Recomendações Gerais

Date : 28-06-2020

- Tapete de desinfecção com hipoclorito de sódio, devendo ser trocado e reposto, sempre que necessário;
- Se houver profissional pertencente ao grupo de risco, o dono do estabelecimento deverá avaliar o afastamento deste indivíduo, conforme orientações técnicas já divulgadas no município nas normativas vigentes;
- Todos os colaboradores devem fazer uso dos Equipamentos de Proteção Individual (EPI) como: máscara, luvas e gorro a depender de sua função;
- O descarte das luvas e máscaras, com a devida desparamentação, pode ser realizado em lixo comum, bem como os demais resíduos;
- Devem ser higienizados antes da abertura: chopeira, máquinas de café, máquinas de gelo e demais equipamentos que sejam limpos por equipe terceirizada;
- Controle de pragas: atestar que o estabelecimento esteja livre de infestações e o controle de pragas pela empresa parceira esteja sendo realizado conforme cronograma (o estabelecimento deverá apresentar contrato firmado com empresa responsável pelo controle de pragas);
- Análise do equipamento de ar condicionado: as manutenções devem estar em dia e a limpeza do equipamento em condições adequadas;
- O estabelecimento deverá contratar empresa responsável e apresentar documento que comprove o contrato firmado, para este fim;
- O estabelecimento deve apresentar o PMOC (Plano de Manutenção, Operação e Controle), conforme Portaria 3.523/MS.
- Limpeza completa do sistema de exaustão: checar se há necessidade de agendamento imediato para limpeza do sistema de exaustão ou se pode esperar mais algum tempo, uma vez que o estabelecimento pode ter ficado fechado. Importante que a avaliação seja realizada por profissional capacitado e o estabelecimento deve apresentar contrato firmado entre empresa e/ou profissional responsável por tal fim;
- Limpeza das caixas de gordura: checar se há necessidade imediata de limpeza ou se pode esperar mais algum tempo, pois o estabelecimento pode ter ficado fechado;
- Caso necessite realizar a limpeza da caixa de gordura, o estabelecimento deverá apresentar contrato firmado com empresa responsável por tal fim.

https://www.pmvc.ba.gov.br/empresarios/3a-fase-bares-e-restaurantes/