

TEMA: PROGRAMA PARA RETOMADA DOS RESTAURANTES COM SERVIÇO BUFFET E QUILO.

OBJETIVOS: Retomada dos restaurantes buffet e quilo: Adaptações físicas e operacionais.

PARTICIPANTES: EGG | FSone | Prazeres da Mesa | Abrasel SP

EGG: Priscila Nonaka, Ivan Achcar

FSONE: Ivim Pelloso, Amauri Pelloso, Tais Tomaz Roque

PRAZERES DA MESA: Georges Schnyder

ABRASEL SP: Percival Maricato

“VISITE NOSSO RESTAURANTE!”

O Cliente deverá também reivindicar seus direitos de segurança alimentar nos estabelecimentos. Ele será como um fiscal e escolherá o restaurante que estiver adequado e preocupado com a saúde de todos.



NORMAS E MATERIAL BIBLIOGRAFICO:

Bibliografia: PELLOSO, IVIM e PELLOSO, AMAURI (livro Food Service One, 2019)

Os procedimentos e adaptações orientados abaixo, seguem em atendimento as Normas:

Legislações Federais

- Portaria nº 1428, de 26 de novembro de 1993 – Foco em Inspeção Sanitária de Alimentos.
- RDC 216 – Anvisa – Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.
- RDC 216 – Cartilha.
- NR 24 – Condições Sanitárias e de Conforto nos Locais de Trabalho.
- NBR 5410 – Instalações Elétricas.
- NBR 14518 – Sistema de Ventilação para Cozinhas Profissionais.
- NBR 15033 Turismo – Manipulador que atua em estabelecimento de serviço de alimentação no setor de turismo – Segurança de alimentos.

Legislações Estaduais – Estado de São Paulo

- CVS 05/2013 – Aprova o Regulamento Técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção, anexo.
- Código Sanitário do Estado de São Paulo.

Legislações Municipais – Município de São Paulo

- Código de Obras e Edificações – COE Nº 11.228/92. (SP)
- Portaria 1210/06 – Manual de Boas Práticas. (Revogada)
- Portaria 2619/2011– SMS.G – Publicada em 06/12/2011 – Regulamento de Boas Práticas e de Controle de condições sanitárias e técnicas das atividades relacionadas à importação, exportação, extração, produção, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, transporte, armazenamento, distribuição, embalagem, reembalagem, fracionamento, comercialização e uso de alimentos, águas minerais e de fontes, bebidas, aditivos e embalagens para alimentos.

ÍNDICE

INTRODUÇÃO	04
1. BOAS PRÁTICAS	05
2. MANIPULADORES	06
3. ADAPTAÇÕES ESTRUTURAIS	
3.1. RETAGUARDA COZINHA	07
3.2. BUFFET SERVIÇOS	08
3.3. SALÃO	08
4. CHECK- OUT	10
5. COMUNICAÇÃO VISUAL	10
6. BENEFÍCIOS NOVO MODELO DE NEGÓCIO	11
7. RECOMENDAÇÕES	11
8. TABELA COM PROGRAMA POR TAMANHO DE RESTAURANTE	12

INTRODUÇÃO:

Abaixo descrevemos procedimentos de segurança alimentar e orientação para adequação dos novos restaurantes com serviço buffet e quilo, para a retomada das atividades no novo normal!

O cliente estará mais atendo a novos procedimentos, experiências e adequações do local, podendo até investir mais em locais mais seguros. Agora no “novo normal” o bonito será o seguro e confiante’.

“Não há evidência do novo coronavirus ser transmitido por alimentos. O vírus precisa do hospedeiro pra se multiplicar. A dinâmica ocorre de pessoa por pessoa, superfícies e objetos. Ele persiste por algumas horas ou vários dias dependendo da superfície e eliminados quando higienizamos o local (detergente, sabão, desinfetante), higienização de mãos e também sensíveis a alta temperatura (em torno de 70 graus).” Nota Técnica ANVISA, (23-2020_Atualiza a NT 15-2020).

Obs.: O Texto marcado em cinza é a **NOVA PROPOSTA**. Apontamos a legislação vigente para alinhamento do conhecimento.

1. BOAS PRÁTICAS

- Uso de luva
 - RDC 216/2004.
 - Portaria SVS 326/1997.
 - A conduta ideal em estabelecimentos de alimentos é a correta e frequente lavagem das mãos, não sendo obrigatório uso de luvas. O uso de luvas em todas as operações passa uma falsa segurança. Recomendamos ainda o uso de luvas nas embalagens e etiquetas dos alimentos ou na distribuição dos alimentos no buffet. Nota Técnica ANVISA, (23-2020_Atualiza a NT 15-2020).
 - Deve-se lavar as mãos: Antes do início do trabalho (inclusive tomar banho) e após tossir, espirrar, usar o banheiro, pegar no dinheiro, manusear alimentos cozidos, prontos, alimentos in natura, lixo, restos e sobras.
- Uso de máscara N95
 - Nota Técnica ANVISA, (23-2020_Atualiza a NT 15-2020)RDC 216/2004;
 - Portaria SVS 326/1997.
 - Recomendação: uso de máscara N95 ou caseira em todas as operações da retaguarda e salão, realizando a troca quando a máscara estiver úmida ou a cada troca de operação ou no máximo a cada 04 horas.
 - Lembrar que na operação de cozinha, deve-se manter o silêncio. É PROIBIDO falar ou cantar na manipulação dos alimentos.
- Higienização dos pisos
 - Recomendamos a desinfecção SPARTAN - DMQ, PEROXY 4D foi especialmente desenvolvido pensando nas dificuldades encontradas na área hospitalar em relação as bactérias super-resistentes e surtos ocasionados por elas. Além disso, apresenta excelente relação custo benefício em aplicações de limpeza. É ideal para desinfecção de superfícies fixas, tais como, piso, parede, teto, portas, bancadas, escadas, janelas, vidros, luminárias, equipamentos, mobiliários, louças sanitárias. Pode-se também fazer a higienização dos pisos e superfícies com solução clorada, conforme cartilha “Higienização Faça certo” - Governo de contagem-MG, Secretaria de saúde de Prefeitura de Contagem, 2020)
- Higienização dos alimentos crus. (RDC 216, 2004)
 - Alimentos crus como frutas, legumes e hortaliças devem ser higienizados
 - Selecionar e retirar partes e unidades deterioradas.
 - Lave um a um em água corrente.
 - Colocar de molho por 10 minutos em água clorada (1 colher de sopa para 1 litro).
 - Enxaguar em água corrente um a um.

- Fazer o corte dos alimentos.
- Manter sob refrigeração até a hora de servir.

2. MANIPULADORES

- Aferir temperatura dos funcionários diariamente antes do trabalho.
 - Recomendamos que o gestor da unidade possa aferir diariamente antes do início do trabalho com o objetivo de triar e afastar funcionários que possam testar positivo ao covid-19.
- Vacinas em dia para todos os manipuladores
 - O administrador deve ainda analisar obrigatoriamente a carteira de vacinação de todos os funcionários, a fim de preservar a saúde do colaborador.
- Triagem diária e obrigatória de 100% dos colaboradores com análise de mãos, unhas, barbas, cabelo, uniforme, paramentos, etc.
- Orientar que os manipuladores trabalhem com a distância de 1 metro entre eles e quando não possível rever os turnos de trabalho.
- Obrigatório banho todos os dias antes do início da operação:
 - Os vestiários devem ser separados por gêneros; Bom estado de conservação; deve conter vaso sanitário, pia, mictório, para cada 20 funcionários em atividade; Lixeira com pedal; Boa iluminação; Paredes e piso lisos. (PORTARIA CVS, 05, 2013).
 - Disponibilizar sabonete líquido antisséptico, papel descartável não reciclado e álcool gel 70% nos vestiários e banheiros.
 - Os vestiários devem ser equipados com armários com divisão: roupa limpa e roupa suja para cada funcionário, segundo a (NR-24, 1993)
- Obrigatório troca de roupa diária, uso uniforme limpo e uso exclusivo nas dependências do estabelecimento.
 - RDC 216.
 - CVS-5 (SP).
- Medidas de treinamento e conscientização a cada 02 dias.
 - O funcionário deve ter conhecimento e conscientização dos perigos de controle, doenças transmitidas por alimentos, temperaturas de armazenamento, operação, distribuição, transporte, etc., por isso, recomendamos treinamentos e reciclagem a cada dos dias abrangendo treinamentos avançados sobre manipulação dos alimentos.
- Implementar no POP a higienização das pias de mãos, bem como torneiras e dispenser de sabonete e álcool com frequência diária. Os lavatórios, dispenser, saboneteira, devem ser higienizados no mínimo uma vez por turno e descritos no Manual de Procedimentos Operacionais Padronizados.
- Conforme legislação vigente, fazer uso de lixeiras dotadas com tampa e pedal, além de higienizados diariamente.

3. ADAPTAÇÕES ESTRUTURAIS

3.1. RETAGUARDA | COZINHA

- Áreas segregadas e circulações linear
 - “Cozinha deve ser projetada de forma a possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamentos; Acesso às instalações deve ser controlada e independente. Não comum a outros usos; O dimensionamento deve ser compatível com todas as operações”; deve existir separação entre as diferentes atividades por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada. (RDC 216, 2004).
 - “As edificações bem como as instalações devem garantir conforto ambiental, que compreende a ventilação, a iluminação, a minimização da poluição no local de trabalho e o fluxo ordenado no processo de produção”. (PORTARIA 1210, 2006).
 - A circulação de ar poderá ser feita por meio de ar insuflado, com equipamentos devidamente dimensionados, e higienizados periodicamente. A direção do fluxo de ar nas áreas de preparo dos alimentos deve ser da área limpa para a suja. Não devem ser utilizados ventiladores e equipamento de ar-condicionado doméstico na área de manipulação; O conforto térmico pode ser assegurado por aberturas que permitam a circulação natural do ar, com área equivalente a 1/8 da área do piso. A ventilação não deve ser assegurada com a simples. (PORTARIA 1210, 2006).
- Lavatório de mãos em cada área de preparo – em indústrias de alimento já é utilizado procedimento padrão com sirene para higienização das mãos - com dispositivo automático. O colaborador deve higienizar as mãos durante as operações e também conforme a sirene.

Recebimento de mercadorias

- As cozinhas devem ter área de doca e recebimento de mercadorias separada das áreas de preparação e manipulação dos alimentos. (RDC 216, 2004)
- Embalagens primarias devem ser higienizadas conforme procedimento do ministério da saúde - diluição 1L de cloro para 3L de água.
- Realizar a separação dos alimentos, descartando as embalagens primárias (caixas de papelão), realizar a separação e a correta higienização dos alimentos antes de serem estocados.
- Reforçar com a equipe as boas práticas de fabricação, com aplicação correta dos processos de higienização dos alimentos a serem consumidos crus. Pode ser utilizado solução clorada na proporção de 10 ml de solução clorada para 1 litro de água, porem deve ser conferir no rotulo se é apto para alimentos. Deixar de molho por 15 minutos e enxaguar em água corrente.
- Orientar a equipe em relação ao contato com motoristas, entregadores e motoristas de delivery, garantindo o adequado afastamento.

Higienização de louças

- Louças devem ter enxague 85 graus, que elimina microorganismos.
- Recomendamos a proibição uso de álcool e pano. Ele é um veículo de microorganismos.
- Uso de descartáveis biodegradáveis poderão ser usado caso não haja lavadora e enxague a 85 graus.

Higienização de uniformes, toalhas de mesa e outros tecidos

- Devera ser feita higienização e troca imediatamente após o uso, com lavagem e enxague a 65 graus.

3.2. BUFFET | SERVIÇOS

- Manutenção correta do tempo e temperatura dos alimentos expostos e com tempo de exposição respeitado para alimentos quentes e frio, sendo:
 - a. Alimentos quentes:
 - i. Temperatura mínima de 60°C - fica exposto no máximo 6h
 - ii. Temperatura abaixo de 60°C – fica exposto no máximo 1h
 - Alimentos frios:
 - i. Temperatura de ate 10°C – fica exposto no máximo 4h
 - ii. Temperatura entre 10 e 21°C – fica exposto no máximo 2h.
 - Os microorganismos apenas reduzem a velocidade de multiplicação quando os alimentos são armazenados a frio (5°C) ou aquecidos (60°C). Portanto, os alimentos não devem ser mantidos por muito tempo fora dessas temperaturas (RDC 216, 2004)
 - Expor os alimentos com expositores como em panificadoras/sorveterias, com alguma variação do desenho com a mesma segurança para temperatura e salivas).
 - Alimentos ficarão expostos em praças (food court) para evitar filas e aglomeração de pessoas.
 - OPÇÕES E VARIAÇÕES: (apenas uma)
 - a. Opção 1: Cliente deve higienizar as mãos com álcool em gel 70% e vestir uma luva no início do buffet e descartar ao final para servir-se no buffet.
 - b. Opção 2: Reservar um conjunto de utensílios para cada cliente para o serviço do buffet.
 - c. Opção 3: Recomendamos que produtos como saladas, sobremesas, bebidas devem ser distribuídas em embalagens como no serviço grab&go | take away | pegue e leve. Porém poderá ser feito também porcionado. Porem poderá ser feito também porcionado desde que protegido por filme plástico.
 - d. Opção 4: Deve haver serviço de montagem de pratos - funcionários paramentados (máscara/toca/luva/avental) e treinados montarão os pratos, para que os clientes não peguem no mesmo utensilio (pegadores e espátulas).
 - Temperos e condimentos devem ser servidos porcionados em saches.

- Os utensílios (talheres) devem ser dispostos embalados e, os pratos, copos e demais utensílios devem permanecer protegidos;
- Devem ser instalados lavatórios de mãos no salão para garçons.
- Dispor marcações nos pisos com a distância de 1 metro entre cada cliente.

3.3. SALÃO

- Disponibilizar álcool gel para os clientes, na entrada do estabelecimento, no início da fila do buffet (autosserviço) e disponibilizar nas mesas. (retirar o sal e colocar o álcool em gel).
- Clientes obrigatoriamente devem acessar o restaurante utilizando máscaras, devendo retirar apenas no momento da refeição, colocando-a novamente após o término.
- Adequação de layout de mesas, respeitando distanciamento de 1 metro entre as mesas e 2 metros entre as cadeiras. Atentar o distanciamento nas mesas compartilhadas.
- Disponibilizar lavatório de mãos para os clientes abastecidos com sabonete líquido, papel descartável e álcool em gel 70%.
- Desinfecção das mesas e cadeiras a cada ciclo de uso. Pode ser usado o mesmo químico citado anteriormente ou solução. Pode-se também fazer a higienização com solução clorada, conforme cartilha “Higienização Faça certo” - Governo de contagem-MG, Secretaria de saúde de Prefeitura de Contagem, 2020)
- Higienizar os cardápios dispostos na mesa conforme recomendação acima a cada ciclo e se possível substituir o uso do cardápio por QRcode ou lousas informativas.
- Tecidos porosos, lã, camurça, veludo, indicamos a higienização com o álcool 70%.
- Prever local para descarte de máscaras.
- Orientar a equipe de salão e atendimento sobre a importância de manter a distância entre os pares de trabalho e com os clientes, não é um momento para abraços e apertos de mãos.
- Os trabalhadores devem usar máscaras de tecido ou não tecido (TNT) durante todo o turno de trabalho, realizando a troca no mínimo a cada 4h de trabalho ou sempre que se fizer necessário.
- Os trabalhadores devem evitar conversar, tocar o rosto, nariz, boca e olhos durante as atividades de manipulação dos alimentos e atendimento ao cliente;
- Após uso das máscaras de tecido, essas precisam ser higienizadas com solução clorada, deixando descansar por 15 minutos, enxaguar em água corrente e secar ao ar livre.
- Os banheiros destinados aos clientes devem ser higienizados a cada uma hora durante todo o período de almoço ou de abertura do estabelecimento.
- Utilizar a ventilação natural, e em caso de ar condicionado, realizar a manutenção preventiva do sistema com a limpeza dos filtros de ar.
- Recomendação: Instalação do Ecoquest: Sistema de limpeza e purificação do ar, que pode ser instalado em qualquer ambiente. Atua no combate de qualquer microrganismo presente no ambiente. Testes nos EUA confirmam eficácia da tecnologia IRC (IONIZAÇÃO RADIANTE CATALÍTICA) contra cepa de

Coronavírus. Os estudos em laboratório demonstraram que a tecnologia IRC (Ionização Rádio Catalítica) foi capaz de eliminar, em apenas 15 minutos, 99,99% dos patógenos do tipo RNA, da mesma cepa do Coronavírus. Pode ser instalado nas coifas, aparelhos de ar condicionado ou podem ser equipamentos portáteis com várias capacidades.

- Com a implantação desse item, estudaremos a viabilidade de diminuir o distanciamento entre lugares, resultando em maior número de lugares.

4. CHECK-OUT

- Instalar barreiras física (acrílicas ou vidro) entre o cliente e o caixa.
- Indicar aos clientes a distância de 1 metro entre as pessoas na fila para a realização do pagamento com demarcações no piso.
- Máquina de cartão deve ser higienizada a cada uso e protegida por plástico filme.
- Evitar o pagamento em dinheiro que possui alta contaminação e sujidades.
- Instalar dispenser de álcool gel próximo aos caixas para o uso pelos clientes.

5. COMUNICAÇÃO VISUAL

Deverá ser criada comunicação visual modificada para situar o seu cliente da nova operação e novos procedimentos de segurança e saúde, por exemplo:

- Comunicação visual no piso para clientes que devem manter distância de 1 metro.
- Comunicar o novo modelo de negócio.
- Comunicar que no novo normal, o bonito é o mais seguro!
- Comunicação visual convidando para o uso do álcool em gel
- Criar comunicação para o modelo de grab&go, uso de embalagens e produto porcionado e mais seguro.
- Orientações de procedimentos operacionais adotados no restaurante e na retaguarda (cozinha) que permitem mais segurança.
- Devemos conscientizar o cliente que a que saliva é um veículo do vírus e devem manter o silêncio.
- Inserir comunicação visual nos banheiros sociais sobre como deve-se higienizar as mãos (15 segundos, até o final do antebraço).
- Comunicar a necessidade de uso de máscaras ao entrar no restaurante, ao se servir e ao término da refeição.

6. BENEFÍCIOS NOVO MODELO DE NEGÓCIO

- Redução de custo operacional.
- Melhoria do serviço (mais seguro e mais bonito).
- Aumento valor de venda.
- Menor número de mão de obra, quando implantado processo de produção antecipada dos alimentos.
- Processo de preparação antecipada permite menor manipulação dos alimentos no processo de fabricação.
- Melhor gestão de pessoas e custos.
- Permite uma operação mais enxuta e produção por demanda.
- Menor volume de lixo (resto ingesta e sobra limpa).
- Ajustar horário de funcionamento, que pode ser o dia todo no serviço grab&go.
- Incluir o serviço de delivery bem dimensionado, possibilidade de escalar o negócio.
- Serviços mais rápidos com mais agilidade na distribuição.
- Ajustar número e opções de cardápio e melhorar nutricionalmente as opções, variações e composição para que o cliente tenha um prato montado mais bonito e balanceado.

7. RECOMENDAÇÕES

PRODUÇÃO

- Instituir a técnica de preparações antecipadas para melhor gestão, diminuição de custos, mão de obra, qualidade e segurança dos alimentos. A produção antecipada virá acompanhado do uso de tecnologia. Equipamentos mais rápidos, compactos e inteligentes como: frigideiras basculantes, fornos combinados, congeladores rápidos, embaladoras a vácuo, speed ovens. A implantação da tecnologia em cozinhas industriais vem sendo empregada há muitos anos, substituindo tempo de preparo, mão de obra. Ganhamos qualidade e volume em determinadas preparações.
- Nesse mesmo sentido, os fogões e panelas podem ser substituídos por equipamentos mais inteligentes e as áreas da cozinha (cocção, área de higienização de panelas e de guardar panelas), são extintas.
- No formato de produção antecipada, 1 (um) funcionário fabricará no mínimo 100ref/ período. Enquanto na cozinha convencional, 1 (um) funcionário pode fabricar 25 refeições.
- Melhor controle de mão de obra, nos treinamentos e reciclagens, pois o processo facilita e propicia a padronização do produto final.
- Melhor controle de mão de obra também, porque com menor número de manipulações, mais seguro o processo.

BUFFETS

- Minimização dos itens e variações do buffet. Estudar itens com maiores satisfação e melhorar a qualidade nutricional e gastronômico.
- Recomendamos uso de buffet SECOS para as praças quentes e frias para não haver condensação no vidro expositor e protetor.
- Utilizar embalagens biodegradáveis e sustentáveis.

CHECK-OUT

- Incentivar pagamentos por aplicativos, que podem ser instalados em celulares ou relógios.
- Investir em aplicativos de pedidos e pagamentos em tempo real para operar sobre demanda.
- Utilize comandas individuais, sendo higienizadas a cada uso.

GERAL

Funções administrativas podem trabalhar em home office, diminuindo custos operacionais

PROGRAMA PARA RETOMADA DOS RESTAURANTES --- **BUFFET E QUILO**

QUADRO POR TAMANHO DE NEGÓCIO

FATURAMENTO MENSAL	Acima de 1000K	entre 750K e 1000K	entre 500K e 750K	entre 250K e 500K	entre 150K e 250K	entre 100K e 150K	entre 50K e 100K	até 50K
QUANTIDADE ATENDIMENTO POR MÊS	20.000	17.500	15.000	12.500	10.000	7.500	5.000	2.500
NÚMERO DE FUNCIONÁRIOS	67	58	50	42	33	25	17	8

PARTICIPAÇÃO DO PODER PÚBLICO

ISENÇÃO TRIBUTÁRIA ATÉ "MESES" APÓS FIM DA PANDEMIA)	6	6	8	8	10	10	12	12
CRÉDITO DE LONGO PRAZO - INFRA ESTRUTURA	R\$ 500.000,00	R\$ 400.000,00	R\$ 300.000,00	R\$ 200.000,00	R\$ 100.000,00	R\$ 75.000,00	R\$ 50.000,00	R\$ 25.000,00
CRÉDITO DE CURTO PRAZO - CAPITAL DE GIRO	R\$ 500.000,00	R\$ 400.000,00	R\$ 300.000,00	R\$ 200.000,00	R\$ 100.000,00	R\$ 75.000,00	R\$ 50.000,00	R\$ 25.000,00

1. BOAS PRATICAS

HIGIENIZAÇÃO DE LOUÇAS COM ENXAGUE 85 GRAUS	X	X	X	X	uso de descartável	uso de descartável	uso de descartável	uso de descartável
HIGIENIZAÇÃO DE UNIFORMES E TOALHAS DE MESA COM ENXAGUE 65 GRAUS	lavagem em processo industrial e troca diária e no local de trabalho	lavagem em processo industrial e troca diária e no local de trabalho	lavagem em processo industrial e troca diária e no local de trabalho	lavagem em processo industrial e troca diária e no local de trabalho	lavagem em processo industrial e troca diária e no local de trabalho. Alternativa: Procedimento de ferver o uniforme após a lavagem	lavagem em processo industrial e troca diária e no local de trabalho. Alternativa: Procedimento de ferver o uniforme após a lavagem	lavagem em processo industrial e troca diária e no local de trabalho. Alternativa: Procedimento de ferver o uniforme após a lavagem	lavagem em processo industrial e troca diária e no local de trabalho. Alternativa: Procedimento de ferver o uniforme após a lavagem
HIGIENIZAÇÃO DE PISOS, BANCADAS E MOBILIÁRIOS COM QUÍMICO ADEQUADO OU SOLUÇÃO CLORADA	X	X	X	X	X	X	X	X

2. MANIPULADORES

AFERIR TEMPERATURA DIARIAMENTE	X	X	X	X	X	X	X	X
MEDIDAS DE CONCIENTIZAÇÃO	diariamente	diariamente	2 vezes por semana	2 vezes por semana	2 vezes por semana	1 vez por semana	1 vez por semana	1 vez por semana

3.2 BUFFET | SERVIÇOS

PROTETOR SALIVAR - COBERTURA TOTAL E RESTRITIVA AOS RESPIGOS	X	X	X	X	X	X	X	X
PRODUTOS COMO SALADAS, SOBREMESAS E BEBIDAS, SÃO EMBALADAS E SERVIDAS COMO "PEGUE-LEVE"	X	X	X	X	X	X	X	X
UTILIZAR TEMPEROS E CONDIMENTOS EMBALADOS	X	X	X	X	X	X	X	X
BUFFET OPÇÃO 1- CLIENTE DEVE USAR ALCOOL GEL E CALÇAR LUVAS ANTES DE SERVIR-SE NO BUFFET	X	X	X	X	X avaliar custo	X avaliar custo	X avaliar custo	X avaliar custo
BUFFET OPÇÃO 2 - RESTAURANTE DEVE RESERVAR CONJUNTO DE UTENSÍLIOS NO BUFFET PARA SERVIR-SE	X	X	X	X avaliar custo				

BUFFET OPÇÃO 3 - ALIMENTOS EXPOSTOS E BEM PRESERVADOS COM EXPOSITORES E O CLIENTE É SERVIDO PELO FUNCIONARIO	X	X	X	X	X	X	X	X
BUFFET OPÇÃO 4 - DISPOSIÇÃO DOS BUFFETS EM PRAÇAS COMO FOOD COURT	X	X	X	não aplicável	não aplicável	não aplicável	não aplicável	não aplicável
3.3 SALÃO								
DISTANCIA DAS MESAS 1.00 ENTRE CADEIRAS E 2M ENTRE MESAS	X	X	X	X	X	X	X	X
DESINFECÇÃO DE MESAS A CADA CICLO	X	X	X	X	X	X	X	X
AMBIENTE FECHADO COM AR CONDICIONADO - PURIFICADOR DE AR POR IONIZAÇÃO RADIANTE CATALITICA	X	X	X	X avaliar custo	X avaliar custo	X avaliar custo	X avaliar custo	X avaliar custo
AMBIENTE SEM AR CONDICIONADO	X	X	X	X avaliar custo	X avaliar custo	X avaliar custo	X avaliar custo	X avaliar custo
LAVATÓRIO DE MÃOS NO SALÃO PARA CLIENTE ANTES DE ENTRAR NO BUFFET	X	X	X	X	X	X	X	X
USO DE MÁSCARA CLIENTE	X	X	X	X	X	X	X	X
ALCOOL GEL NO ACESSO DO BUFFET	X	X	X	X	X	X	X	X
DEMARCAÇÃO PISO 1M DE DISTANCIA	X	X	X	avaliar viabilidade	avaliar viabilidade	avaliar viabilidade	avaliar viabilidade	avaliar viabilidade
4. CHECK OUT								
BARREIRA FÍSICA NO CHECK OUT	X	X	X	X	X	X	X	X
INDICAR DISTANCIAMENTO 1M NA FILA	X	X	X	X	X	X	X	X
INVESTIR EM APLICATIVOS DE PAGAMENTO	X	X	X	X	X avaliar custo	X avaliar custo	X avaliar custo	X avaliar custo
UTILIZAR COMANDAS INDIVIDUAIS	higienizar com alcool 70%	comanda de papel descartável						