



PROTOCOLO DE RETORNO AS FILMAGENS

07/07/2020

ESSAS EMPRESAS FAZEM PARTE DO COLETIVO DE CATERINGS DO BRASIL



INTRODUÇÃO

As empresas de Caterings de Audiovisual do Brasil se uniram para criar um protocolo de retorno às ?Imagens. Este documento ? dividido entre itens referentes à segurança dentro das empresas e à segurança dentro do set ? foi formulado pensando na primeira fase da ?exibibilização e eventuais atualizações ocorrerão conforme as necessidades forem identi?cadas após a retomada das atividades. Aqui apresentamos os nossos pensamentos para um retorno seguro diante da pandemia do COVID-19, tendo como base o Protocolo de Segurança e Saúde no Trabalho do Audiovisual (em fase aprovação).



Sobre Nós

O Coletivo de Caterings do Brasil é formado por 37 empresas, atualmente do Rio de Janeiro e São Paulo e, em breve, Caterings de Florianópolis e Brasília estarão conosco. Os itens aqui apresentados foram discutidos ao longo dos últimos 2 meses, em mais de 10 reuniões, que ocorreram via videoconferência.

SEGURANÇA NA COZINHA



01) Todos os funcionários terão sua temperatura aferida na chegada e essa aferição deverá ser registrada em planilha constando nome, data, horário e temperatura;

02) A empresa de catering deverá fornecer transporte individual para o funcionário que reside distante e dependeria de transporte público;

03) Deverá também disponibilizar na entrada da base/cozinha alguma forma* de desinfecção do calçado para todos aqueles que ingressarem a empresa;

***Soluções que podem ser utilizadas:**

- A) Plataforma higienizadora;
- B) Troca de Calçado na Entrada;
- C) Tapete Higienizador com solução adequada;

04) O funcionário ao ingressar, deverá obrigatoriamente tomar banho e realizar a troca da roupa pelo uniforme em toaletes ou vestiários. Antes do início de qualquer atividade, deverá ser fornecida sacola individual para que o funcionário guarde suas roupas.

05) Serão disponibilizados pontos de assepsia com Álcool 70%, devidamente sinalizados (sugerimos 5 pontos). A higienização das mãos deverá ocorrer sempre;

06) As técnicas adequadas para lavagem das mãos deverão estar anexadas no POP (Procedimento Operacional Padronizado);

07) Pias exclusivas para higienização das mãos deverão estar identificadas, e espalhadas em locais estratégicos de acordo com o fluxograma de cada cozinha. Todas as pias deverão ser abastecidas com sabonete e papel branco não reciclado para secagem das mãos;

08) As mercadorias recebidas deverão passar pela área de desinfecção e higienização antes de serem armazenadas;

09) Caso a empresa não tenha uma entrada exclusiva para o recebimento de mercadoria, as entregas não poderão ser feitas durante o processo de produção, finalização e embalagem dos alimentos. Deverá ser estipulado um horário com os fornecedores para o recebimento das mercadorias;

10) O uso de avental e máscara é obrigatório durante todo o processo de cocção e embalagem dos alimentos e as luvas deverão ser utilizadas em casos específicos;

11) Deverá ser instalada lixeira exclusiva para descarte de máscaras, luvas e aventais;

12) Todas as lixeiras deverão conter pedal para abertura sem contato manual;

SEGURANÇA NA COZINHA



13) A retirada de lixo e resíduos, deverá ser feita por um funcionário de limpeza;

14) As caixas de transporte (hot box, isopores, coolers e a?ns) deverão ser desinfetadas com álcool 70% e, no retorno, devem ser lavadas com água, sabão e hipoclorito de sódio;

15) Salientamos que as normas da ANVISA, incluindo o manual de boas práticas, deve ser seguidos à risca.

SEGURANÇA NO SET - CATERING

01) O Catering deverá fornecer todas as refeições em kits individualizados: (café, almoço, manutenção)

02) As refeições principais serão servidas em marmitas/quentinhas individuais. Cada catering irá trabalhar com o seu modelo;

03) Caso as marmitas/quentinhas não sejam consumidas em sua totalidade, as mesmas serão entregues à produção. Não nos responsabilizamos caso a refeição seja consumida fora do horário previsto e orientamos que isso não aconteça;

04) O catering deverá fornecer molhos e azeite em sachês individualizados e guardanapos embalados individualmente;

05) A distribuição das refeições deve ser feita unicamente pelo funcionário do catering;

06) O catering não poderá atender pessoas que não estiverem com suas máscaras e/ou que não tenham passado na seção para lavagem das mãos;

07) Seja o fornecimento de água uma responsabilidade do catering ou da produção, os bebedouros estarão localizados dentro da área de alimentação. Coolers de água em copo não serão usados no set;

Caso o contratante queira instalar bebedouros em outros pontos, os mesmo serão da responsabilidade do contratante.

08) O café será fornecido pelo catering, sempre e somente na área de alimentação. Apenas seu funcionário poderá manipular a máquina e/ou térmica de café e os itens adicionais como açúcar e adoçantes serão oferecidos em sachês individuais;

09) As mesas e cadeiras, deverão ou não ser de responsabilidade do catering, o contratante deverá negociar diretamente com o seu fornecedor.

SEGURANÇA NO SET - PRODUÇÃO



- 01) A desinfecção da área a ser destinada ao catering será de responsabilidade do contratante, assim como a montagem da estrutura de base - pranchões, pia ou tanque. Esse procedimento deverá ser feito antes da chegada do catering;
- 02) O horário de serviço do almoço deverá seguir as informações contidas na ordem do dia e o contratante deverá evitar pedir a refeição com uma margem de antecedência muito grande para assim minimizar o tempo de exposição da comida.
- 03) Após o início da distribuição das marmitas/quentinhas, a entrega deverá ser concluída em até 1-2 horas, visando garantir a segurança nutricional;
- 04) Para fins de checagem, o contratante receberá um romaneio com a quantidade das marmitas/quentinhas solicitadas no pedido junto de um termo de responsabilidade com o horário da chegada dos kits;
- 05) Na área de alimentação, o contratante deverá sinalizar adequadamente os parâmetros de distanciamento social para a distribuição dos kits;
- 06) O contratante deve certificar-se que não haja aglomerações na área de distribuição dos kits, escalonando as pessoas de forma adequada e coerente para que o serviço de distribuição não deva interromper as atividades;
- 07) Para estimular a desinfecção, o contratante deverá distribuir álcool gel 70% em todas as mesas;
- 08) Os membros da equipe de Imagem devem trazer seus próprios copos/canecas e o catering não será responsável pela lavagem deste tipo de material;
- 09) A limpeza geral do ambiente, sempre que necessário, será feita pelo contratante. Nossos colaboradores não poderão manusear produtos químicos, panos de chão ou demais itens pertinentes à limpeza;
- 10) Fica também a cargo do contratante a instalação de lixeiras e a retirada do lixo. Lixeiras exclusivas para descarte de aventais, luvas e máscaras deverão ser instaladas para que o lixo comum não se misture com os equipamentos de proteção individual (EPI);
- 11) Caso o contratante solicite a presença de funcionários no SET, eles deverão ser incluídos na equipe para que tenham seguro e tratamento igualitário ao de um técnico de Imagem. Os funcionários do Catering serão única e exclusivamente à disposição na área destinada à alimentação e não terão acesso ao set;
- 12) Deverão ser fornecidos para cada membro do catering que permanecer no set máscaras cirúrgicas com tripla camada de proteção (para que possa haver troca de 2 em 2 horas) ou N95 (para troca em intervalos maiores).

Agradecemos a sua leitura até aqui!
Coletivo de Catering do Brasil