



REQUISITOS

O Estabelecimento de Restauração e Bebidas assegura

1. Todas as pessoas que trabalham no estabelecimento e que o frequentam estão sensibilizadas para o cumprimento das regras da lavagem correta das mãos (Anexo I da Orientação 023/2020, da Direção-Geral da Saúde, DGS), da etiqueta respiratória (Anexo II da Orientação 023/2020, da DGS), assim como das outras medidas de higiene pessoal e ambiental. Para tal, devem:

- a. Elaborar e atualizar o Plano de Contingência específico para COVID- 19, de acordo com a Orientação 006/2020 “Procedimentos de prevenção, controlo e vigilância em empresas”, da DGS;
- b. Ministras formação “Clean & Safe 2021” ao coordenador geral do Plano de Contingência;
- c. Fornecer a todos os colaboradores o Plano de Contingência e garantir que estão aptos para colocar em prática todas as medidas nele preconizadas, informando-os especialmente sobre como reconhecer e atuar perante um cliente ou colaborador com suspeita de COVID-19;
- d. Divulgar do uso da aplicação Governamental de *contact tracing* - *StayAway* COVID;
- e. Disponibilizar *stock* dos materiais, produtos e equipamentos necessários à operacionalização do Plano de Contingência, nomeadamente:
 - Toalhetes de limpeza com solução de base alcoólica e álcool 70% ou solução de limpeza de eficácia equivalente
 - Dispensadores de desinfetante para as mãos à base de álcool - SABA (pelo menos com 70% etanol)
 - Máscaras cirúrgicas e/ou FFP2
 - Luvas descartáveis resistentes (nitrilo)
 - Termómetro(s), idealmente descartáveis ou alternativamente de infravermelhos *touchless*
 - Bata e touca impermeáveis e descartáveis
 - Produtos de limpeza e desinfecção
 - Sacos para resíduos
 - Viseira facial e proteção ocular, se necessário
- f. Privilegiar parceiros e fornecedores aderentes ao Selo “Clean & Safe 2021” ou que adotaram medidas que contribuem para o controlo e mitigação da COVID-19.
- g. Determinar a capacidade máxima do estabelecimento, por forma a assegurar o distanciamento físico recomendado (2 metros) entre as pessoas nas instalações e garantir o cumprimento da legislação em vigor. A capacidade máxima determinada de pessoas/serviço do estabelecimento (interior e exterior) deve estar afixada em documento próprio, visível para o público;

CLEAN & SAFE 2021 – RESTAURAÇÃO E BEBIDAS

- h. Privilegiar a utilização de espaços destinados aos clientes em áreas exteriores, como as esplanadas (sempre que possível) e serviço *take-away*;
- i. Dispor, sempre que possível, as cadeiras e as mesas por forma a garantir uma distância de, pelo menos, 2 metros entre as pessoas (Anexo III Orientação 023/2020, da DGS), prevendo que:
 - 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.
 - A disposição das cadeiras e mesas no interior do estabelecimento tem de garantir uma distância de, pelo menos, 2 metros entre as pessoas e, no corredor entre mesas, uma distância de, pelo menos, 2 metros;
 - A disposição das cadeiras e mesas no exterior do estabelecimento (ex: esplanadas) tem de garantir uma distância de, pelo menos, 2 metros entre as pessoas e, no corredor entre mesas, uma distância de, pelo menos, 1,5 metros.
- j. Impedir que os clientes modifiquem a orientação das mesas e das cadeiras, permitindo que os colaboradores o façam, sempre dentro das recomendações vigentes;
- k. Antever todas as circunstâncias que podem ocorrer no estabelecimento, por forma a promover a adequada distância entre as pessoas, como por exemplo (Anexo IV da Orientação 023/2020, da DGS):
 - 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, serão desaconselhados, assim 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 se formar uma fila de espera, os clientes serão incentivados a manter uma distância de, pelo menos, 2 metros o que poderá, se necessário, 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 de segurança. Tal pode ser conseguido, se necessário, através de sinalética ou informação adequada.
 - A circulação das pessoas para as instalações sanitárias, que devem ocorrer em circuitos onde seja possível manter a distância adequada entre as pessoas que circulam e as que estão sentadas nas mesas.
- l. Disponibilizar dispensadores de produto desinfetante de mãos (deve ser solicitado ao fornecedor a apresentação da “Notificação do produto biocida”), localizados perto da entrada do estabelecimento e noutros locais convenientes, associados a uma informação incentivadora e explicativa (Anexo I da Orientação 023/2020, da DGS);
- m. Garantir que as instalações sanitárias dos clientes e dos colaboradores possibilitam a lavagem das mãos com água e sabão e a secagem das mãos com toalhas de papel de uso único, o caixote do lixo não deve, idealmente, necessitar de toque ou manipulação. As torneiras devem ser, sempre que possível, automáticas. A utilização de secadores que produzem jatos de ar não é recomendada. Sempre que possível os lavatórios devem estar acessíveis sem necessidade de manipular portas;
- n. Disponibilizar nas entradas, quando pertinente, tapetes que contribuem para a desinfeção dos espaços interiores e são adequados ao fluxo previsto de ocupantes.
- o. Garantir uma adequada limpeza e desinfeção das superfícies, de acordo com a Orientação 014/2020 “Limpeza e desinfeção de superfícies em estabelecimentos de atendimento ao público ou similares”, da DGS. Os protocolos de limpeza e desinfeção serão reforçados, incluindo:

CLEAN & SAFE 2021 – RESTAURAÇÃO E BEBIDAS

- Limpeza e desinfecção frequentes, com recurso a produtos adequados, todas as zonas de contacto frequente (por exemplo, maçanetas de portas, torneiras de lavatórios, mesas, bancadas, cadeiras, corrimãos, etc.);
 - Limpeza e desinfecção das instalações sanitárias, pelo menos três vezes por dia, com produtos adequados;
 - Limpeza e desinfecção das mesas e cadeiras com substituição das toalhas, entre cada cliente, com produtos adequados e recomendados.
- p. Retirar os motivos decorativos nas mesas;
- q. 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;
- r. Assegurar uma boa ventilação e renovação frequente de ar nas áreas do restaurante, preferencialmente com ventilação natural, através da abertura de portas ou janelas, nos períodos do dia com menor calor. Pode também ser utilizada ventilação mecânica de ar (sistema AVAC – Aquecimento, Ventilação e Ar Condicionado). Nestes casos deve ser garantida a limpeza e manutenção adequada, de acordo com as recomendações do fabricante, e a renovação do ar dos espaços fechados, por arejamento frequente e/ou pelos próprios sistemas de ventilação mecânica (quando esta funcionalidade esteja disponível).
- s. Lavar os atalhados e as fardas dos colaboradores na máquina com ciclo de lavagem e desinfecção, e se possível, no local de trabalho, de acordo com as recomendações da DGS:
- Se transportada para o exterior, é adequadamente embalada e depois processada com as necessárias normas de segurança.
- t. Garantir o cumprimento das medidas previstas no HACCP.

2. Os colaboradores do estabelecimento de restauração e bebidas terão que:

- a. Conhecer as medidas que constam do Plano de Contingência e saber como agir perante um caso possível/provável de COVID-19;
- b. 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;
- c. Procurar atuar como um influenciador social, disseminando as boas práticas e o conhecimento sobre os corretos procedimentos a adotar;
- d. Cumprir as medidas de higiene das mãos e etiqueta respiratória recomendadas pela Direção-Geral da Saúde;
- e. Higienizar as mãos entre cada cliente;
- f. Utilizar adequadamente 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. Contemplar a necessidade de substituição da máscara, adotando as boas práticas de utilização. O uso de máscara não substitui outras medidas de prevenção, como o distanciamento

CLEAN & SAFE 2021 – RESTAURAÇÃO E BEBIDAS

físico recomendado, que devem ser mantidas;

- g. Garantir que a disposição das mesas e das cadeiras no estabelecimento permitem uma distância de, pelo menos, 2 metros entre todas as pessoas;
- h. Manter, sempre que possível, uma distância de 2 metros dos clientes e dos outros colaboradores;
- i. 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;
- j. A loiça utilizada pelos clientes será lavada na máquina de lavar com detergente, a temperatura elevada (80-90°C);
- k. Relativamente ao uso de luvas descartáveis, o colaborador deve saber:
 - 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 continuamente, as luvas devem ser substituídas a cada quatro horas ou sempre que necessário.
- l. Reforçar, quando necessário, a comunicação com o Serviço de Saúde Ocupacional/ Medicina do Trabalho da Empresa.

3. A correta gestão de 'Caso(s) Suspeito(s)':

- a. Os colaboradores que desenvolvam sinais ou sintomas sugestivos de COVID-19 estão informados que não se devem apresentar 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.
- b. Os colaboradores que desenvolvam sinais ou sintomas sugestivos de COVID-19 durante o seu turno de trabalho, serão considerados como caso possível/provável e devem ser encaminhados para a área de isolamento, de acordo com o Plano de Contingência.
- c. Está identificada uma Área de Isolamento no estabelecimento que, mesmo que tenha funções diversas, possa ser rapidamente transformada em área de isolamento durante o período de existência de situações suspeitas.
- d. Numa situação de suspeita de um caso de infeção, esta área de isolamento deve impedir que outros colaboradores ou clientes possam ser expostos.
- e. Nesta área, ou próxima desta, existe uma instalação sanitária, devidamente equipada e para utilização exclusiva, pelo ocupante com sintomas.
- f. Nesta área estão visíveis e prontamente acessíveis os contactos telefónicos da Linha Saúde24: 808

CLEAN & SAFE 2021 – RESTAURAÇÃO E BEBIDAS

24 24 24 e/ou Número Nacional de Emergência Médica – 112 e/ou outros números locais considerados relevantes (ex.: Bombeiros).

- g. Diante de um 'Caso Confirmado' é acionado o Protocolo de Higienização da Área de Isolamento e de todos os espaços ocupados pelo doente, de acordo com as recomendações da DGS.

4. Por forma a contribuir para a limitação da transmissão da COVID-19, o estabelecimento compromete-se a solicitar que os clientes assegurem as seguintes medidas:

- a. Higienizar as mãos com produto desinfetante de mãos 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);
- b. Respeitar a distância entre pessoas de, pelo menos, 2 metros (excetos coabitantes);
- c. Cumprir medidas de etiqueta respiratória;
- d. Obrigatório o uso correto de máscara, durante o acesso, circulação ou permanência no estabelecimento (incluindo esplanadas), com exceção dos períodos de consumo;
- e. Evitar tocar em superfícies e objetos desnecessários;
- f. 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*);
- g. Não frequentem espaços públicos caso apresentem sinais ou sintomas compatíveis com a COVID-19.

Li com atenção todos os requisitos de adesão ao Selo Clean&Safe 2021 e a Orientação 023/2020 da Direção Geral da Saúde, comprometendo-me a implementá-los no estabelecimento.

DECLARAÇÃO SUBMETIDA