



Na sequência da criação do Selo *Clean & Safe*, a **Formação *Clean & Safe*** pretende sensibilizar as empresas de restauração e bebidas para os procedimentos mínimos de limpeza, higiene e medidas básicas de Prevenção e Controlo da Infeção COVID-19, e apoiar a estruturação dos seus Protocolos Internos, reforçando assim a confiança dos clientes.

### Conteúdo Programático

- 01 > **Enquadramento sobre o Selo Clean & Safe**
- 02 > **Caracterização do SARS-CoV-2 | COVID-19**
- 03 > **Medidas Básicas de Prevenção e Controlo da Infeção**
  - Auto monitorização dos sintomas
  - Higiene Pessoal
  - Conduta Social
  - Equipamentos de Proteção Individual (EPI's)
  - Plano de Contingência
- 04 > **Formação, Informação e Comunicação**
  - Formação e Capacitação da Equipa
  - Informação aos clientes; comunicação com fornecedores e outras entidades
- 05 > **Espaços e Circuitos**
- 06 > **Limpeza e Desinfecção das Instalações e Equipamentos**
- 07 > **Preparação, Confeção e Serviço de Alimentos**
- 08 > **Requisitos Específicos para Self-Service e Buffet**
- 09 > **Requisitos Específicos para Take-Away, Delivery e Drive-in**
- 10 > **Gestão de Resíduos Comuns e Biológicos**
- 11 > **Protocolo Interno**
- 12 > **Procedimentos em Caso de Suspeita de Infeção**