

A estratégia mais eficaz contra a disseminação do Coronavírus é a contenção. Assim, para que seja evitada a aglomeração no refeitório dos servidores, orientamos o uso das copas para as refeições, neste período de pandemia.

Ressaltamos que as boas práticas previstas no Manual "Conceitos e Regras e Boas Práticas de Utilização das Áreas de Alimentação" devem ser expressamente seguidas sendo mantidas as condições de limpeza e organização dos ambientes, dos mobiliários (mesas e cadeiras) e equipamentos (refrigeradores, microondas e bebedouros).

Reforçamos que **não sejam mantidos restos de alimentos, estes devem ser descartados nos coletores de resíduos comuns**. Esta atitude, em conjunto com a limpeza e organização constantes destes ambientes, evitam a proliferação de pragas e vetores.

Também não devem ser armazenados os utensílios de uso próprio (pratos e talheres) nos locais de alimentação, estes devem ser trazidos e levados diariamente.

O cumprimento destas orientações é imprescindível para a proteção da saúde de todos.

A Administração