

Confira os protocolos de higienização para este estabelecimento.

Protocolos Básicos

Os estabelecimentos devem:

- 1) Assegurar a lavagem e desinfecção das áreas onde colaboradores e consumidores circulam;
- 2) Promover a medição da temperatura de todos os frequentadores na entrada do estabelecimento;
- 3) Realizar a limpeza, várias vezes ao dia, das superfícies e objetos de utilização comum (incluindo balcões, interruptores de luz e de elevadores, maçanetas, puxadores de armários, entre outros);
- 4) Promover a renovação de ar, regularmente, das salas e espaços fechados, abrindo as janelas e portas para passagem da corrente de ar;
- 5) Fornecer álcool a 70% nas formas disponíveis (líquida, gel, spray, espuma ou lenços umedecidos) em locais estratégicos, como entrada do estabelecimento, acesso aos elevadores e balcões de atendimento para uso de clientes e trabalhadores;
- 6) Utilizar lixeiras que não precisem ser abertas manualmente e esvaziá-las várias vezes ao dia;
- 7) Disponibilizar sabonete líquido e toalhas de papel descartáveis nos banheiros;
- 8) Disponibilizar cartazes com informações/ orientações sobre a necessidade de higienização de mãos, uso do álcool 70% nas formas disponíveis (líquida, gel, spray, espuma ou lenços umedecidos), uso de máscaras, distanciamento entre as pessoas, limpeza de superfícies, ventilação e limpeza dos ambientes; e
- 9) Providenciar o controle de acesso, a marcação de lugares reservados aos clientes, o controle da área externa do estabelecimento e a organização das filas para que seja respeitada a distância mínima de 2(dois) metros entre as pessoas.

Fonte: Ministério do Turismo e ANVISA.