DESTINADOS AOS ESTABELECIMENTOS QUE PODERÃO REABRIR A PARTIR DE 18 DE MAIO.

QUAIS AS MEDIDAS A ADOTAR?

EMPRESAS

As empresas devem assegurar que todos os trabalhadores, bem como todos que frequentam o estabelecimento estejam sensibilizados para o cumprimento das regras, da lavagem correta das mãos, e regras da etiqueta respiratória, assim como as outras medidas de higiene pessoal e ambiental. Sendo assim crucial, nomeadamente:

- Elaborar e/ou atualizar o seu próprio Plano de Contingência específico para COVID19;
- Fornecer a todos os colaboradores o Plano de Contingência e garantir que estão aptos para colocar em prática todas as medidas previstas;
- Reduzir a capacidade máxima do estabelecimento de forma a assegurar o distanciamento físico recomendado (2 metros);
- Afixar documento próprio, visível para o público, a capacidade máxima do estabelecimento;
- Privilegiar a utilização de espaços exteriores, como as esplanadas e serviço take-away;
- Dispor as cadeiras e as mesas por forma a garantir uma distância de, pelo menos, 2 metros entre as pessoas:
- A disposição dos lugares em diagonal pode facilitar a manutenção da distância de segurança;
- Os coabitantes podem sentar-se frente a frente ou lado a lado a uma distância inferior a 2 metros.
- Impedir que os clientes modifiquem a orientação das mesas e das cadeiras;
- Antever todas as circunstâncias que podem ocorrer no estabelecimento, por forma a promover a adequada distância entre as pessoas, nomeadamente:

  - promover e incentivar o agendamento prévio para reserva de lugares;

  - são desaconselhados: os lugares em pé, bem como as operações do tipo self-service, nomeadamente buffets e dispensadores de alimentos que impliquem contato por parte do cliente;

  - Nos pedidos/pagamentos ao balcão, no caso de poder formar-se uma fila de espera, é aconselhável, de forma a manter a distância mínima de 2 metros, colocar sinalização do local onde devem permanecer à espera da sua vez;

  - Fila de espera no exterior deverá manter distanciamento mínimo de segurança entre Clientes, que poderá ser conseguido através da sinalização;

  - A circulação das pessoas para as instalações sanitárias, devem ocorrer em circuitos onde seja possível manter a distância adequada entre as pessoas que circulam e as que estão sentadas nas mesas;

  - Disponibilizar doseadores com solução à base de álcool localizados perto da entrada do estabelecimento e noutros locais convenientes;

  - As instalações sanitárias dos clientes e dos colaboradores devem possibilitar a lavagem das mãos com água e sabão e a secagem das mãos com toalhas de papel de uso único. As torneiras devem ser, sempre que possível, automáticas e os lavatórios devem estar acessíveis, sempre que possível, sem necessidade de manipular portas;

  - Adequada limpeza e desinfeção das superfícies, de acordo com a Orientação 014/2020 , sendo que os protocolos de limpeza e desinfeção devem ser reforçados, incluindo:

    • Desinfetar pelo menos seis vezes por dia, e com recurso a detergentes adequados, todas as zonas de contato frequente (por exemplo, maçanetas de portas, torneiras de lavatórios, mesas, bancadas, cadeiras, corrimãos, etc.);

• Desinfetar após cada utilização, com recurso a detergentes adequados, os equipamentos críticos (tais como terminais de pagamento automático e ementas individuais);

• Higienizar pelo menos três vezes por dia as instalações sanitárias com produto que contenha na composição detergente e desinfetante;

• Trocar as toalhas e higienizar as mesas com produtos recomendados entre cada cliente.

- Retirar os motivos decorativos nas mesas;

- Substituir as ementas por ementas que não necessitem de ser manipuladas pelos clientes (por exemplo, placas manuscritas ou digitais) ou adotar ementas individuais de uso único (por exemplo, seladas ou impressas nas toalhas de mesa descartáveis) ou ementas plastificadas e desinfetadas após cada utilização;

- Assegurar uma boa ventilação e renovação frequente de ar nas áreas do restaurante;

- Garantir o cumprimento das medidas previstas no HACCP.

COLABORADORES

Todos os colaboradores devem:

- Conhecer as medidas que constam do Plano de Contingência e saber como agir perante um caso suspeito de COVID-19;
- Cumprir as recomendações de segurança e reportar à empresa ou às entidades competentes situações de incumprimento das medidas implementadas que podem condicionar perigo para a Saúde Pública;
- Cumprir as medidas de higiene das mãos e etiqueta respiratória recomendadas pela Direção-Geral da Saúde;
- Higienizar as mãos entre cada cliente;
- Utilizar corretamente uma máscara, durante todo o período de trabalho num espaço com múltiplas pessoas, respeitando as condições de higiene e de segurança durante a sua colocação, utilização e remoção.
- Garantir que a disposição das mesas e das cadeiras no estabelecimento permitem uma distância de, pelo menos, 2 metros entre todas as pessoas;
- Manter, sempre que possível, uma distância de 2 metros dos clientes e dos outros colaboradores;
- Colocar os pratos, copos, talheres e outros utensílios nas mesas na presença do cliente que os vai utilizar, devendo ser assegurada a sua higienização e acondicionamento;
- A loiça utilizada pelos clientes deve ser lavada na máquina de lavar com detergente, a temperatura elevada (80-90ºC);
- Relativamente ao uso de luvas descartáveis:

  - O uso de luvas para preparar e manusear alimentos não substitui a adequada e frequente higienização das mãos;

  - Os colaboradores não devem entrar em contato com alimentos expostos e prontos para comer com as próprias mãos e devem usar utensílios adequados, como guardanapos, espátulas, pinças, luvas de uso único ou equipamentos de distribuição;

  - Não devem passar com as luvas de uma área suja para uma área limpa. Antes que essa passagem aconteça as luvas devem ser substituídas;

  - O mesmo par de luvas pode ser utilizado apenas para uma tarefa e deve ser substituído se danificado ou se o colaborador interromper a tarefa;

  - Se um colaborador estiver a executar uma mesma tarefa continuadamente, as luvas devem ser substituídas a cada quatro horas ou sempre que necessário.

Os colaboradores que desenvolvam sinais ou sintomas sugestivos de COVID-19 não devem apresentar-se no local de trabalho, e devem contactar a Linha SNS24 (808 24 24 24) ou outras linhas telefónicas criadas especificamente para o efeito, e proceder de acordo com as indicações fornecidas.

Os colaboradores que desenvolvam sinais ou sintomas sugestivos de COVID-19 durante o seu turno de trabalho devem ser considerados como Caso Suspeito e ser encaminhados para a área de isolamento, de acordo com o Plano de Contingência.

CLIENTES

Higienizar as mãos com solução à base de álcool ou com água e sabão à entrada e à saída do estabelecimento;

Respeitar a distância entre pessoas de, pelo menos, 2 metros (exceto coabitantes);

Cumprir medidas de etiqueta respiratória;

Considerar a utilização de máscara nos serviços take-away que estão instalados dentro dos estabelecimentos;

Evitar tocar em superfícies e objetos desnecessários;

Dar preferência ao pagamento através de meio que não implique contato físico entre o colaborador e o cliente (por exemplo, terminal de pagamento automático contactless);

Se apresentar sinais ou sintomas de COVID-19 não deve frequentar espaços públicos.