

BOAS PRÁTICAS

BARES E RESTAURANTES

EM COZINHAS



NÃO AGLOMERE

Evite o contato pessoal próximo, como abraço, toque ou aperto de mão, se possível, distancie os funcionários e crie escalas.



LAVE AS MÃOS

Todos devemos lavar as mãos com água corrente e sabão antes e depois de ir ao banheiro e de manipular alimentos e embalagens.



LIMPEZA

Crie horários mais frequentes para limpeza. Lembre de higienizar as embalagens e os itens do estoque.



COLABORADORES

colaboradores que apresentem qualquer tipo de sintoma devem ser afastados do trabalho, principalmente por conta do risco de contaminação comunitária.



UTENSÍLIOS

Higienize constantemente os utensílios. A bandeja do garçom, entre uma ida e outra no salão deve ser higienizada.



HIGIENE

Tenha em mãos e use sempre que possível o álcool em gel.



USE MÁSCARA

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



FORNECEDORES

Evite o contato próximo com os fornecedores e entregadores. Forneça álcool em gel e higienize as caixas e mochilas dos entregadores de delivery.

