



**PLANO DE RETOMADA PARCIAL DAS ATIVIDADES
MEDIDAS DO ECONOMATO
BUFFET&QUETÉIS SOLIMAR
e
SOLANO EVENTOS**

Protocolo obrigatório que institui o “Sistema de Distanciamento Controlado” para fins de prevenção e enfrentamento à pandemia causada pelo novo coronavírus (SARS-Cov-2) no Estado do Rio Grande do Sul:

ATENDIMENTO ADMINISTRATIVO

Protocolo de segurança com adequações para a reabertura do atendimento administrativo e cozinhas.

O horário de atendimento será **de segunda a sexta (horário a confirmar)**;

Será estabelecido horário para atendimento de pessoas pertencentes aos grupos de risco auto declarados e aqueles com 60 ou mais anos de idade, de segunda a sexta-feira, **(horário a confirmar)**;

Estimular o atendimento por meios eletrônicos (WhatsApp e e-mail);

O atendimento presencial deverá ser previamente agendado, **(a confirmar)**;

O atendimento presencial deverá ser individualizado. Para tanto, será mantida apenas uma cadeira em frente a cada estação de atendimento. Não haverá área de espera disponível no local; Serão fixados avisos nas portas, contendo teto de ocupação e obrigatoriedade de uso de máscara pelos associados e clientes;

Todos os atendentes receberão equipamentos de proteção individual (EPIs) e treinamento específico a respeito das medidas preventivas de segurança de saúde bem como sobre cuidados pessoais, tais como uso de máscara, obrigatoriedade da adoção de cuidados pessoais, sobretudo da lavagem das mãos com água e sabão no início e no fim de cada turno, e higienização frequente das mãos utilizando produtos antissépticos durante o desempenho de suas tarefas, como álcool em gel 70%, manutenção da limpeza dos instrumentos de trabalho com álcool 70%, bem como do modo correto de relacionamento com o público no período de emergência de saúde pública decorrente da COVID-19;

Funcionários com sintomas gripais ou de COVID-19 (apresentação de febre, tosse, dificuldade para respirar, produção de escarro, congestão nasal ou conjuntival, dificuldade para deglutir, dor de garganta, coriza, saturação de O₂ < 95%, sinais de cianose, batimento de asa de nariz, tiragem intercostal e de dispneia), serão encaminhados ao setor de RH para as medidas cabíveis, devendo ser afastado imediatamente em quarentena, pelo prazo mínimo de quatorze dias, das atividades em que haja contato com outros funcionários ou com o público. Também serão afastados aqueles que tenham contato ou convívio direto com caso suspeito ou confirmado pelo COVID-19, sendo

obrigação do parceiro informar, com a maior brevidade, tal situação ao Clube. Neste caso, somente após avaliação e liberação médica o Clube liberará o retorno às atividades;

O economato deverá:

- respeitar e instruir seus funcionários acerca das medidas preventivas de segurança de saúde no contexto da pandemia de COVID-19, além dos cuidados pessoais, tais como: uso de máscara para acesso, circulação dentro do Clube e durante o atendimento; lavagem das mãos com água e sabão imediatamente antes e após cada atendimento, além de higienização freqüente das mãos com produtos antissépticos durante o desempenho de suas tarefas, como álcool em gel 70%; manutenção e limpeza dos instrumentos de trabalho, bem como do modo correto de relacionamento com o público no período de emergência de saúde pública decorrente da COVID-19. Antes e após os atendimentos, deve-se dar preferência à lavagem com água e sabão. Álcool em gel deve ser usado como substituto quando não se tem acesso à água e sabão.
- estar ciente e cientificar seus funcionários de que o Clube realizará medição de temperatura com termômetro digital infravermelho, antes do acesso às dependências da ALJ, sendo que no caso de temperatura igual ou superior a 37,5°C, não será permitida a entrada, sendo recomendada a procura de serviço de saúde;
- atender qualquer outra medida exigida pelo órgão regulador de sua atividade, município e/ou estado aqui não especificada.

PROTÓCOLOS DE HIGIENIZAÇÃO

- Higienização das mesas, telefones, teclados, mouses, calculadoras, grampeadores, canetas, etc., com álcool 70%, antes do início das atividades e a cada duas horas pelo colaborador de atendimento;
- A higienização da máquina de cartão com álcool 70% se dará a cada utilização, a qual estará revestida com plástico filme PVC, com troca do plástico duas vezes ao dia;
- Será disponibilizado álcool em gel 70% nas mesas para utilização do atendente e da pessoa que está sendo atendida, sempre que necessário, principalmente quando houver a necessidade de compartilhamento de objetos (por exemplo: caneta), sendo que este procedimento deve ser evitado ao máximo;
- Manter obrigatoriamente janelas e portas abertas, contribuindo para a renovação de ar. O uso do ar condicionado deve ser evitado.

ALIMENTAÇÃO/ÁREA DA COZINHA

Os cuidados com a manipulação e serviço de alimentação deverão seguir as recomendações contidas nos decretos estaduais e municipais, assim como o **Programa alimentos seguros (PAS)**, com a implantação das normas de Boas Práticas em negócios na área alimentícia.

Dessa forma:

- Disponibilize álcool em gel em pontos estratégicos;
- Reforce a higienização dos pisos e superfícies com detergente e sanitizantes adequados, seguindo as orientações do fabricante;
- Lixeiras devem dispor de tampa e pedal, nunca acionamento manual – e devem ser higienizadas frequentemente;
- Privilegie a ventilação natural do ambiente. No caso do uso de ar condicionado, faça a manutenção e limpeza dos filtros com mais regularidade;
- Sugere-se revestir controles remotos e máquinas de cartão com plástico filme, efetuar higienização a cada utilização e troca do filme PVC duas vezes por dia.