



## **PROTOCOLO DE RETORNO DAS ATIVIDADES EM BUFFET**

1. Os estabelecimentos ficam responsáveis pela aferição de temperatura com termômetro infravermelho, de todos os funcionários e convidados, impedindo a entrada de pessoas que apresentem temperatura acima 37,5°.

1.1. Os acompanhantes de pessoas que apresentem temperatura acima de 37,5° também devem ser impedidas de entrar no estabelecimento.

2. Deverá ser disponibilizado pelo estabelecimento, dispensadores com álcool 70% em pontos estratégicos do espaço.

3. Uso obrigatório de máscara por todos os frequentadores, incluindo os funcionários, durante o período em que permanecerem no buffet, exceto quando estiverem em momento de alimentação.

4. Funcionários em contato direto com o público deverão usar máscara e protetor facial.

5. Higienizar frequentemente as mãos com álcool 70%.

6. Cabe ao estabelecimento, direcionar os convidados para que, em caso de filas sejam feitas demarcações para evitar aglomerações, respeitando o distanciamento de 2m (dois metros) entre as pessoas.

7. Facultada a realização de música ao vivo devendo ser separado da plateia com proteção de acrílico.

8. Regras para o setor de alimentação:

8.1. Reforçar cuidados nas áreas de manipulação de alimentos: proibido todo ato que possa contaminar os alimentos, tais como comer, fumar, tossir, espirrar, se coçar ou tocar o nariz, orelhas ou boca, usar o celular ou realizar outros hábitos inseguros.

8.2. Os funcionários devem higienizar as mãos antes da entrega dos alimentos e bebidas.



8.3. Vedada a utilização de adornos pessoais, como anéis, pulseiras, gargantilhas, relógios, colares e brincos grandes, pelos profissionais que manipulam alimentos. Permitido o uso de brincos pequenos.

8.4. Utilizar guardanapos, talheres, pratos e copos descartáveis.

8.5. Galheteiros, saleiros, açucareiros e outros dispensadores de temperos, molhos e afins ficam proibidos, sendo necessário prover sachês de uso individual.

8.6. O consumo de alimentos será permitido desde que as pessoas estejam sentadas nos locais destinados à alimentação, sendo vedado o consumo de alimentos e bebidas fora das mesas.

8.7. Deve ser observado o distanciamento mínimo de 2m (dois metros) entre as mesas e 1m (um metro) entre ocupantes na mesma mesa.

8.8. Máximo de quatro pessoas por mesa.

8.9. O cliente deverá permanecer de máscara no local, retirando-a apenas para comer e/ou beber.

9. A higienização dos banheiros deverá ser feita no mínimo a cada 30 minutos.

10. Segundo protocolo do Minas Consciente, com medidas aplicáveis à todos os ambientes, Para fins de cálculo de número máximo de pessoas (clientes, alunos e funcionários) por metragem, deve ser atingida a marca de 4m<sup>2</sup> por pessoa (Exemplo: área livre de 32m<sup>2</sup> / 4 m<sup>2</sup> = 8 pessoas no máximo).

11. É vedada a participação de pessoas pertencentes ao grupo de risco, acima de 60 anos e grávidas.

12. Separar lixo com potencial risco de contaminação para descarte (como luvas, máscaras e EPIs) e descartar de forma apropriada.