

## REABERTURA EM FASES DE SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO

COM PRECAUÇÕES PARA CLIENTES E FUNCIONÁRIOS

De acordo com o anúncio do Governador dia 28 de abril, Salt Lake County permitirá que o serviço de alimentação no estabelecimento comece na sexta-feira, 1 de maio de 2020, em estabelecimentos de alimentos (incluindo bares) que seguem diretrizes rígidas para ajudar a prevenir a propagação de doenças infecciosas. Conforme descrito no [plano Utah Leads Together 2.0](#) do estado, o serviço de refeições deve ser adiado até que os estabelecimentos cumpram todas as condições abaixo. É essencial para a saúde de todos os residentes de Salt Lake County que os empresários, funcionários e clientes entendam e cumpram esses requisitos. As empresas que não estiverem em conformidade poderão ser fechadas pelo Departamento de Saúde do Condado de Salt Lake (SLCoHD).

- **Excluir funcionários e clientes doentes.** Os gerentes devem monitorar a si mesmos e a todos os funcionários no início de seu turno quanto a sintomas, incluindo a manutenção de um registro de temperatura dos funcionários disponível para inspeção pelo departamento de saúde. Qualquer pessoa com sintomas de COVID-19 não deve ser permitida no local. Os estabelecimentos devem oferecer o registro de informações de contato do cliente para que a saúde pública entre em contato com o cliente em caso de exposição ao COVID-19. Os estabelecimentos também devem postar informações as áreas de trabalho que aconselham os funcionários a não trabalharem se estiverem com febre, tosse, dificuldade em respirar ou sintomas de doenças transmitidas por alimentos; da mesma forma, eles devem colocar informativos em áreas públicas, aconselhando os clientes a ficar em casa se estiverem doentes. O SLCoHD fornecerá informativos on-line para que os estabelecimentos possam imprimir e usar para cumprir este requisito.
- **Use máscara.** Os funcionários que interagem com o público ou que não conseguem manter consistentemente pelo menos 6 pés metros de distância social de seus colegas de trabalho devem usar uma máscara sobre o nariz e a boca para reduzir efetivamente a propagação de gotículas respiratórias. Os funcionários que não interagem com os clientes e que não trabalham perto de outros funcionários não precisam usar coberturas faciais. Os clientes são encorajados a usar revestimentos faciais e remover os revestimentos faciais enquanto jantam ativamente.
- **Mantenha o distanciamento físico.**

**Áreas dos funcionários:** Os funcionários das áreas de cozinha devem manter distância física um do outro e as estações de trabalho da cozinha devem ser organizadas para que os funcionários não se enfrentem. Sempre que possível, a equipe deve ser separada em equipes para minimizar a interação entre os grupos. Todos os regulamentos alimentares existentes ainda se aplicam, incluindo o uso de luvas ao manusear alimentos prontos para consumo e lavagem regular das mãos; o desinfetante para as mãos não substitui a necessidade de lavar as mãos pelos manipuladores de alimentos.

**Áreas do cliente:** As áreas de espera e de comer, internas e externas, devem permitir pelo menos 6 pés de espaço entre os grupos de clientes; remova ou marque as tabelas a não serem usadas. Os clientes não podem ocupar estandes adjacentes, por mais altos que sejam os encostos dos bancos. O número de pessoas que comem juntas em um grupo é limitado a 10, de preferência da mesma casa. Dado o menor número de mesas disponíveis, os clientes são incentivados a reservar tabelas com antecedência para minimizar o tempo de espera. Os clientes de alto risco são aconselhados a aproveitar as opções de retirada. Os clientes do serviço retirado podem fazer o pedido dentro do estabelecimento se forem colocadas barreiras ou marcadores de piso para manter os clientes a pelo menos um metro e meio de distância. As áreas de recreação infantil dentro e fora dos restaurantes devem permanecer fechadas. Os anfiteatros são incentivados a abrir portas para os clientes e guie-os para seus assentos para impedir o tráfego ou a congregação. O desinfetante para as mãos deve estar disponível na porta e nas áreas de espera do cliente.

**Assentos nos bares:** os fregueses dos bares não devem sentar-se a menos de um metro e meio de outros fregueses, nem torneiras, comida, copos limpos ou a área de trabalho do barman (“o poço”). Assentos e bancos a menos de um metro e meio desses itens devem ser removidos ou permanecer desocupados o tempo todo.
- **Desinfete equipamento entre usos.** Todas as mesas e cadeiras do cliente devem ser desinfetadas após o uso. As mesas devem ser limpas e desinfetadas por um membro da equipe (não um servidor) designado para a tarefa. Os

utensílios não devem ser fornecidos até que os clientes estejam sentados. Cardápio descartáveis de uso único são incentivados; se usado, cardápios permanentes devem ser desinfetados após cada uso. Os estabelecimentos devem usar o tempo de inatividade entre os turnos para desinfetar áreas de tráfego intenso e superfícies de alto toque, incluindo mesas, cadeiras, banheiros, maçanetas e pisos. O mesmo processo deve ser seguido quando o estabelecimento fecha diariamente. O estabelecimento deve usar desinfetantes / desinfetantes eficazes contra o COVID-19 (lista aprovada em [EPA.gov](https://www.epa.gov/)). Use material de limpeza descartável, se possível (toalhas, cabeças de esfregona, etc.); suprimentos reutilizáveis devem ser lavados diariamente.

- **Limite do autoatendimento.** Os clientes podem usar estações de autoatendimento, desde que as máquinas e superfícies sejam higienizadas por um funcionário pelo menos a cada 30 minutos. Copos, tampas, canudos e outros itens de uso único devem ser entregues aos clientes pelos funcionários que usam luvas. Os condimentos não podem ser mantidos nas mesas, mas podem ser fornecidos aos hóspedes mediante solicitação. Recipientes de condimentos devem ser desinfetados após cada uso; as estações de condimentos devem ser desinfetadas pelo menos a cada 30 minutos. Os restaurantes de estilo buffet e de autoatendimento podem fornecer utensílios, xícaras, pratos e outros itens de serviço apenas no balcão onde a comida é solicitada; nenhum desses itens estará acessível ao público. Os funcionários devem servir comida de buffets para limitar a exposição; os clientes devem permanecer a pelo menos 6 pés da área de serviço de comida.

### **PARA MAIS INFORMAÇÃO**

Este informativo resume os principais requisitos para permitir as operações de restauração sejam retomadas. Informações adicionais estão disponíveis no [plano Utah Leads Together 2.0](#) do estado ou ligue para o Departamento de Saúde do Condado de Salt Lake em 385-468-INFO (4636).

###