



Os estabelecimentos (bares e restaurantes) devem ter suas atividades funcionando apenas como delivery ou ponto de entrega;

Os estabelecimentos em geral devem intensificar a higienização de suas instalações, e disponibilizar aos funcionários e clientes pias com água corrente, sabonete líquido e papel toalha para lavagem das mãos;

Utilizar equipamentos de proteção durante todo processo de manipulação de alimentos (máscara, luvas, aventais, jalecos, sapatos fechados). Que devem ser mantidos limpos e quando necessários trocados. Lembramos que os equipamentos de proteção e fardamentos, devem ser trocados no trabalho;

Higienizar com sanitizantes adequados equipamentos, móveis, utensílios. Além daqueles utensílios de manuseio comunitário que devem ser higienizados com mais frequências (a frequência de higienização deve respeitar que é previsto no manual de boas práticas do estabelecimento, caso não haja, realizar a higienização dos utensílios de uso comunitário sempre que necessário. Ex: pegadores, colheres, etc.);

Não falar, não tossir, não cantar, enquanto estiver manipulando alimentos;

Paredes, pisos e tetos, devem ser higienizados com produtos sanitizantes, sempre que necessário;

No caso do funcionário apresentar qualquer alteração na saúde como tosse,

espirros, febre, dor no corpo, o mesmo deve ser direcionado para o médico do trabalho para avaliação e, caso haja necessidade ser remanejado para outra área ou setor;

Evitar abraços, beijos, compartilhamento de objetos pessoais como copos, pratos, talheres, garrafas;

Evite tocar os olhos, nariz, boca com as mãos;

Em caso do trabalhador se enquadrar no que for determinado pelos órgãos de saúde competente, como caso potencialmente suspeito para covid-19, o mesmo deve procurar a unidade de saúde mais próxima de sua residência;

Cuidados com os alimentos:

Lavar bem frutas, verduras e folhagem com água corrente e deixar repousar em água clorada (1 colher de sopa de hipoclorito 2,5% para 1 litro de água) por 30 minutos e lavar e deixar secar antes de guardar;

Cozinhar bem os alimentos;

Alimentos industrializados devem ter suas superfícies limpas com álcool a 70%. Os enlatados podem ser lavados com água e sabão ou limpos com álcool 70%.