

# FICHA DE PROCEDIMENTOS COVID-19

## O que fazer?

- ✓ Definir o atendimento somente com hora marcada respeitando o limite de intervalo entre os clientes;
- ✓ Organizar a agenda de maneira que haja um intervalo de no mínimo 15 minutos entre um cliente e outro para assepsia de equipamentos e ambiente, bem como cumprimento dos demais agendamentos;
- ✓ Facilitar as formas de pagamentos de forma que seja evitado o atendimento no caixa, dando prioridade para transferências bancárias;
- ✓ Dar prioridade por orçamentos e agendamentos online;
- ✓ Dar prioridade para o uso de materiais descartáveis;
- ✓ Esterilizar corretamente todos os materiais não descartáveis antes de cada atendimento;
- ✓ Orientar os clientes ao uso de kits pessoais (espátula, alicate, palitos, lixas, toalha, esmaltes);
- ✓ Utilizar os EPI's indicados para cada função;
- ✓ Higienizar as mãos com frequência utilizando água e sabão ou álcool em gel;
- ✓ Manter as unhas curtas e limpas.
- ✓ Estar com o cartão de vacinas atualizado;
- ✓ Utilizar de etiqueta ao tossir e espirrar;
- ✓ Disponibilizar local adequado para lavagem das mãos e álcool gel a 70% para utilização dos clientes;
- ✓ Utilizar meios de informação coletiva conscientizar os clientes sobre as boas práticas;
- ✓ Gerenciar corretamente os resíduos sólidos, conforme PGRS (Documento obrigatório);
- ✓ Cumprir as medidas de higiene disponíveis no Manual de Rotinas e Procedimentos (Documento obrigatório);
- ✓ Manter de preferência a circulação de ar natural, mantendo portas e janelas abertas, tantas quantas possíveis.

## O que evitar?

- ✓ Atrasos desnecessários durante o atendimento para que haja liberação no horário previsto;
- ✓ Conversas desnecessárias que não sejam relacionadas ao serviço prestado, bem como divulgação de *fake News*;
- ✓ Contatos desnecessários com o cliente mantendo sempre a segurança.
- ✓ Descuidos com a apresentação pessoal;
- ✓ Uso de adornos como anéis, pulseiras e relógios;
- ✓ Tocar os olhos, boca ou nariz;
- ✓ Compartilhar objetos pessoais com colegas de trabalho e clientes;
- ✓ Degustações, alimentos cortados e expostos;
- ✓ Exercício de profissionais ou atendimento de clientes que pertençam a grupos de risco, se possível prestando o serviço em domicílio.

## O que não fazer?

- ✓ Encaixes de clientes para não haver aglomerações;
- ✓ Divulgar informações falsas sobre mediações ou receitas caseiras que circulam em redes sociais e demais veículos de comunicação;
- ✓ Manter o cliente no local de atendimento após o serviço prestado;
- ✓ Cumprimentar clientes e colegas de trabalho com beijos, abraços e apertos de mão;
- ✓ Desrespeitar a distância exigida de 2 metros com outra pessoa, com exceção do momento do atendimento;
- ✓ Descuidar da higienização do ambiente, esterilização de materiais e utilização dos EPI's;
- ✓ Atender pessoas que estejam com sintomas de síndrome gripal;
- ✓ Fumar nas dependências do salão;
- ✓ Descarte incorreto de perfurocortantes.