

Medidas Preventivas (1/3)

Restauração e bebidas

Local

Clientes

Empregados

Instalações

Área de atendimento

Usar máscara, incluindo nos serviços de take away

Desinfetar mãos e/ou usar luvas

Higienizar as mãos com solução à base de álcool ou com água e sabão à entrada e à saída do estabelecimento, privilegiando a lavagem das mãos com água e sabão antes da refeição

Cumprir medidas de etiqueta respiratória

Evitar tocar em superfícies e objetos desnecessários

Privilegiar o pagamento através de meio que não implique contato físico entre o colaborador e o cliente (ex.: terminal de pagamento automático contactless)

Colocar casacos no bengaleiro

Não frequentar espaços públicos, se apresentar sinais ou sintomas de COVID-19

Usar máscara e, adicionalmente, se quiser, usar viseira

Medir a temperatura corporal duas vezes por dia

Usar luvas

Conhecer as medidas que constam do Plano de Contingência

Saber como agir perante um caso suspeito de COVID-19

Higienizar as mãos entre cada cliente

Lavar as mãos com sabão solução à base de álcool com regularidade

Manter, sempre que possível, uma distância de 2 metros dos clientes e dos outros colaboradores

Promover a rotatividade dos funcionários, se possível, semanalmente

Trocar a roupa de casa por roupa de trabalho, guardando a primeira em cacifos

Desinfetar regularmente as superfícies

Usar acrílico na separação dos balcões de atendimento

Disponibilizar solução de álcool à entrada do estabelecimento

Reduzir a capacidade máxima, incluindo balcão e esplanadas de modo a manter um afastamento de 2m, entre grupos separados de clientes.

Coabitantes podem ficar frente a frente ou ao lado com distâncias inferiores aos 2m

Fixar a capacidade

Privilegiar a utilização de espaço ao ar livre e o serviço de take away

Privilegiar as marcações por reserva

Diminuir a capacidade para 50 % e colocar mesas e cadeiras com o distanciamento regulamentar

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

Manter o afastamento de 2 m, em casos de fila de espera

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)

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

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

Medidas Preventivas (2/3)

Restauração e bebidas

Local

Clientes

Empregados

Instalações

Área de atendimento

WC

Lavar as mãos com água e sabão, preferencialmente, no início da refeição

Lavar as mãos com água e sabão, preferencialmente, no início da refeição uso exclusivo dentro das instalações

Retirar os motivos decorativos nas 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 deve ser alvo de uma manutenção adequada (desinfecção por método certificado)

Garantir o cumprimento das medidas previstas no HACCP

Fazer um registo das limpezas e respetivo horário

Proceder à desinfecção no final da utilização

Disponibilizar sabão e toalhetes descartáveis de uso único

Ter disponível produtos de desinfecção adequados

Não usar secadores de mão que produzam jatos de ar

Privilegiar o uso de torneiras automáticas

Assegurar que no acesso ao WC o afastamento entre pessoas é superior a 2 m

Higienizar pelo menos três vezes por dia as instalações sanitárias com produto que contenha na composição detergente e desinfetante (2 em 1)

Medidas Preventivas (3/3)

Restauração e bebidas

Local

Clientes

Empregados

Instalações

Armazéns

Copa e área de preparação

Mudar de luvas após a receção e manipulação de material

Usar máscara e, adicionalmente, se quiser, usar viseira

Utilizar luvas para preparar e manusear alimentos

Higienizar adequadamente e de forma regular as mãos, mesmo que use luvas

Não entrar em contacto com alimentos expostos e prontos para comer utilizando antes utensílios adequados, como guardanapos, espátulas, pinças, luvas de uso único ou equipamentos de distribuição

Não passar com as luvas de uma área suja para uma área limpa, substituindo essas luvas antes que a passagem entre áreas aconteça

Substituir as luvas sempre que danificadas ou quando interromper a tarefa

Se executar uma mesma tarefa continuamente, substituir as luvas a cada quatro horas ou sempre que necessário

Lavar na máquina de lavar com detergente, a temperatura elevada (80-90°C), a loiça e outros utensílios utilizados na confeção de alimentos