

Temas

ABERTURA DE RESTAURANTES
Orientação n.º 023/2020, de 08.05.2020, da DGS

P. 1-5



PROCEDIMENTOS A ADOTAR NA REABERTURA DE ESTABELECIMENTOS DE RESTAURAÇÃO E BEBIDAS

Foi divulgada a Orientação n.º 023/2020, de 08.05.2020, da Direção-Geral da Saúde (DGS), que estabelece medidas a serem adotadas em estabelecimentos de restauração e bebidas, para a sua reabertura, de modo a assegurar a minimização da transmissão da doença COVID-19.

Entre as várias medidas consagradas, destacam-se: (i) a redução da capacidade máxima dos estabelecimentos e (ii) a recomendação de utilização privilegiada de áreas exteriores e de serviços de *take-away*.

A orientação vem estabelecer medidas a adotar por empresas de restauração, seus colaboradores e clientes. Vejamos:

Empresas

Os estabelecimentos de restauração e bebidas devem assegurar que todas as pessoas que neles trabalham e o frequentam estão sensibilizadas para

o cumprimento das regras da lavagem correta das mãos, da etiqueta respiratória, bem como de outras medidas de higiene pessoal e ambiental.

As empresas devem, igualmente:

- Elaborar e/ou atualizar o seu próprio Plano de Contingência específico para COVID-19, de acordo com a Orientação 006/2020 da DGS, relativa aos Procedimentos de prevenção, controlo e vigilância em empresas;
- Fornecer a todos os colaboradores o Plano de Contingência e garantir que estes se encontram aptos para colocar em prática todas as medidas preconizadas, informando-os, especialmente, sobre como reconhecer e atuar perante um cliente ou colaborador com suspeita de COVID-19;
- Reduzir a capacidade máxima do estabelecimento (interior, balcão e esplanada), de forma a assegurar o distanciamento físico recomendado de 2 metros entre as pessoas nas instalações e a

garantir o cumprimento da legislação em vigor;

- A capacidade máxima de pessoas/serviços do estabelecimento deve estar afixada em documento próprio, visível para o público;
- Privilegiar a utilização de espaços destinados aos clientes em áreas exteriores, como as esplanadas (sempre que possível) e de serviço take-away;
- Dispor, sempre que possível, as cadeiras e as mesas de 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 entre si 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, permitindo que os colaboradores o façam, sempre dentro das considerações do ponto anterior;
- Antever todas as circunstâncias que poderão ocorrer no estabelecimento, de forma a promover a adequada distância entre as pessoas, por exemplo:
 - ▶ Sempre que possível e aplicável, promover e incentivar o agendamento prévio para reserva de lugares por parte dos clientes;
 - ▶ Os lugares em pé, pela dificuldade de garantir a distância entre as pessoas,

estão desaconselhados, assim como as operações do tipo self-service, nomeadamente buffets e dispensadores de alimentos que impliquem contacto por parte do cliente;

- ▶ Nos pedidos/pagamentos ao balcão, no caso de se poder formar uma fila de espera, os clientes devem ser incentivados a manter uma distância de, pelo menos, 2 metros o que pode ser conseguido através da sinalização do local onde devem permanecer à espera da sua vez;
 - ▶ A fila de espera no espaço exterior ao estabelecimento deve garantir as condições de distanciamento e de segurança. Tal poderá ser conseguido através de sinalética ou informação adequada.
 - ▶ A circulação das pessoas para as instalações sanitárias, que deverão ocorrer em circuitos onde seja possível manter a distância adequada entre as pessoas que circulam e as que estão sentadas nas mesas.
- Disponibilizar dispensadores de solução à base de álcool localizados perto da entrada do estabelecimento e noutros locais convenientes, associados a uma informação incentivadora e explicativa;
 - Garantir que as instalações sanitárias dos clientes e dos colaboradores possibilitam a

lavagem das mãos com água e sabão e a sua secagem com toalhas de papel de uso único. As torneiras deverão ser, sempre que possível, automáticas. A utilização de secadores que produzem jatos de ar não é recomendada. Sempre que possível os lavatórios deverão ainda estar acessíveis sem necessidade de manipular portas;

- Garantir uma adequada limpeza e desinfecção das superfícies, de acordo com a Orientação n.º 014/2020 da DGS, referente à limpeza e desinfecção de superfícies em estabelecimentos de atendimento ao público ou similares. A este propósito, os protocolos de limpeza e desinfecção deverão 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 e corrimãos);
- ▶ Desinfetar após cada utilização, com recurso aos 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 produtos que contenham na sua composição detergente e desinfetante (2 em 1);
- ▶ Trocar as toalhas e higienizar as mesas com produtos recomendados entre cada cliente.

- Retirar elementos decorativos das mesas;
- Substituir as ementas individuais 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, por exemplo através da abertura de portas e janelas. Em caso de utilização de ar condicionado, esta deve ser feita em modo de extração e nunca em modo de recirculação do ar. O equipamento deverá ainda ser alvo de uma manutenção adequada (desinfecção por método certificado).
- Garantir o cumprimento das medidas previstas no Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP).

Colaboradores

Já os colaboradores de estabelecimentos de restauração e bebidas 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, utilizando e remoção;
 - Complementar a necessidade de substituição da máscara, adotando as boas práticas de utilização, sendo que o uso de máscara não substitui outras medidas de prevenção como o distanciamento físico recomendado, que devem ser mantidas;
 - 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 (80-90.°C).
 - Relativamente ao uso de luvas descartáveis, o colaborador deve saber o seguinte:
 - ▶ 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, devendo usar utensílios adequados como guardanapos, espátulas, pinças, luvas de uso único ou equipamento de distribuição;
 - ▶ Não devem passar com as luvas de uma área suja para uma área limpa, antes da mesma ocorrer 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 tarefa continuamente, 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) ou outras linhas telefónicas criadas especificamente para o efeito, e proceder de acordo com as indicações fornecidas.
- Já os colaboradores que desenvolvam sinais ou sintomas sugestivos de COVID-19 durante o seu turno de trabalho deverão ser considerados como Caso Suspeito e encaminhados para a área de isolamento, de acordo com o Plano de Contingência.

Cientes

Todos os clientes, por forma a contribuir para a limitação da transmissão da COVID-19, deverão seguir as seguintes medidas:

- Higienizar as mãos com solução à base de álcool ou com água e sabão à entrada e à saída do estabelecimento (antes da refeição deve ser privilegiada a lavagem das mãos com água e sabão);
- 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, utilizando-a sempre de forma adequada de acordo com as recomendações da DGS;
- 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).

Por fim, caso o cliente apresente sinais ou sintomas de COVID-19 não deve frequentar espaços públicos.

Esta Newsletter destina-se a ser distribuída entre Cientes e Colegas, não devendo a informação nela contida ser usada para qualquer outro fim ou reproduzida, no seu todo ou em parte, sem a expressa autorização da SRS. Caso deseje obter esclarecimentos adicionais sobre este assunto contacte-nos: srsglobal@srslegal.pt

