma mesma situação de doença;
2. O Corona Vírus precisa ser enfrentado com seriedade e o máximo de prevenção possível para evitarmos o horror dos países asiáticos e europeus (mais especificamente a Itália);
3. Compliance é por definição, o contingenciamento de riscos.

II. Do Cenário:

O setor de serviços na área de gastronomia, hospedagem e eventos emprega inúmeros funcionários responsáveis pelo sustento de suas famílias em Curitiba e Região Metropolitana e em todo o estado do Paraná. Medidas como férias remuneradas, folgas e descansos em rodízio serão tomadas para diminuição do impacto e proteção a estes trabalhadores.

O setor, que emprega e gera impostos, portanto, e que oferece serviços de alimentação imprescindíveis aos seus usuários/clientes adotará as seguintes medidas para também não entrar em colapso e manter-se de portas abertas, até que novas determinações surjam por parte das autoridades de Saúde:

III. Das Medidas Responsáveis:

1. Serviços de Entrega - Delivery:

- 1.1 Aos usuários de nosso setor, clientes que podem usufruir de nossos serviços em seus lares ou escritórios, todas as melhores práticas de higienização das embalagens e sua condução (origem-destino) serão tomadas com o uso de água sanitária diluída (uma colher de sopa de água sanitária em um litro);



COVID-19

- 1.2 As embalagens serão manipuladas por profissionais com mãos higienizadas antes de entrar no compartimento térmico do transportador;
- 1.3 As embalagens serão entregues com orientações do profissional para que o cliente retire a sua embalagem ele mesmo do compartimento térmico, ou receba a embalagem sem tocar nas mãos do entregador.



2. Serviço de Balcão:

- 2.1 Serão estimulados os pedidos feitos pela internet (páginas sociais dos estabelecimentos – *facebook, sites, whatsapp, aplicativos próprios*);
- 2.2 Quando a entrega acontecer, será solicitado ao usuário que faça a higienização de suas mãos (com água e sabão ou álcool em gel) antes de aproximar-se do balcão do atendente;



- 2.3 O balcão será higienizado com muito rigor a cada 30 minutos com uso da concentração de água sanitária (1 colher de sopa) em 1 litro de água).

3. Cientes Habitúés:

3.1 Serviços de Buffet:

- 3.1.1 Para evitar aglomerações ou concentrações, os clientes serão orientados a manter distância uns dos outros no serviço de buffet;



COVID-19

- 3.1.2 Os clientes receberão na entrada, sabão em flocos/álcool em gel sendo que serão solicitados a fazer a higienização de suas mãos;
- 3.1.3 Os balcões não oferecerão duas frentes, mas fila única evitando que clientes diminuam a distância entre si (quando estiverem de frente um para o outro);
- 3.1.4 Janelas estarão abertas e preferencialmente sem fatores que impeçam a livre circulação do ar como cortinas ou persianas, por exemplo;
- 3.1.5 As mesas receberão uma distância maior entre elas de modo que os clientes não fiquem muito próximos;
- 3.1.6 Os talheres serão lavados e higienizados com produtos apropriados, bem como acondicionados em embalagens (de papel ou plástico);
- 3.1.7 As bandejas serão higienizadas com produtos apropriados;
- 3.1.8 As balanças, em caso de serviços por peso, serão higienizadas e os profissionais responsáveis pela pesagem, farão higienização constante de suas mãos e bancada de trabalho;
- 3.1.9 No caso de pesagem de pratos a ficha será preenchida no balcão e o cliente a retira, sem toque de mãos com o profissional de pesagem;
- 3.1.10 Será recomendado ao cliente que execute o pagamento de seu consumo ainda à mesa sendo que será preferível o pagamento em cartão (manipulação da maquininha de cartão – higienizada a cada atendimento). Sendo em dinheiro, deverá proceder com a entrega do dinheiro no acessório destinado para ele (pasta ou caixa), sendo que seu toco será recebido da mesma forma;
- 3.1.11 Os profissionais responsáveis pelo caixa, deverão proteger-se com luvas descartáveis e higienizar sua área de trabalho a cada (30 minutos) com produtos apropriados.

3.2 Serviços a La Carte:

- 3.2.1 Mesmas recomendações quantos à sanitização das mãos, ventilação e distanciamento de mobiliário;
- 3.2.2 Sendo disponibilizados cardápios em *tablets* ou outras formas de aplicativo, os equipamentos serão higienizados a cada atendimento, diante dos clientes;
- 3.2.3 Se os cardápios forem impressos, os restaurantes terão o compromisso de encadernar com material possível de receber higienização;
- 3.2.4 Pedidos podem ser feitos por mecanismos como (escrever os números do cardápio, em caso de inexistência de aplicativo) ou por celular/whatsapp, acessando o número disponibilizado pelo restaurante.



COVID-19

3.2.5 A saída do restaurante deverá ser de modo que usuários não fiquem próximos uns dos outros, sempre coordenados com a entrada, para o caso de entrada e saída serem únicas.

4. Espaços Noturnos (Baladas):

- 4.1 Todas as medidas de higienização dos móveis, pisos, aparelhos de ar condicionado serão tomadas com utilização de produtos específicos;
- 4.2 Não serão permitidos os usuários que não fizerem reserva antecipada (disponibilizadas listas de presença/aplicativos/redes sociais) para não haver sobrecarga dos equipamentos. Os espaços comprometem-se a receber somente a metade de seu público em relação às normas estabelecidas pelo Corpo de Bombeiros.
- 4.3 Pagamentos deverão seguir as mesmas orientações de restaurantes, em caso de não existir outra forma;
- 4.4 Fichas com códigos de consumo serão plastificadas (não serão de papel) e higienizadas constantemente.

5. Atuação com Fornecimentos/Descarte:

- 5.1 Embalagens, equipamentos, garrafas, produtos que entrem nos estabelecimentos de nosso setor, serão higienizados imediatamente à sua entrada com produtos de limpeza específicos;
- 5.2 Serviços de descarte acontecerão de acordo com as medidas orientadas pelos Órgãos Municipais de Saúde e Vigilância Sanitária.

O Compromisso de cada estabelecimento está voltado à saúde dos seus funcionários e clientes.

Que o Brasil passe por este contingenciamento sem maiores traumas e que retome o equilíbrio o mais breve possível.

Responsabilidade e Serenidade contra o COVID 19.