

# CORONAVÍRUS

## (COVID-19)

COMO LIDAR COM O  
PROBLEMA EM BARES E  
RESTAURANTES

GUIA PRÁTICO

**abrase**

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA  
DE BARES E RESTAURANTES

# 1. O que é Coronavírus

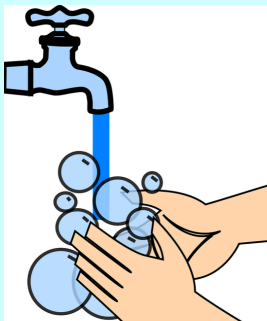
Coronavírus é uma **classe de vírus** que provocam doenças com sintomas parecidos com os de uma gripe comum. A **Covid-19**, causada pelo novo coronavírus (chamado de SARS-CoV-2), pode também evoluir para complicações no **sistema respiratório**, principalmente em pessoas com imunidade comprometida (pela idade avançada ou por doenças preexistentes). O meio de transmissão da Covid-19 é o mesmo de outros tipos de gripe: por **dispersão de gotículas de saliva** através de tosse ou espirro, ou manusear objetos e superfícies contaminadas e depois levar as mãos aos olhos ou à boca. Por isso, é essencial manter bons hábitos de higiene, como **lavar as mãos**. Também é importante manter a calma e só procurar um agente de saúde se houver, além dos sintomas de uma gripe comum, problemas respiratórios e histórico de contato com outras pessoas infectadas pelo novo coronavírus. Vacinas ainda estão sendo **desenvolvidas**, então a prevenção é o método para evitar o contágio.

## 2. Cuidados e boas práticas

Os bares e restaurantes já têm procedimentos estabelecidos para evitar a transmissão de gripe e outras doenças (que também servem para evitar o contágio por coronavírus). No entanto, vale destacar alguns pontos, tanto em relação ao trabalho no estabelecimento, como na relação cotidiana com os clientes.



**Converse com os funcionários** - e explique a eles que não há razão para alarme. Reforce a importância de seguir os procedimentos de higiene na cozinha, no salão e no escritório. Oriente para que eles se vacinem contra a gripe comum - isso não evita o contágio por Coronavírus, mas diminui os casos de gripe (que podem ser confundidos com Covid-19) e desafoga o sistema de saúde.



**Lavar as mãos** é um dos itens mais importantes para todos - desde o pessoal da cozinha, salão/atendimento e até os clientes. Cuide para que todos estejam informados sobre a importância de manter as mãos limpas e cuide para que as pias estejam abastecidas com sabão, papel-toalha e álcool 70%.

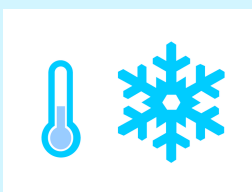
**Álcool em gel** - é outra maneira eficiente de manter as mãos higienizadas e evitar o contágio por contato. Disponibilize álcool gel 70% (o mais recomendado) para os clientes e para os funcionários.



**Separação** - Reorganize o espaço e mantenha a distância de 1 metro entre as cadeiras, ou 2 m entre as mesas do salão.



**Higienizar pratos, copos e talheres** com cuidado e de maneira correta é essencial. O funcionário encarregado de manipular itens sujos deve usar luvas - ao retirar restos de alimentos, por exemplo. Ao disponibilizar talheres, pratos ou copos para os clientes é preciso seguir as boas práticas, também. O funcionário deve lavar bem as mãos antes de manipular os itens limpos e a maneira de ofertar pratos e talheres deve minimizar, se possível, os riscos de contato. Em restaurantes self-service, por exemplo, os talheres podem estar dentro de saquinhos de papel. No *a la carte*, os itens devem ser colocados à mesa só na hora do serviço.



**Ar-condicionado** - Mantenha, se possível, o ambiente da cozinha e do salão bem ventilados. Verifique se o ar-condicionado está com os filtros limpos e manutenção em dia.

**Notícias Falsas** - desde o aparecimento da Covid-19, diversas notícias falsas têm surgido.

Algumas delas fazem referência a falsas soluções e remédios caseiros inúteis. Evite passar adiante informações que não vieram de fonte confiável. Na dúvida, consulte o canal disponibilizado pelo Ministério da Saúde para combater as chamadas *fake news*:  
<https://saude.gov.br/fakenews> .



### 3. Comunicação é essencial

Manter clientes e funcionários bem-informados sobre a doença é vital. Também vale reforçar a comunicação visual do estabelecimento, com avisos que indicam como lavar as mãos de modo correto, por exemplo. O site do **Ministério da Saúde** ([www.saude.gov.br](http://www.saude.gov.br)) traz notícias confiáveis sobre esta e outras doenças, além de materiais que auxiliam no esclarecimento da população. Na **Conexão Abrasel** ([abrase.com.br/conexao](http://abrase.com.br/conexao)) há diversos documentos úteis, como um manual de boas práticas com procedimentos detalhados. Lá você encontra também cursos gratuitos sobre gestão de equipe e segurança dos alimentos.

# abrase

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA  
DE BARES E RESTAURANTES

março de 2020

[www.abrase.com.br](http://www.abrase.com.br)