

BOAS PRÁTICAS

BARES E RESTAURANTES

EM ÁREAS COMUNS



NÃO AGLOMERE

Evite o contato pessoal próximo, como abraço, toque ou aperto de mão.



LAVE AS MÃOS

É recomendado que lave as mãos com água corrente e sabão antes de manipular alimentos e bebidas. Tenha em mãos e use sempre que possível o álcool em gel.



LIMPEZA

Crie horários mais frequentes para limpeza e checagem de disponibilidade de álcool em gel no salão.



MESAS

É recomendado que as mesas fiquem em uma distância de pelo menos 1 metro. Caso não seja possível retirar mesas, marque com um X aquelas que não podem ser usadas.



UTENSÍLIOS

É recomendado que os restaurantes evitem deixar pratos, talheres, guardanapos e copos expostos.



PAGAMENTO

É recomendado o uso de pagamentos virtuais, por qr code ou cartões. É recomendado que se evite o dinheiro em espécie, para evitar a contaminação.



USE MÁSCARA

Cuide-se, use a máscara para se proteger e proteger o outro, sempre que possível.



CARDÁPIO

É recomendado o uso de cardápio digital ou mural. Pode-se usar o qr code para disponibilizar o cardápio digital. Para evitar a contaminação.

