## NOTA INFORMATIVA

DIVISÃO ADMINISTRATIVA E FINANCEIRA GAE - GABINETE DE APOIO AO EMPRESÁRIO **GAE** 

edição n.º 15 | abril 2021

# Guia de Boas Práticas e Dísticos Específicos

Na sequência da pandemia de COVID-19, sendo que a retoma da atividade está a ser efetuada de forma faseada e gradual, a AHRESP - Associação da Hotelaria, Restauração e Similares de Portugal, em parceria com a Direção-Geral da Saúde, lançou um guia que contém um conjunto de recomendações para as empresas do canal HORECA - Hotelaria, Restauração, Cafetaria ou Caterina, para que continuem a ser promovidas e aplicadas as regras de saúde, higiene e segurança nos espaços públicos e nos locais de trabalho.

#### Este quia contém recomendações sobre:

- ♦ Layout e capacidade dos estabelecimentos;
- Regras de controlo de entrada;
- ♦ Regras de higiene pessoal;
- ♦ Fardamento e equipamentos de proteção individual;
- Regras de limpeza e desinfeção;
- Preparação e confeção de alimentos;
- ♦ Serviços e modo de pagamento.

O guia dispõe ainda requisitos específicos para take-away, delivery e drive-in e também sobre o Livro de Reclamações, privilegiando a utilização do seu formato eletrónico.

#### Layout e Capacidade dos Estabelecimentos

- Promover e incentivar o agendamento prévio para reserva de lugares por parte dos clientes;
- A disposição das cadeiras e mesas no exterior do estabelecimento tem de garantir uma distância de, pelo menos, 1.5 metros;
- Os coabitantes podem sentar-se frente a frente ou lado a lado, a uma distância inferior a 2 metros;
- A disposição dos lugares deve ser na diagonal, para facilitar a manutenção da distância de segurança;
- Desaconselham-se os lugares em pé, pela dificuldade de garantir a distância entre pessoas;



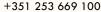
Evitar circulação de clientes pelo espaço, sinalizando quais os percursos mais adequados.

#### Sensibilização e capacitação

- Sensibilizar e informar colaboradores e clientes, através de cartazes e folhetos, a recomendar as boas práticas promovidas pela DGS (Direção Geral de Saúde);
- Sensibilizar colaboradores e clientes, que devem informar o Responsável do estabelecimento ou as autoridades competentes sobre as situações de incumprimentos das medidas implementadas que possam implicar perigo para a saúde pública;
- Afixar o cartaz emitido pela DGS, no local de lavagem de
- Capacitar os colaboradores, das regras, dentro das suas áreas de atuação;
- Os colaboradores devem manter-se a uma distância de 2 metros dos clientes e dos outros colaboradores, sempre que possível;
- Alertar os colaboradores que devem proceder à lavagem das mãos frequentemente, assim como evitar cumprimentos sociais com contacto físico;
- Sempre que tenha estado em contacto próximo ou direto com alguém infetado pelo COVID-19, devem informar os colaboradores e o Responsável do estabelecimento;
- Os colaboradores que desenvolvam sinais ou sintomas sugestivos de COVID-19 não devem apresentar-se no local de trabalho e devem contactar a linha SNS 24, através do 808 24 24 24, ou do número de emergência 112, conforme gravidade da situação.









🔀 Praça da República, n.º 203

### IOTA INFORMATIVA

DIVISÃO ADMINISTRATIVA E FINANCEIRA

GAE - GABINETE DE APOIO AO EMPRESÁRIO

edição n.º 15 | abril 2021



#### Quanto aos clientes:

- Exigir aos clientes o cumprimento das regras impostas pelos estabelecimentos, elaborados pela DGS;
- Informá-los para que evitem tocar em superfícies e objetos desnecessários;
- Informá-los que não podem modificar a orientação das mesas e das cadeiras;
- Informá-los que devem manter a distância de segurança de pelo menos 2 metros nas filas de espera.

#### Regras de controlo de Entrada

- ♦ Evitar que os colaboradores se concentrem na entrada e saída, e sempre que possível, nas zonas de trabalho;
- ♦ As mesmas regras de distanciamento físico de 2 metros são aplicadas aos colaboradores, nos períodos de pausa e de refeições, durante o horário de trabalho e independentemente do local;
- ♦ Disponibilizar disinfetante de mãos, para uso, à entrada e saída do estabelecimento assim como, informar como é que deve ser aplicado corretamente nas mãos, demonstrando através da afixação de cartaz, nomeadamente o emitido pela DGS;
- ♦ Evitar excessiva circulação dos fornecedores no interior do estabelecimento, nomeadamente nas salas de refeição.

#### Regras de Higiene Pessoal

⇒ Lavar e desinfetar corretamente as mãos regularmente e nas seguintes situações: à entrada e saída do estabelecimento, antes e depois das refeições, sempre que tossir ou espirrar e depois de assoar o nariz, sempre que tocar na máscara, antes e depois de mexer em embalagens vindas do exterior, antes e depois de manusear alimentos. No caso dos funcionários de mesa desinfetar regularmente as mãos;

- ⇒ Não tocar nos olhos, nariz e boca com as mãos;
- ⇒ Tossir ou espirrar <u>para o antebraço fletido</u> ou usar lenço de papel, que deve ser colocado imediatamente no lixo, desinfetando as mãos em seguida;
- ⇒ <u>Dispensar todas as formas de contacto físico</u> para com os clientes;
- ⇒ <u>Não partilhar</u> comida, utensílios, copos ou outros objetos dos colegas;
- ⇒ A máscara de proteção de acordo com as recomendações da DGS, deve ser colocada adequadamente;
- ⇒ Usar o respetivo fardamento (roupa e calçado);
- ⇒ Usar luvas para preparar e manusear alimentos, lavando com frequência as mãos.

#### Fardamento e Equipamentos de Proteção Individual—EPI's

No caso dos colaboradores que efetuam limpezas devem usar:

- \_ Bata ou avental impermeável por cima da farda;
- Máscara descartável bem ajustada à face;
- Luvas resistentes aos desinfetantes.

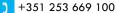
Atenção: Todos os EPI's descartáveis, quando retirados, devem ser prontamente colocados em recipientes para resíduos sólidos acionados com um pedal e revestidos por sacos plásticos.

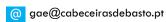














## NOTA INFORMATIVA

DIVISÃO ADMINISTRATIVA E FINANCEIRA

GAE - GABINETE DE APOIO AO EMPRESÁRIO

edição n.º 15 | abril 2021



#### **Recursos Materiais**

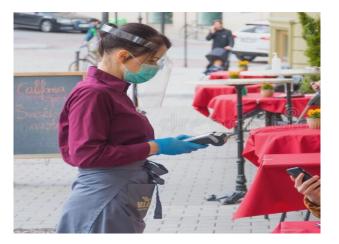
O stock de materiais e equipamentos, deve ser mantido regularmente, tais como:

- Sabão liquido para lavar as mãos;
- Toalhetes de papel para secagem das mãos;
- Produto desinfetante de mãos:
- Máscaras de proteção adequadas e luvas descartáveis;
- Contentor de resíduos de abertura não manual;
- Materiais de limpeza de uso único;
- Produtos de higiene, limpeza e desinfeção.

#### Serviço

O serviço, pela proximidade que implica entre colaborador e clientes, pode ser um veículo de propagação da doença, pelo que é extremamente importante que se assegure algumas regras, para além das de higiene pessoal e fardamento, anteriormente referidas:

- Os colaboradores devem usar máscara de proteção e lavar frequentemente as mãos com água e sabão;
- As toalhas ou individuais de mesa devem ser de papel e de utilização única;
- Retirar acessórios decorativos e temperos das mesas;
- A Pratos, copos, talheres e guardanapos devem, ser guardados em locais fechados, devidamente protegido e de



acesso exclusivo aos colaboradores, e só devem ser colocados na mesa na presença do cliente que os vais utilizar;

- A O serviço deve ser realizado com empratamento individual;
- Os menus devem ser de uso único e descartáveis.

#### Modo de Pagamento

- \* Para proteção dos utilizadores, no ato de pagamento devem ser utilizadas vias sem contacto como aplicações informáticas ou cartões contactless (cartão de débito/crédito ou cartão refeição), ou por telemóvel (MB WAY) ou, no caso de serem utilizadas moedas e notas, as mãos devem ser higienizadas após o seu manuseamento;
- \* Os TPA's (terminal de pagamento automático) por serem equipamentos de contacto frequente, devem ser desinfetados com frequência e entre cada utilização.



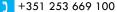
#### Requisitos específicos para Take-Away

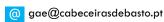
- O colaborador responsável pela entrega da refeição/alimentos deverá usar adequadamente máscara de proteção e lavar frequentemente as mãos com água e sabão, ou desinfetar com produto desinfetante de mãos;
- Deve ser garantida a distância física de 2 metros entre colaboradores e clientes;
- Promover o pagamento através de cartão, caso contrário desinfetar sempre antes e depois de mexer nas moedas e
- Os utensílios e caixas que contactam com os alimentos devem ser próprias para o efeito.













## NOTA INFORMATIVA

CÂMARA MUNICIPAL DE CABECEIRAS DE BASTO DIVISÃO ADMINISTRATIVA E FINANCEIRA GAE - GABINETE DE APOIO AO EMPRESÁRIO GAE

edição n.º 15 | abril 2021

#### Referências

No decorrer do "Guia de Boas Práticas—Restauração e Bebidas", a AHRESP (Associação da Hotelaria, Restauração e Similares de Portugal) teve em consideração as seguintes Orientações emitidas pela Direção-Geral da Saúde:

- Orientação nº 023/2020 de 08/05/2020—Procedimentos em estabelecimentos de restauração e bebidas.
- Orientação nº 014/2020 de 21/03/2020 Infeção por SARS-CoV-2 (COVID-19) Limpeza e desinfeção de superfícies em estabelecimentos de atendimento ao público ou similares.
- Orientação nº 011/2020 de 17/03/2020 Infeção por SARS-CoV-2 (COVID-19) Medidas de prevenção da transmissão em estabelecimentos de atendimento ao público.
- Orientação nº 010/2020 de 16/03/2020 Isolamento por SARS-COV-2 (COVID-19) Distanciamento Social e Isolamento.

### Apelo ao Cumprimento das Regras Sanitárias

A situação epidemiológica em Portugal permitiu que se prosseguisse a estratégia de levantamento progressivo das medidas de confinamento, tendo ocorrido já a reabertura das esplanadas.

Assim, a DGS e a AHRESP apelam a todos, empresários e clientes, que cumpram todas as regras de caractér sanitário, nomeadamente:

- O distanciamento;
- O limite de pessoas por mesa;
- A utilização de máscara quando não se está a consumir;
- Desinfeção permanente das mãos, dos materiais e das zonas comuns.

NOTA: TODA A INFORMAÇÃO DISPONÍVEL NESTA NOTA INFORMATIVA, NÃO DISPENSA A CONSULTA DA LEGISLAÇÃO EM VIGOR.





