



academia
AHRESP®

Clean & Safe

Estabelecimentos de Restauração e Bebidas



Elaborado pelo Grupo de Trabalho das Escolas do Turismo de Portugal

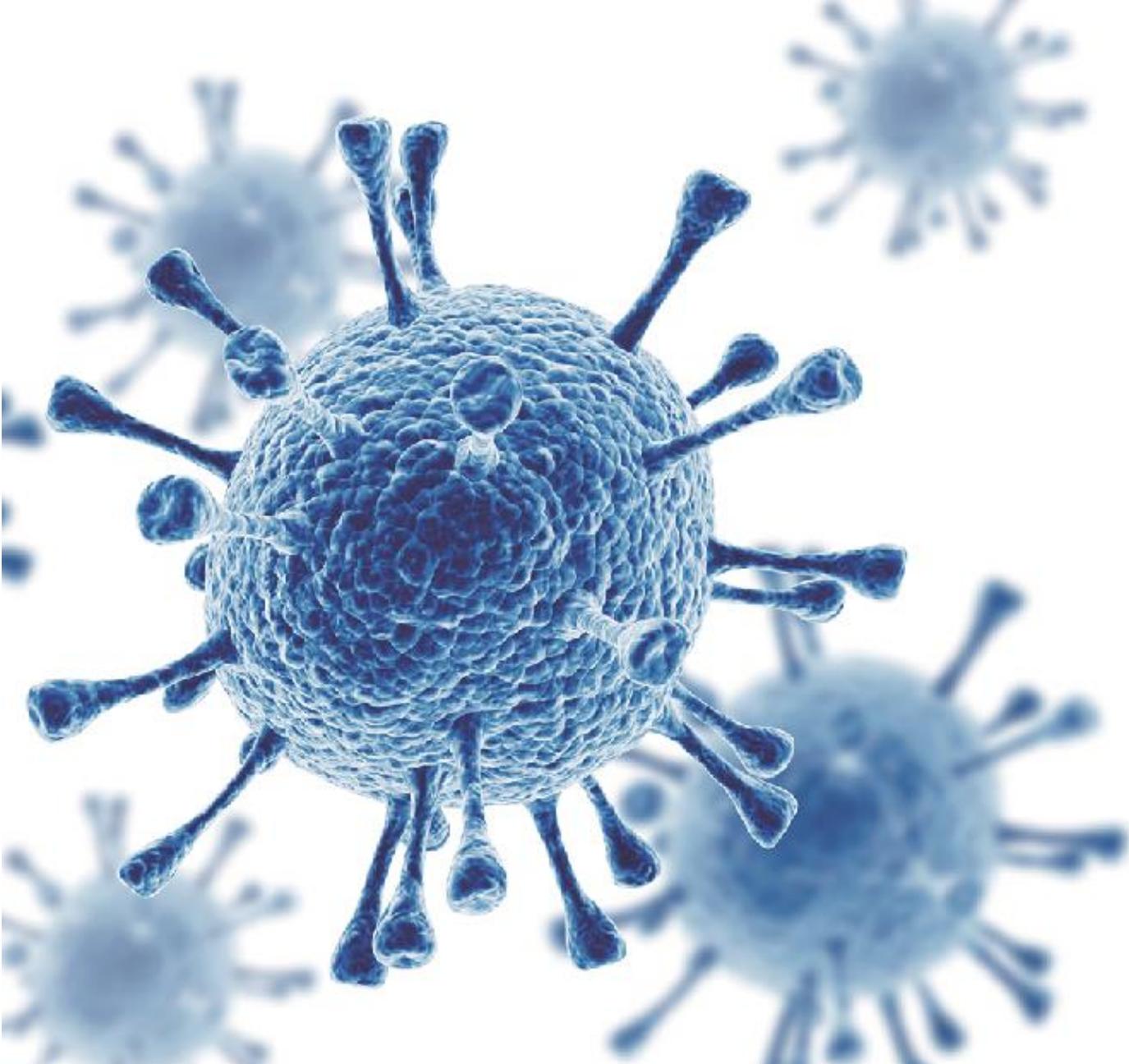
Ângela Loureiro Silva | Escola de Hotelaria e Turismo do Douro – Lamego

Marta Carvalho Dinis | Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra

Susana Sousa | Escola de Hotelaria e Turismo do Porto

Clean & Safe

**Estabelecimentos
Restauração e bebidas**



PROGRAMA

CLEAN & SAFE

01 > ENQUADRAMENTO | SELO CLEAN & SAFE

02 > CARACTERIZAÇÃO SARS-CoV-2 | COVID-19

03 > MEDIDAS BÁSICAS DE PREVENÇÃO E CONTROLO DA INFEÇÃO

04 > FORMAÇÃO, INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO

05 > ESPAÇOS E CIRCUITOS

PROGRAMA

CLEAN & SAFE

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 > PROCEDIMENTOS EM CASO DE SUSPEITA DE INFEÇÃO

ENQUADRAMENTO DO SELO CLEAN & SAFE

CORONAVÍRUS COVID-19



01 > ENQUADRAMENTO | SELO CLEAN & SAFE

PERANTE UM PANORAMA DE PANDEMIA MUNDIAL DE COVID-19



01 > ENQUADRAMENTO | SELO CLEAN & SAFE

VISA RECONHECER

EMPRESAS DO SETOR DO TURISMO



**Empreendimentos
Turísticos
e Alojamento Local**



**Agências de Viagem
e Turismo
e Animação Turística**



**Restauração e
Bebidas**

Iniciativa articulada



contributos das várias
associações do setor

ASSUMIR O COMPROMISSO

No cumprimento das recomendações emitidas pela DGS

COVID-19



ORIENTAÇÃO

Maria da Graça Gregório de Freitas
Diretora-Geral da Saúde
Data: 2020.05.08 10:02:55
v01100

NÚMERO: 023/2020

DATA: 08/05/2020

ASSUNTO: COVID-19
Procedimentos em estabelecimentos de restauração e bebidas

PALAVRAS-CHAVE: COVID-19; SARS-CoV-2; Coronavírus; Estabelecimentos de Restauração e Bebidas

PARA: Estabelecimentos de Restauração e Bebidas

CONTACTOS: medidassaudepública@dgs.min-saude.pt



reduzir riscos

contaminação dos seus espaços com
o SARS-CoV-2 ou outras infeções

01 > ENQUADRAMENTO | SELO CLEAN & SAFE

ENTIDADES PARCEIRAS



academia
AHRESP[®]



**REPÚBLICA
PORTUGUESA**

Direção - Geral das Atividades
Económicas



01 > ENQUADRAMENTO | SELO CLEAN & SAFE

SENSIBILIZAR

As empresas do setor do Turismo para os procedimentos mínimos de limpeza e higiene a adotar.

INCENTIVAR

A retoma do turismo a nível nacional e internacional, **reforçando a confiança** de todos no destino Portugal e nos seus recursos turísticos.



01 > ENQUADRAMENTO | SELO CLEAN & SAFE

A IMPORTÂNCIA DO SELO



RENOVAR E INCREMENTAR
CONFIANÇA



CLIENTES | PARCEIROS DE NEGÓCIOS

Nos “nossos” estabelecimentos de Restauração e Bebidas.

01 > ENQUADRAMENTO | SELO CLEAN & SAFE

COMO OBTER ?



<https://eportugal.gov.pt/empresas/servicos/balcaodoempreendedor/Licenca.aspx?CodLicenca=3182>

REQUISITOS DE ACESSO

Como todos os processos do E-Portugal carece de autenticação feita por certificado digital de advogado, cartão de cidadão ou chave móvel digital



- CC válido
- PIN de autenticação
- Leitor de cartões
- Ter acesso à aplicação do CC no computador



- Código PIN da chave digital e do telemóvel que lhe está associado

01 > ENQUADRAMENTO | SELO CLEAN & SAFE



COMO ATIVAR A CHAVE MÓVEL DIGITAL?

- Com cartão de cidadão
Necessita de: cartão de cidadão, código PIN de autenticação, leitor de cartões
- Com dados de acesso ao Portal das Finanças
Necessita de: NIF e senha de acesso
- Presencialmente nos Balcões de Atendimento dos Espaços Cidadão, Espaço Empresas e Levantamento do Cartão de Cidadão

01 > ENQUADRAMENTO | SELO CLEAN & SAFE

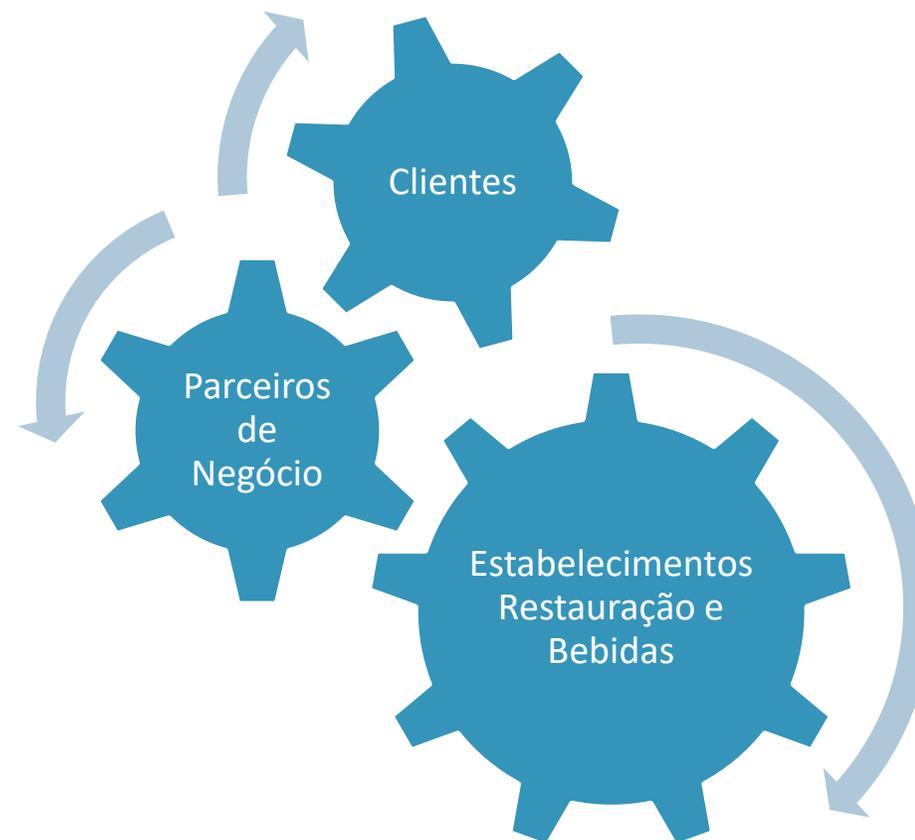


COMO PODE SER SOLICITADO?

- Identificação do requerente:
Sócio-Gerente, Gerente, Administrador, empresário em nome individual...
- Informação sobre a atividade e estabelecimento
- Declaração de adoção das Orientações da DGS para a Restauração
- Assinatura da Declaração – Confirmar processo
- Envio de e-mail com notificação de receção de processo, acompanhado pelo Selo Clean&Safe

01 > ENQUADRAMENTO | SELO CLEAN & SAFE

GARANTIA DE CUMPRIMENTO POR PARTE DOS PARCEIROS DE NEGÓCIO



01 > ENQUADRAMENTO | SELO CLEAN & SAFE

OBRIGATORIEDADE DE ADESÃO

CUSTO

Adesão ao Selo Clean & Safe é **opcional**

VALIDADE

✓ Este selo é valido até **30 de abril de 2021.**



GRATUITO

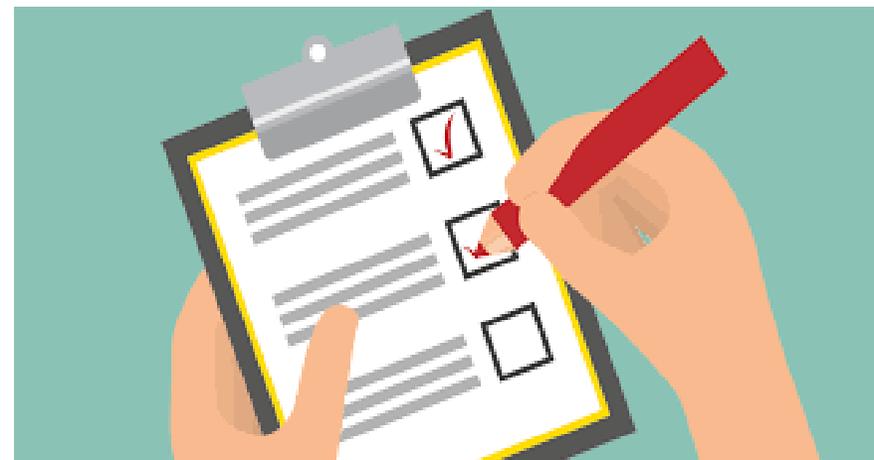
01 > ENQUADRAMENTO | SELO CLEAN & SAFE

REVOGAÇÃO

Findo o cumprimento de algum requisito constante no formulário, os Estabelecimento de Restauração e Bebidas ficam obrigados a deixar de poder utilizar o selo “Clean & Safe”.

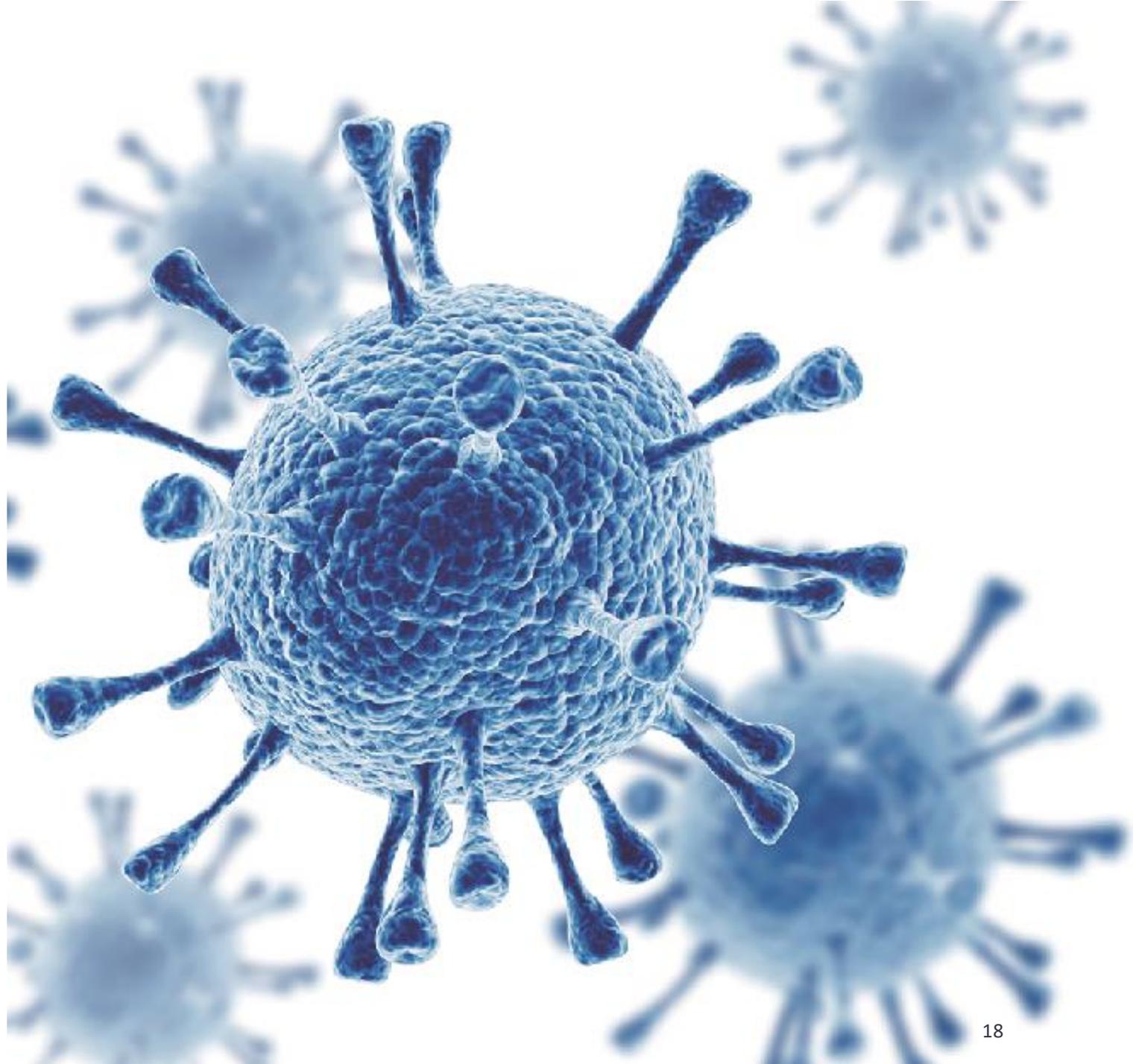
AUDITORIA

A atribuição do selo implica **auditorias aleatórias** a serem realizadas pela **ASAE**.



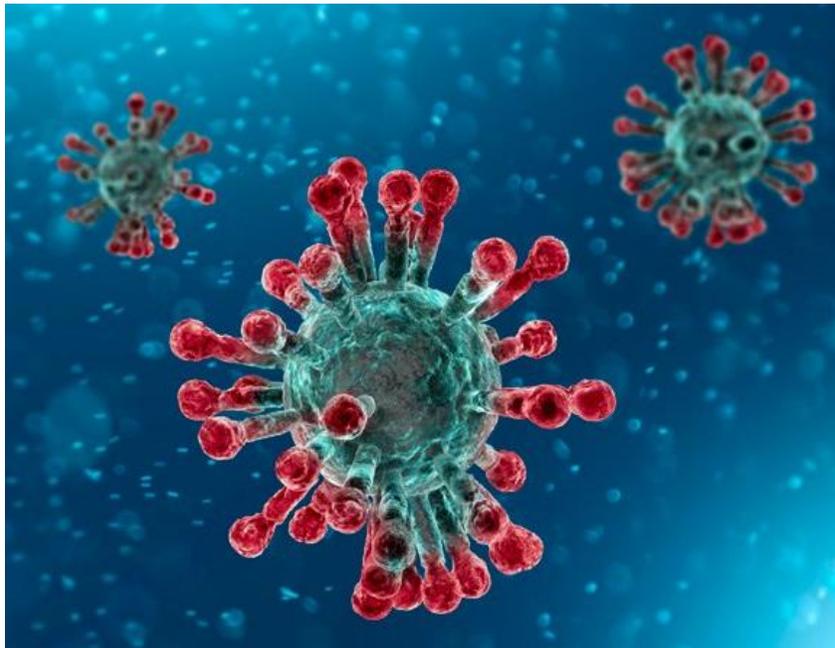
CARACTERIZAÇÃO SARS-COV-2 | COVID-19

CORONAVÍRUS COVID-19



02 > CARACTERIZAÇÃO CORONAVÍRUS | SARS-CoV-2 | COVID-19

CORONAVÍRUS | SARS-CoV-2 | COVID-19



> Família *Coronaviridae*

> Conhecidos **oito** **coronavírus** que infetam e podem causar doença no Homem.

> SARS-CoV – China - epidemia em 2003

> MERS-CoV – Arábia Saudita, Médio Oriente, em 2012

CORONAVÍRUS | SARS-CoV-2 | COVID-19

Compreenda os nomes



Nome do vírus: SARS-CoV-2

Severe Acute Respiratory Syndrome Corona Virus 2

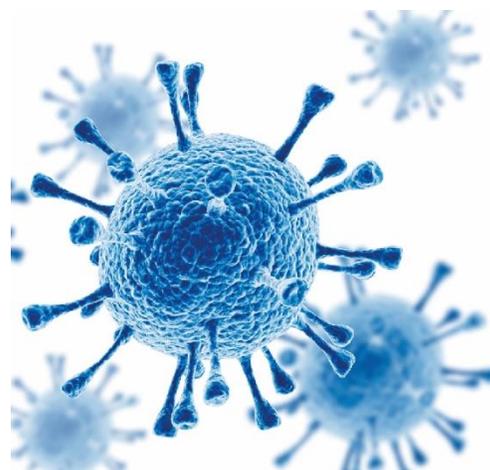
O primeiro coronavirus foi identificado em 2002, caracterizado pelo Síndrome Respiratória Aguda Grave. Este vírus também causa um quadro semelhante.



Nome da doença: COVID-19

Coronavírus, Doença, 2019

Refere o nome do vírus e o ano em que foi identificado.



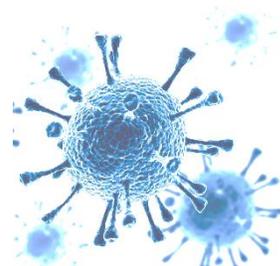
SARS-CoV-2
é o agente causal da
COVID-19

02 > CARACTERIZAÇÃO CORONAVÍRUS | SARS-CoV-2 | COVID-19

RESISTÊNCIA NO MEIO AMBIENTE

O tempo que o vírus persiste nas superfícies pode variar sob diferentes condições:

- Tipo de superfície
- Temperatura
- Humidade do ambiente (ambiente seco – diminui tempo)
- Carga viral inicial que originou a exposição.



Frequência de higienização deve ser aumentada, precisamente para que não haja acumulação de vírus nas superfícies. O vírus pode permanecer nas superfícies até 6 dias.

PROPAGAÇÃO À COMUNIDADE



PROFILAXIA | TRATAMENTO

EXISTE UM
TRATAMENTO ?

EXISTE UMA
VACINA ?

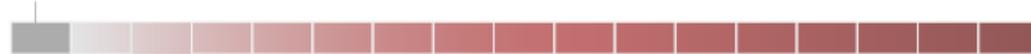
Existe tratamento dirigido aos sinais e sintomas da infeção.

Não existe vacina.
Sendo um novo vírus, estão em curso as investigações para o seu desenvolvimento.

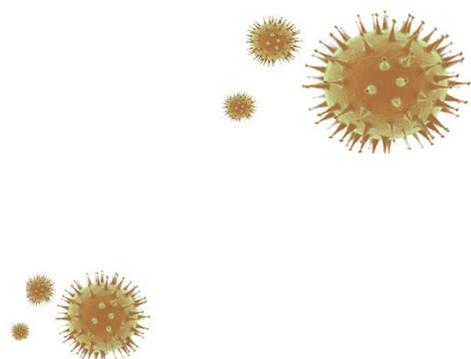
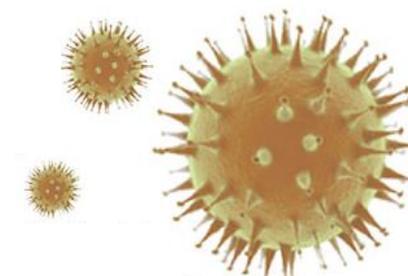
02 > CARACTERIZAÇÃO CORONAVÍRUS | SARS-CoV-2 | COVID-19

PERÍODO DE INCUBAÇÃO

Dia 1
Exposição ao vírus



Período de incubação 2 a 14 dias



02 > CARACTERIZAÇÃO CORONAVÍRUS | SARS-CoV-2 | COVID-19

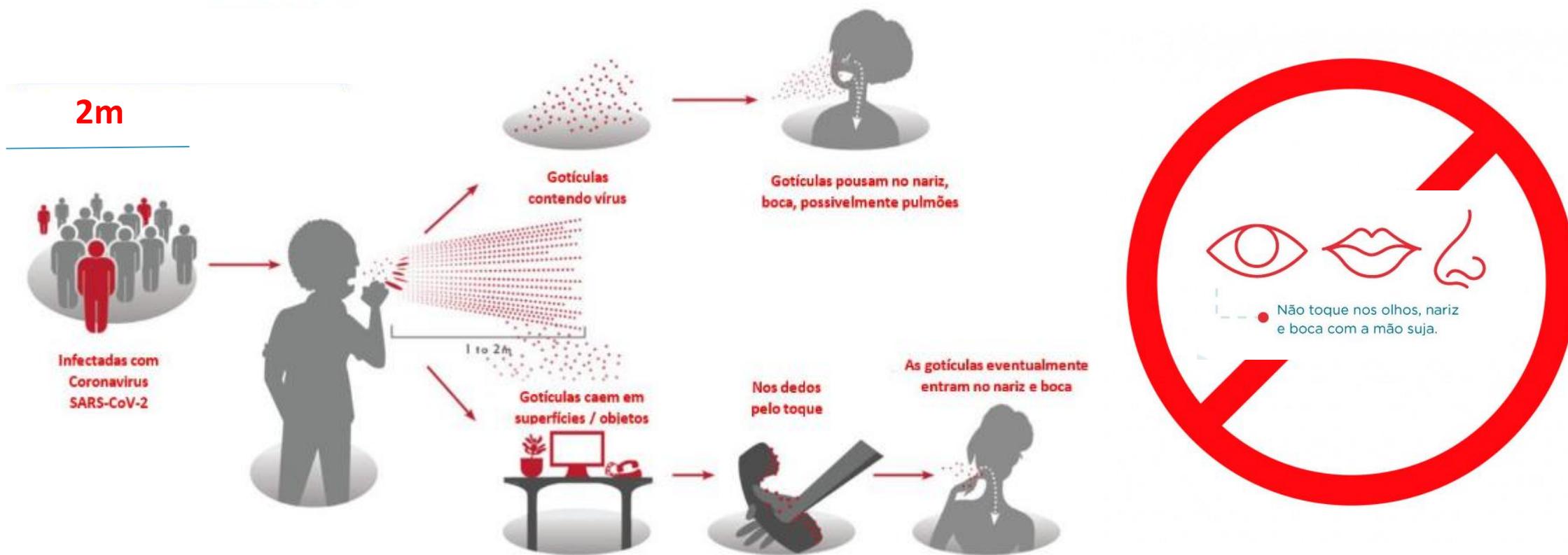
PRINCIPAIS SINAIS E SINTOMAS



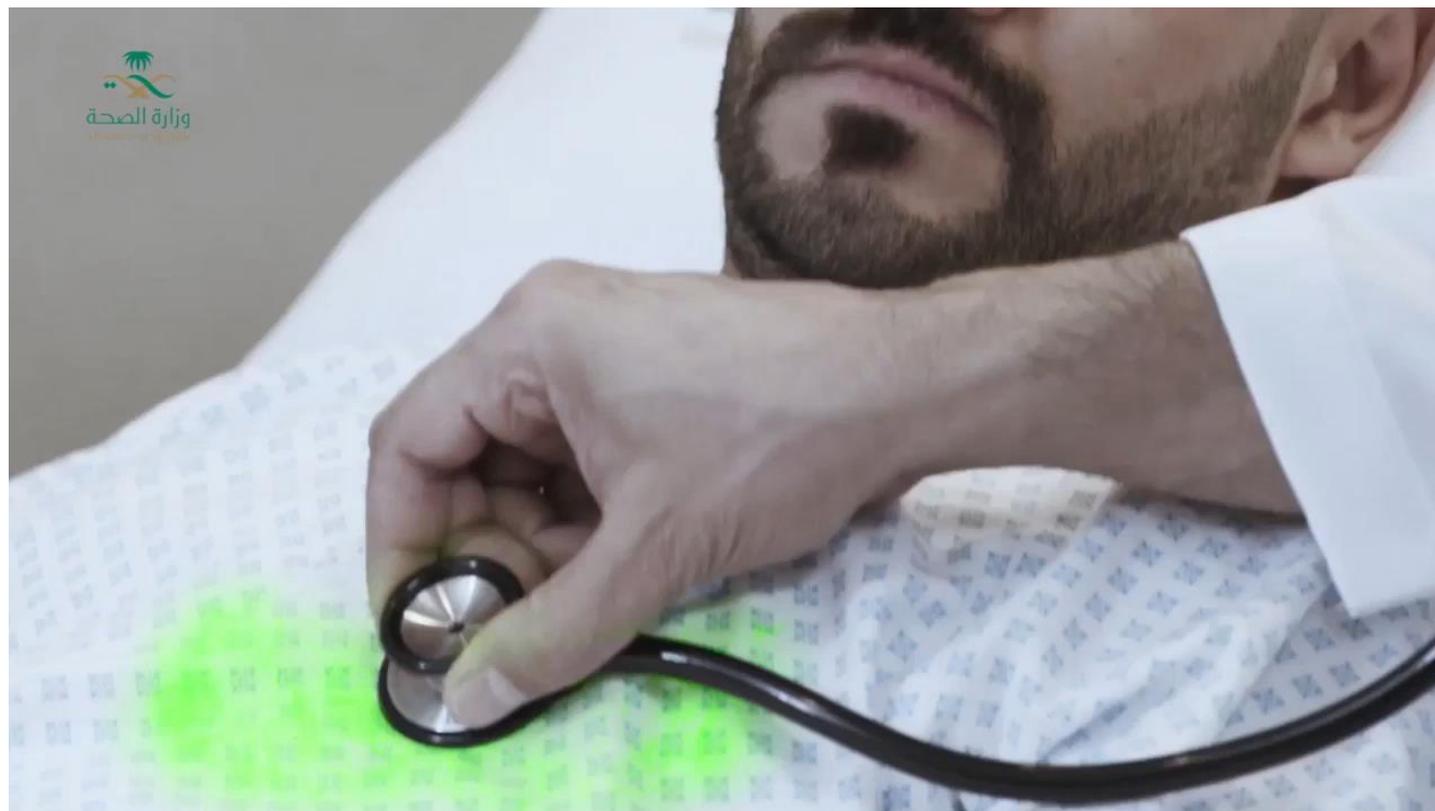
Existem pessoas infectadas que são **assintomáticas**, isto é, estão infectadas, mas não apresentam qualquer sintoma.

Maior preocupação, sendo essencial todas as Regras de Higiene, Conduta Pessoal e Social

MODO DE TRANSMISSÃO DA INFEÇÃO



MODO DE TRANSMISSÃO DA INFEÇÃO



MEDIDAS BÁSICAS DE PREVENÇÃO E CONTROLO DA INFEÇÃO

CORONAVÍRUS
COVID-19



03 > MEDIDAS BÁSICAS DE PREVENÇÃO E CONTROLO DA INFEÇÃO

AUTO MONITORIZAÇÃO DOS SINTOMAS

Medição diária da temperatura corporal (auto monitorização da temperatura corporal)



FEBRE

Vigilância de sintomas de tosse e dificuldade respiratória;



TOSSE



**DIFICULDADE
PARA RESPIRAR**

03 > MEDIDAS BÁSICAS DE PREVENÇÃO E CONTROLO DA INFEÇÃO

AUTO MONITORIZAÇÃO DOS SINTOMAS | RECOMENDAÇÃO



FEBRE



TOSSE



**DIFICULDADE
PARA RESPIRAR**

Ressalva

- 36% infetados manifestam febre
- Casos assintomáticos são o maior problema
- Toma de antipiréticos pode ludibriar esta medida, tanto por parte dos colaboradores como por parte de clientes

Se apresentar sinais ou sintomas de COVID-19, não deve frequentar espaços públicos, nem deve ir trabalhar, informando o seu superior hierárquico.

03 > MEDIDAS BÁSICAS DE PREVENÇÃO E CONTROLO DA INFEÇÃO

A-025 - COVID-19 | Este díptico é para uso exclusivo dos Associados AHRESP

COVID-19 | GUIA DE BOAS PRÁTICAS DA AHRESP

LAVAGEM FREQUENTE DAS MÃOS

Deve sempre lavar as mãos nas seguintes situações:

- À entrada e à saída do estabelecimento;
- Antes e depois das refeições;
- Depois de idas à casa de banho;
- Sempre após tossir ou espirrar e depois de se assoar;
- Quando aplicável, sempre que se toque na máscara;
- Antes e depois de mexer em embalagens vindas do exterior (ex: na receção de matérias primas);
- Depois de mexer no lixo;
- No caso dos manipuladores de alimentos, antes de iniciar a preparação /confeção dos alimentos e também frequentemente durante o processo;
- No caso dos empregados de mesa, antes de iniciar o serviço de refeições, regularmente durante o mesmo e entre serviços de mesas diferentes.



• **Lavagem Cuidada:**
lave as mãos durante pelo menos 20 segundos, esfregando sequencialmente as palmas, dorso, cada um dos dedos e o pulso, escando-as bem no final.



• **Sem acessórios:**
não se esqueça de remover anéis, pulseiras, relógios, ou outros objetos, antes da lavagem das mãos. Estes adereços deverão também ser higienizados após a sua utilização.



• **Com água e sabão:**
o vírus é facilmente eliminado com água e sabão, devendo ser este o método preferencial. Caso não tenha acesso a água e sabão, desinfete as mãos com solução à base de álcool com 70% de concentração (não deve usar, para tal, álcool a 96%).

De acordo com as Orientações emitidas pela DGS - Direção-Geral da Saúde e a legislação aplicável atualmente em vigor

www.ahresp.com

 **AHRESP**
ASSOCIAÇÃO DA HOTELARIA, RESTAURAÇÃO E SIMILARES DE PORTUGAL
Instituição de Utilidade Pública

HIGIENE PESSOAL

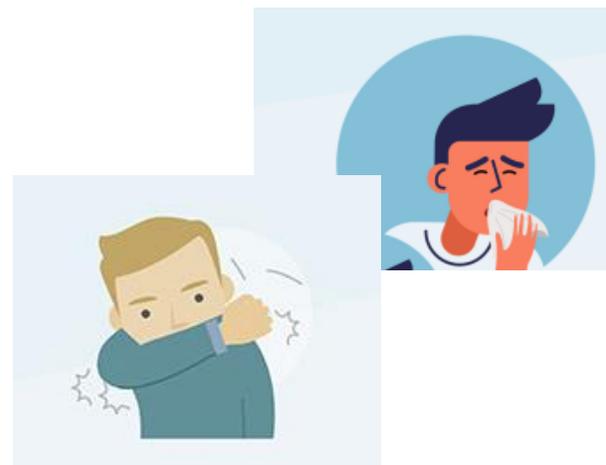


03 > MEDIDAS BÁSICAS DE PREVENÇÃO E CONTROLO DA INFEÇÃO

HIGIENE PESSOAL

MEDIDAS DE ETIQUETA RESPIRATÓRIA

Ao TOSSIR ou ESPIRRAR não use as mãos, elas são um dos principais veículos de transmissão da doença. Use um **LENÇO DE PAPEL** ou o **ANTEBRAÇO**.



DEITE O LENÇO AO LIXO e **LAVE** sempre as mãos a seguir a tossir ou espirrar.

03 > MEDIDAS BÁSICAS DE PREVENÇÃO E CONTROLO DA INFEÇÃO

CONDUTA DE HIGIENE PESSOAL



Apresentação mais cuidada | COLABORADORES:

- ✓ Ausência de adornos pessoais;
- ✓ Barba aparada;
- ✓ Cabelo apanhado ou protegido;
- ✓ Unhas curtas, limpas e sem verniz;
- ✓ Cuidado com o uso de maquilhagem (com o uso de máscara poderá aumentar risco de problemas de dermatológicos).

03 > MEDIDAS BÁSICAS DE PREVENÇÃO E CONTROLO DA INFEÇÃO

CONDUTA SOCIAL



Evitar o contacto físico com pessoas

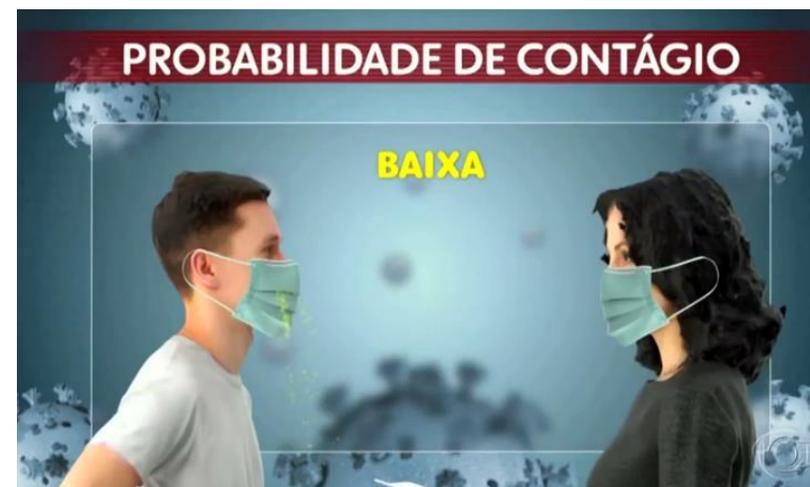
- ✓ Diminuição do número de colaboradores por posto de trabalho;
- ✓ Rotatividade de tarefas;
- ✓ Dar preferência a postos de trabalho lado a lado ou costas com costas.

• Uso de Máscara



03 > MEDIDAS BÁSICAS DE PREVENÇÃO E CONTROLO DA INFEÇÃO

USO DE MÁSCARA



03 > MEDIDAS BÁSICAS DE PREVENÇÃO E CONTROLO DA INFEÇÃO

A-036 - COVID-19 | Este diário é para uso exclusivo dos Associados AHRESP

COVID-19 | GUIA DE BOAS PRÁTICAS DA AHRESP

UTILIZE CORRETAMENTE A MÁSCARA

COMO COLOCAR	DURANTE O USO	COMO REMOVER
<p>1º LAVAR AS MÃOS ANTES DE COLOCAR</p> 	<p>1º TROCAR A MÁSCARA QUANDO ESTIVER HÚMIDA</p> 	<p>1º LAVAR AS MÃOS ANTES DE REMOVER</p> 
<p>2º VER A POSIÇÃO CORRETA Verificar o lado correto a colocar voltado para a cara (ex: na máscara cirúrgica lado branco, com arame para cima)</p> 	<p>2º NÃO RETIRAR A MÁSCARA PARA TOSSIR OU ESPIRRAR</p> 	<p>2º RETIRAR A MÁSCARA PELOS ATILHOS/ELÁSTICOS</p> 
<p>3º COLOCAR A MÁSCARA PELOS ATILHOS/ELÁSTICOS</p> 	<p>3º NÃO TOCAR NOS OLHOS, FACE OU MÁSCARA Se o fizer, lavar as mãos de seguida</p> 	<p>3º DESCARTAR EM CONTENTOR DE RESÍDUOS SEM TOCAR NA PARTE DA FRENTE DA MÁSCARA</p> 
<p>4º AJUSTAR AO ROSTO Do nariz até abaixo do queixo</p> 	<p>4º LAVAR AS MÃOS</p> 	
<p>5º NÃO TER A MÁSCARA COM A BOCA OU COM O NARIZ DESPROTEGIDOS</p> 		

TRANSPORTE E LIMPEZA DE MÁSCARAS REUTILIZÁVEIS

1. Manter e transportar as máscaras em invólucro fechado, respirável, limpo e seco.
2. Caso utilize máscara comunitária, deve confirmar que esta é certificada.
3. Lavar e secar, após cada utilização, seguindo as indicações do fabricante.
4. Verificar nas indicações do fabricante o número máximo de utilizações.

© DGS - Direção-Geral da Saúde

De acordo com as Orientações emitidas pela DGS - Direção-Geral da Saúde e a legislação aplicável atualmente em vigor

www.ahresp.com

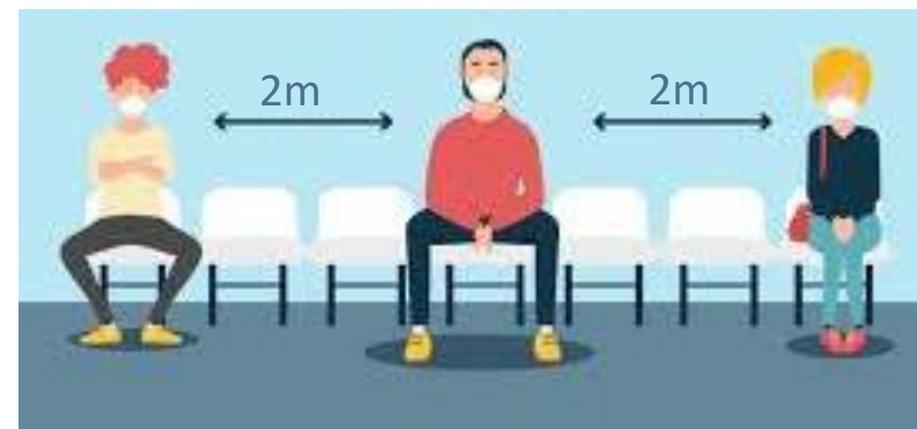
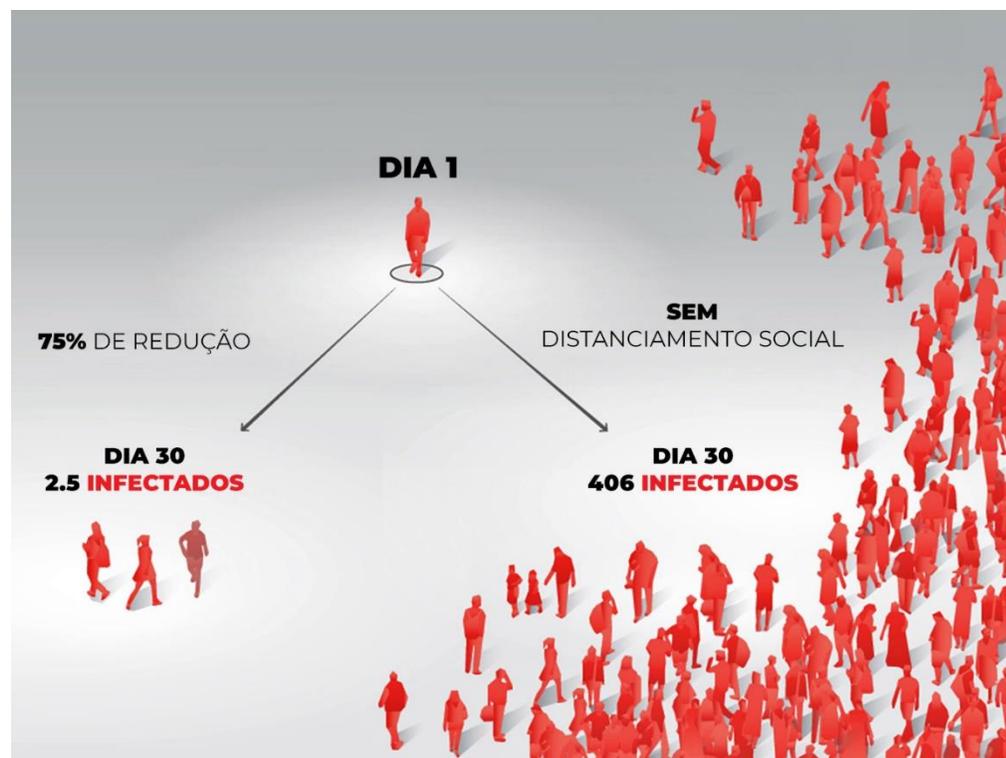
 **AHRESP**
ASSOCIAÇÃO DA HOTELARIA, RESTAURAÇÃO E SIMILARES DE PORTUGAL
Instituição de Utilidade Pública

USO DE MÁSCARA

USO DE MÁSCARA pelos clientes deve ser considerado durante a circulação dentro de estabelecimentos fechados, quando não estiverem na sua mesa e/ou na refeição.

03 > MEDIDAS BÁSICAS DE PREVENÇÃO E CONTROLO DA INFEÇÃO

DISTÂNCIAMENTO SOCIAL



03 > MEDIDAS BÁSICAS DE PREVENÇÃO E CONTROLO DA INFEÇÃO | INSTALAÇÕES

COLOCAÇÃO DE DISPENSADORES DE SOLUÇÃO ANTISSEPTICA DE BASE ALCOÓLICA | SABA

Incentivar o seu uso (por exemplo, pósteres) em locais de maior fluxo

Entrada/saída dos estabelecimentos



Zonas de atendimento ao balcão



Locais onde se encontram dispensadores de senhas



NOVO CORONAVÍRUS

COVID-19

LAVAGEM DAS MÃOS
(com uma solução à base de álcool)

 Duração total do procedimento: **20 segundos**



01
Aplique o produto numa mão em forma de concha para cobrir todas as superfícies



02
Esfregue as palmas das mãos, uma na outra



03
Palma direita sobre o dorso esquerdo com os dedos entrelaçados e vice versa



04
Palma com palma com os dedos entrelaçados



05
Esfregue o polegar esquerdo em sentido rotativo, entrelaçado na palma direita e vice versa



06
Esfregue rotativamente para trás e para a frente os dedos da mão direita na palma da mão esquerda e vice versa

SEJA UM AGENTE DE SAÚDE PÚBLICA

Partilhe informação e boas práticas sobre o COVID-19

COLOCAÇÃO DE DISPENSADORES DE SOLUÇÃO ANTISSEPTICA DE BASE ALCOÓLICA | SABA

REFORÇO DE STOCKS



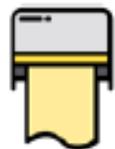
Sabão e Desinfetante das mãos para disponibilização em locais estratégicos, conjuntamente com informação sobre os procedimentos de higienização das mãos



Máscaras cirúrgicas



Luvas descartáveis



Toalhetes de papel para secagem das mãos, nas instalações sanitárias e noutros locais onde seja possível a higienização das mãos.



Contentor de resíduos com abertura não manual e saco plástico.

Material de limpeza, detergentes e desinfetantes utilizados na higienização das áreas de trabalho.

03 > MEDIDAS BÁSICAS DE PREVENÇÃO E CONTROLO DA INFEÇÃO | EPI'S

EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL

OS COLABORADORES DEVEM USAR (DE ACORDO COM A ATIVIDADE)

**BATA/AVENTAL
IMPERMEÁVEL**
(não usar a roupa que
traz de casa)



**LUVAS DE
UTILIZAÇÃO ÚNICA**
(resistentes aos
desinfetantes)



ÓCULOS DE PROTEÇÃO



**MÁSCARAS BEM
AJUSTADA À FACE**
(substituídas quando
húmidas)



03 > MEDIDAS BÁSICAS DE PREVENÇÃO E CONTROLO DA INFEÇÃO | EPI'S

EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL | COMO USAR EPI'S



EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL | LUVAS

O **uso de luvas**, por conferir uma falsa sensação de segurança e inibir o colaborador na higienização das mãos, deve ser **limitado** às seguintes situações:

- ✓ Se existir ferimentos ou infeções nas mãos;
- ✓ Durante as operações de limpeza;
- ✓ Manipular alimentos confeccionados (dar preferência ao uso de utensílios)



EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL | COMO USAR EPI'S



LUVAS
COMO RETIRAR

FORMAÇÃO, INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO

CORONAVÍRUS COVID-19



04 > FORMAÇÃO, INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO

DEFINIÇÃO DE RESPONSABILIDADES

- ✓ Gestão de EPI'S – Equipamentos de Proteção

Individual



- ✓ Acionar os procedimentos em caso de suspeita de infecção, por parte de colaboradores e clientes



- ✓ Gestão de equipas e cumprimento do Plano de Higienização e sua monitorização



- ✓ Gestão e controlo de stocks de produtos de higienização



- ✓ Gestão de Resíduos com Risco Biológico

04 > FORMAÇÃO, INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO

COMUNICAÇÃO COM FORNECEDORES E OUTRAS ENTIDADES

Redefinir estratégia de contato com os fornecedores



- ✓ **Limitar que o fornecedor entre no estabelecimento,** deixando todo o material na entrada que será rececionado por um colaborador, preferencialmente sem contacto com o fornecedor;
- ✓ **Limitar o acesso ao interior das instalações** de profissionais externos ao serviço, salvo raras exceções ao funcionamento da atividade;
- ✓ **Evitar a receção de faturas e guias em papel,** se possível, optar pelo formato eletrónico;

04 > FORMAÇÃO, INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO

LISTA DE CONTACTOS PERTINENTES



COLABORADORES

FORNECEDORES

ENTIDADES OFICIAIS

ESPAÇOS E CIRCUITOS

CORONAVÍRUS
COVID-19



05 > ESPAÇOS E CIRCUITOS

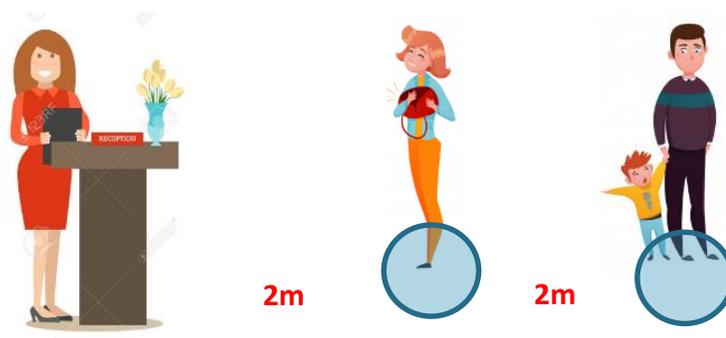
DISTANCIAMENTO SOCIAL

SENSIBILIZAÇÃO DOS CLIENTES



Manter a devida distância de 2 metro

ZONAS DE ATENDIMENTO | BALCÕES | ÁREAS DE COMUNS



05 > ESPAÇOS E CIRCUITOS

DISTANCIAMENTO SOCIAL | FORNECEDORES

DEFINIR LOCAL DE ENTREGA DE ENCOMENDA

DELIMITAR ZONA DE RECEÇÃO DE MERCADORIAS
(depende da dimensão do estabelecimento)

ESCALONAR ENTREGAS | CRIAÇÃO DE HORÁRIOS
DESFAZADOS PARA OS DIFERENTES FORNECEDORES



05 > ESPAÇOS E CIRCUITOS

DISTANCIAMENTO SOCIAL

PROMOVER REUNIÕES POR VIDEO CHAMADA
COLABORADORES | PARCEIROS DE NEGÓCIO



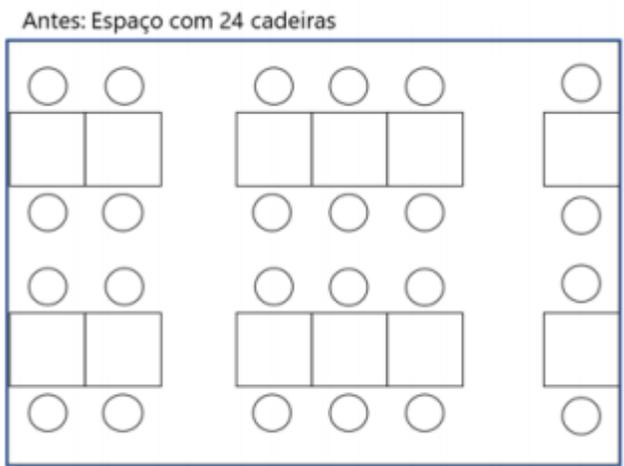
HORÁRIOS ALTERNADOS DE ENTRADAS E SAÍDAS
AO SERVIÇO



05 > ESPAÇOS E CIRCUITOS

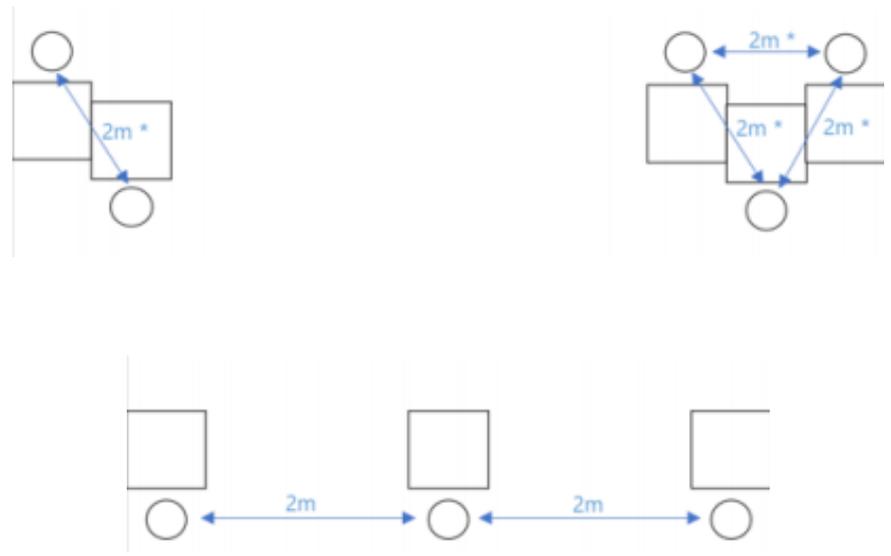
DISTANCIAMENTO SOCIAL | SALA DE REFEIÇÕES

ANTES



- Legenda:
- Cadeira
 - Mesa
 - Sala
- * Os coabitantes podem sentar-se frente a frente ou lado a lado

DEPOIS (sempre que possível)



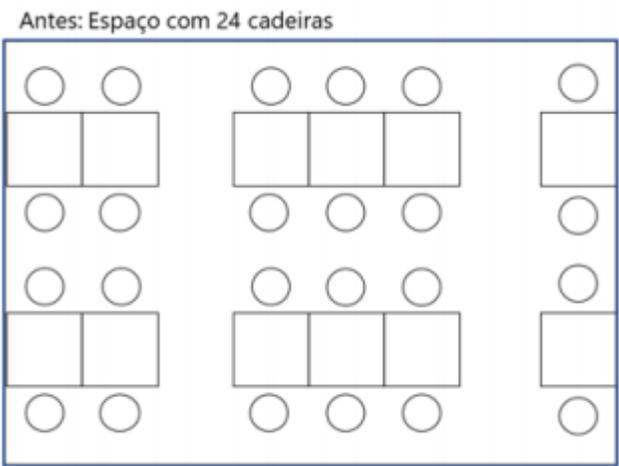
Impedir que os clientes modifiquem a orientação das mesas e cadeiras.

05 > ESPAÇOS E CIRCUITOS

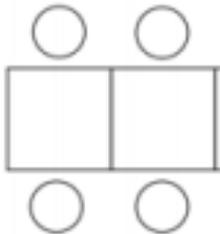
DISTANCIAMENTO SOCIAL | SALAS DE REFEIÇÕES

ANTES

DEPOIS



Permitido o não distanciamento em caso de **coabitantes**



- Legenda:
- Cadeira
 - Mesa
 - Sala
- * Os coabitantes podem sentar-se frente a frente ou lado a lado

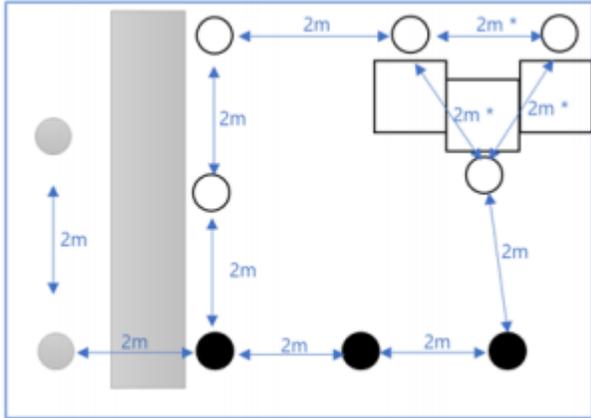
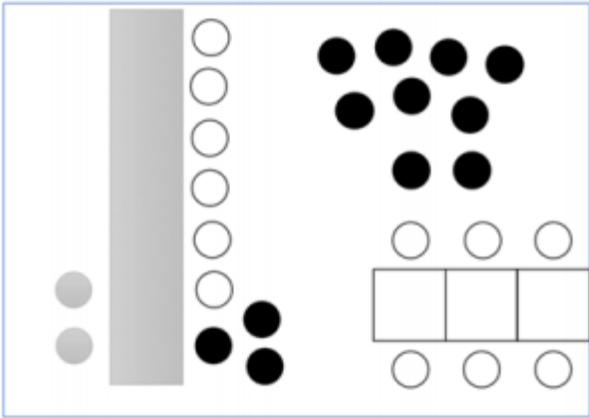
Nota: O estabelecimento não tem como confirmar esta situação. A responsabilidade é assumida pelo cliente.

05 > ESPAÇOS E CIRCUITOS

DISTANCIAMENTO SOCIAL | SALAS DE REFEIÇÕES

ANTES

DEPOIS



- Legenda:
- Cadeira
 - Pessoa de pé
 - Mesa
 - Funcionário
 - Sala
 - Balcão
- * Os coabitantes podem sentar-se frente a frente ou lado a lado

05 > ESPAÇOS E CIRCUITOS

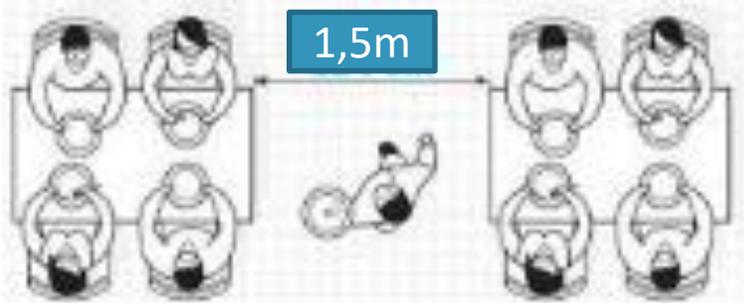
DISTANCIAMENTO SOCIAL | SALAS DE REFEIÇÕES

Comunicado do Conselho de Ministros, de 29 de maio de 2020

Capacidade
100%



Colocação de Barreiras



01 > ESPAÇOS E CIRCUITOS

OCUPAÇÃO MÁXIMA DOS ESPAÇOS | CLIENTES

Promover e incentivar o agendamento prévio por parte dos clientes



05 > ESPAÇOS E CIRCUITOS

A TER EM CONTA | ATENDIMENTO PRIORITÁRIO

Identificar pessoas vulneráveis e aplicar a legislação referente ao atendimento prioritário.

As organizações devem ter um **papel ativo** na sua proteção.

A-01D - COVID-19 | Este distrito é para uso exclusivo dos Associados AHRESP

COVID-19 | GUIA DE BOAS PRÁTICAS DA AHRESP

ATENDIMENTO PRIORITÁRIO

Os estabelecimentos devem atender com prioridade:

- profissionais de saúde
- elementos das forças e serviços de segurança, de proteção e socorro
- pessoal das forças armadas
- pessoal de prestação de serviços de apoio social

Artigo 14.º da Resolução do Conselho de Ministros n.º 33-A/2020, de 30 de abril

www.ahresp.com

AHRESP[®]
ASSOCIAÇÃO DA HOTELARIA, RESTAURAÇÃO E SIMILARES DE PORTUGAL
Instituição de Utilidade Pública

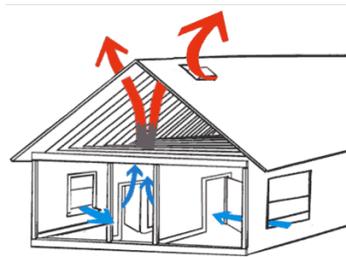
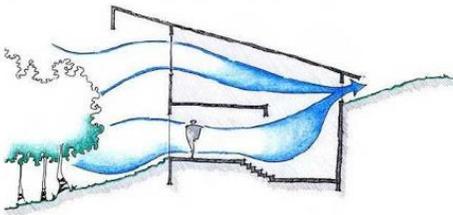


05 > ESPAÇOS E CIRCUITOS

RENOVAÇÃO DE AR

Assegurar uma boa ventilação e renovação frequente de ar nas áreas

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.



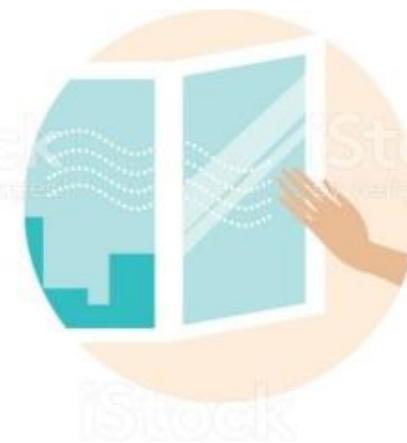
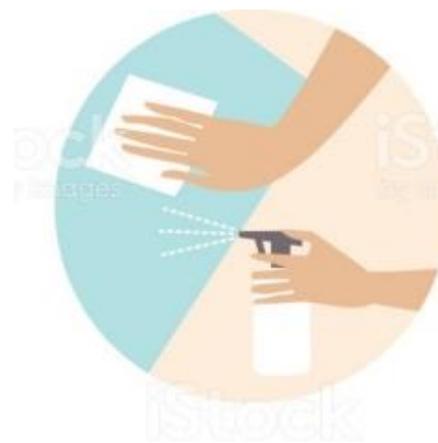
05 > ESPAÇOS E CIRCUITOS

RENOVAÇÃO DE AR

ASSEGURAR BOA VENTILAÇÃO E CIRCULAÇÃO DE AR DURANTE E APÓS
OS PROCEDIMENTOS DE HIGIENIZAÇÃO



designed by  freepik



LIMPEZA E DESINFEÇÃO DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

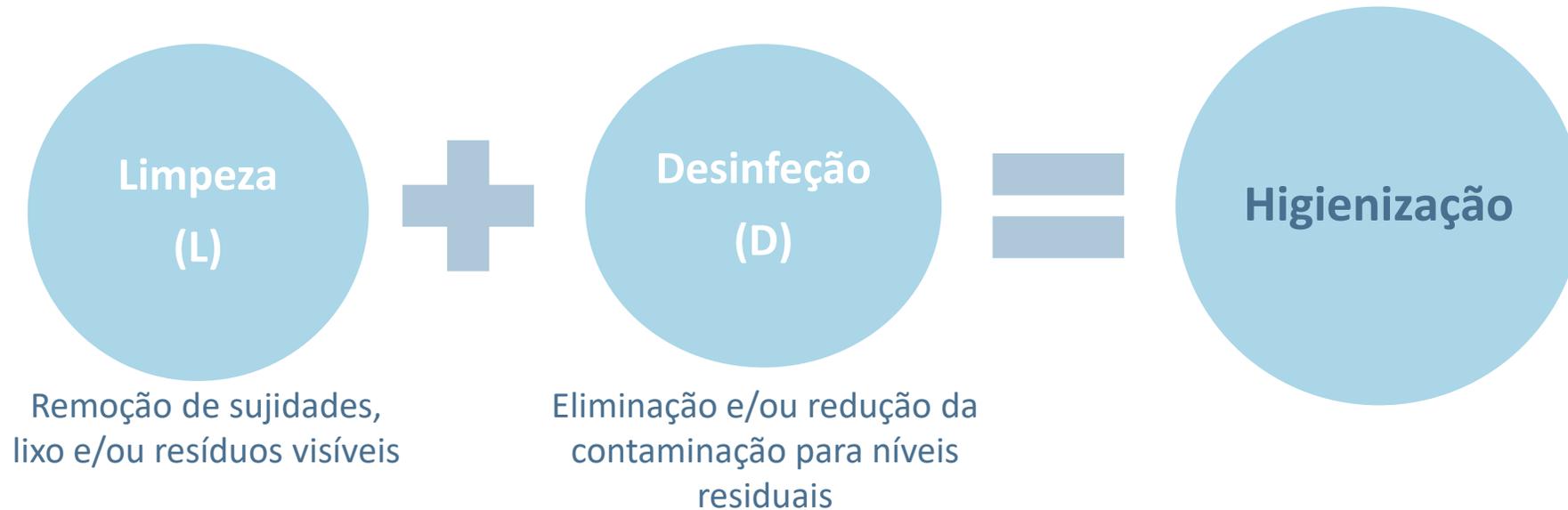
CORONAVÍRUS
COVID-19



06 > LIMPEZA E DESINFEÇÃO DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

LIMPEZA | DESINFEÇÃO | HIGIENIZAÇÃO

LIMPEZA e DESINFEÇÃO não significam a mesma coisa!



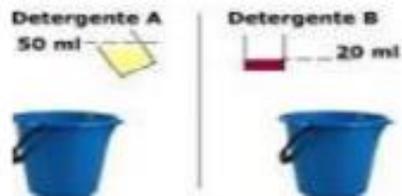
06 > LIMPEZA E DESINFEÇÃO DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

LIMPEZA | DESINFEÇÃO | HIGIENIZAÇÃO

FATORES QUE INFLUENCIAM A AÇÃO DOS PRODUTOS QUÍMICOS DE HIGIENIZAÇÃO

CONCENTRAÇÃO

Existe uma concentração específica que corresponde à máxima eficácia da ação química de cada produto.



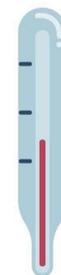
TEMPO

O tempo de contacto deverá ser suficiente para que o produto seja eficaz.



TEMPERATURA

A temperatura ideal de utilização acelera as reações químicas.



AÇÃO MECÂNICA

A ação mecânica (esfrega) é importante no processo de retirar as sujidades das superfícies e dispersa-las na solução de limpeza.



06 > LIMPEZA E DESINFEÇÃO DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

HIGIENE DAS INSTALAÇÕES

INTENSIFICAR AS ROTINAS DE HIGIENIZAÇÃO | Desinfetar frequentemente

Superfícies de toque frequente, no mínimo, 6 vezes ao dia, mas pode ser necessário aumentar essa frequência (dependendo do fluxo)

CORRIMÃO



Zonas de atendimento



Pavimento



Pelo menos, 2 vezes ao dia, dependendo do fluxo de utilização

06 > LIMPEZA E DESINFEÇÃO DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

LIMPEZA E DESINFEÇÃO DE SUPERFÍCIES / OBJETOS DE ESPAÇOS COMUNS

Aumentar os procedimentos e frequência de limpeza e desinfecção de equipamentos críticos:

TERMINAIS DE MULTIBANCO | POS



EMENTAS



MESAS E CADEIRAS



06 > LIMPEZA E DESINFEÇÃO DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

LIMPEZA E DESINFEÇÃO DE SUPERFÍCIES / OBJETOS DE ESPAÇOS COMUNS

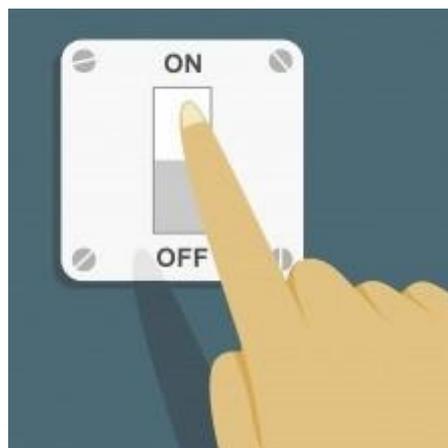
Todas as **superfícies** podem ser **veículos de contágio**, mas o risco deste contágio varia consoante a **frequência de manipulação, de toque ou de utilização**.

Aumentar os procedimentos e frequência de limpeza e desinfeção de equipamentos críticos com recurso a detergente desengordurante, seguido de desinfetante.

TELEFONES | TECLADOS PC



Interruptores



PUXADORES DE PORTAS | CORRIMÕES |
BOTÕES DE ELEVADORES



06 > LIMPEZA E DESINFEÇÃO DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

HIGIENE DAS INSTALAÇÕES

INTENSIFICAR AS ROTINAS DE HIGIENIZAÇÃO | Desinfetar frequentemente

Restaurante



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

Bar



A loiça utilizada pelos clientes deve ser lavada na máquina de lavar com detergente, a temperatura elevada (80-90°C)

Copa

06 > LIMPEZA E DESINFEÇÃO DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

HIGIENE DAS INSTALAÇÕES

INTENSIFICAR AS ROTINAS DE HIGIENIZAÇÃO



Pelo menos, 3 vezes ao dia, dependendo do fluxo de utilização

1º começar pelas torneiras, lavatórios e ralos destes



2º mobiliário



3º sanita e urinóis – Uso de pano para exterior



Uso de piaçaba para interior



06 > LIMPEZA E DESINFECÇÃO DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

HIGIENE DAS INSTALAÇÕES

INSTALAÇÕES SANITÁRIAS

Desaconselhado
Secadores de jatos de ar



Utilizar toalhetes de papel de uso
único e descartável



06 > LIMPEZA E DESINFECÇÃO DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

MATERIAIS DE HIGIENIZAÇÃO

AZUL	VERDE	AMARELO	VERMELHO
-Bancadas. -Mesas. -Cadeiras. (entre outros)	-Mesas de refeição. -Áreas de preparação de alimentos. (entre outros)	- Casas de banho: pano só para limpar o lavatório.	- Casas de banho: pano só para limpar as sanitas/urinóis (exterior) .



Nota: esta distribuição de cores é indicativa, uma vez que pode ser alterada mas garantindo sempre a utilização exclusiva da área.

06 > LIMPEZA E DESINFEÇÃO DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

MATERIAIS DE HIGIENIZAÇÃO

UTILIZAR panos de limpeza, preferencialmente, de uso único e descartáveis

Bancadas, mesas, cadeiras, cadeirões de gabinetes,
entre outros



DIFERENCIAR OS UTENSÍLIOS DE
HIGIENIZAÇÃO DE WC
(incluindo balde e esfregona)



06 > LIMPEZA E DESINFECÇÃO DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

PRODUTOS DE HIGIENIZAÇÃO

Os **detergentes** a usar deveram ser adequados para a utilização em estabelecimentos alimentares.



AUTORIZADOS
PELA DGAV PARA
O SETOR
ALIMENTAR

SOLICITAR
FICHA TÉCNICA E DADOS DE SEGURANÇA DOS PRODUTOS

FICHA TÉCNICA

FICHA DE INFORMAÇÃO E SEGURANÇA DE PRODUTOS QUÍMICOS		FISPQ
MATERIAL SAFETY DATA SHEET (MSDS)		
1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E DA EMPRESA		
Nome Comercial do Produto: Identificação da Empresa:		
2. COMPOSIÇÃO E INFORMAÇÕES SOBRE INGREDIENTES		
PREPARADO:	Mistura	
NATUREZA QUÍMICA:	DESINFETANTE HOSPITALAR	
INGREDIENTES OU IMPUREZAS QUE CONTRIBUAM PARA O PERIGO:		
Nome químico ou genérico:	nº CAS	Faixa de concentração
CLORETO DE ALCOIL DIMETIL BENZIL AMÔNIO (Quaternário Di-alcílico)	8001-64-6	35% a 40%
CLORIDRATO DE POLIHEXAMETILENO BIGUANIDA (PHMB)	27089-27-8	4% a 5%
3. IDENTIFICAÇÃO DE PERIGOS		
PERIGOS MAIS IMPORTANTES: Produto desinfetante		
SAÚDE HUMANA:	Quando puro, pode causar irritação à olhos e mucosas e pele.	
AMBIENTAIS:	O produto é solúvel em água e possui ação detergente e bactericida.	
FÍSICO-QUÍMICOS:	Não classificado como produto perigoso.	
PERIGOS ESPECÍFICOS:	Não classificado como produto perigoso.	
CLASSIFICAÇÃO DO PRODUTO QUÍMICO:	Não classificado como produto perigoso.	
VISÃO GERAL DE EMERGÊNCIAS: Produto com efeito bactericida.		
4. MEDIDAS DE PRIMEIROS SOCORROS		
Inalação:	Em condições normais de utilização, não há riscos.	
Contato com a pele:	Poderá causar irritação na pele quando puro. Lavar as partes atingidas com água corrente e sabão neutro; se persistir a irritação, procurar ajuda médica.	
Contato com os olhos:	Poderá causar irritação aos olhos. Lavar com água em abundância, mantendo as pálpebras bem abertas. Remover lentes de contato e se persistir irritação, consultar um oftalmologista.	
Ingestão:	Remover o remanescente da boca. Lavar a boca com água fresca. Não provocar vômito. Nunca ir para a boca inconsciente. Consultar imediatamente o Centro de Intoxicações ou Serviço de Saúde mais próximo, levando consigo a ficha de segurança do produto.	

06 > LIMPEZA E DESINFECÇÃO DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

PRODUTOS DE HIGIENIZAÇÃO | DESINFETANTES RECOMENDAÇÕES OMS

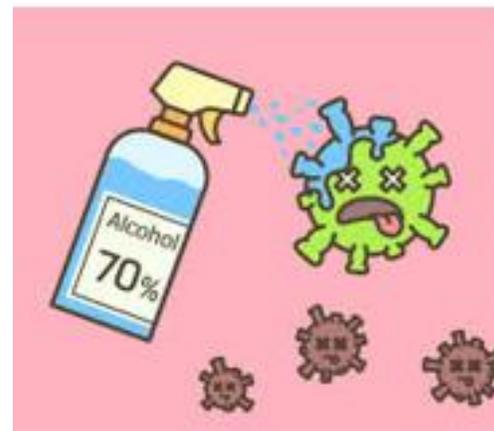
Uso de lixívia

(solução de hipoclorito de sódio)
concentração de pelo menos 5% de cloro livre



Álcool a 70%

Superfícies metálicas ou outras, que não sejam compatíveis com a lixívia, de modo a evitar corrosão ou danificação



06 > LIMPEZA E DESINFEÇÃO DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

PRODUTOS DE HIGIENIZAÇÃO | DESINFETANTES RECOMENDAÇÕES OMS

Pastilhas de Dicloroisocianurato de sódio
(efeito semelhante à lixívia)



Soluções detergentes com desinfetantes em SPRAY
na composição (2 em 1)



De preparação rápida, diluição no momento da higienização, para manter a eficácia

06 > LIMPEZA E DESINFECÇÃO DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

PRODUTOS DE HIGIENIZAÇÃO

Toalhetes humedecidos com desinfetante
(Limpeza rápida de toque muito frequente)



USAR

- Um toalhete para cada superfície e descartar para o caixote do lixo

NÃO SECAR

- Deixar a superfície secar ao ar depois de usar o toalhete desinfetante, porque é necessário que a superfície fique molhada durante uns minutos para ser eficaz

06 > LIMPEZA E DESINFEÇÃO DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

PRODUTOS E EQUIPAMENTOS DE HIGIENE

Cumprir com indicações do fabricante e instruções nos rótulos e fichas técnicas

Permanecer devidamente rotulados, fechados e conservados nas suas embalagens de origem

Armazenados em local fechado e devidamente identificado fora das áreas onde são manuseados os alimentos

APÓS HIGIENIZAÇÃO:

Lavar, desinfetar e secar todos os utensílios e equipamentos de limpeza e desinfeção



06 > LIMPEZA E DESINFEÇÃO DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

PLANOS DE HIGIENIZAÇÃO

ESTABELEECER / ELABORAR UM PLANO DE HIGIENIZAÇÃO E AFIXAR EM LOCAL VISÍVEL

O QUÊ?

- Zonas, Superfícies, Equipamentos, Utensílios, ...

COMO?

- Método | Produtos a utilizar e forma de execução

QUANDO?

- Frequência das operações

QUEM?

- Responsável pelas operações e pela verificação

NOTA:

A frequência de limpeza e desinfeção deverá ser aumentada, não bastando cumprir os horários habituais estipulados anteriormente.

06 > LIMPEZA E DESINFEÇÃO DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

PLANOS DE HIGIENIZAÇÃO | MÉTODO

As limpezas e desinfecções devem ser sempre realizadas

- ✓ Sentido de cima para baixo
- ✓ Áreas mais limpas para as mais sujas



Paredes e
teto

Superfícies
acima do chão
(bancadas,
cadeiras,...)

Equipamentos
existentes

WC

Chão

06 > LIMPEZA E DESINFEÇÃO DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

HIGIENE DAS INSTALAÇÕES | MÉTODO

DESINFEÇÃO COMUM DE SUPERFÍCIES

1º

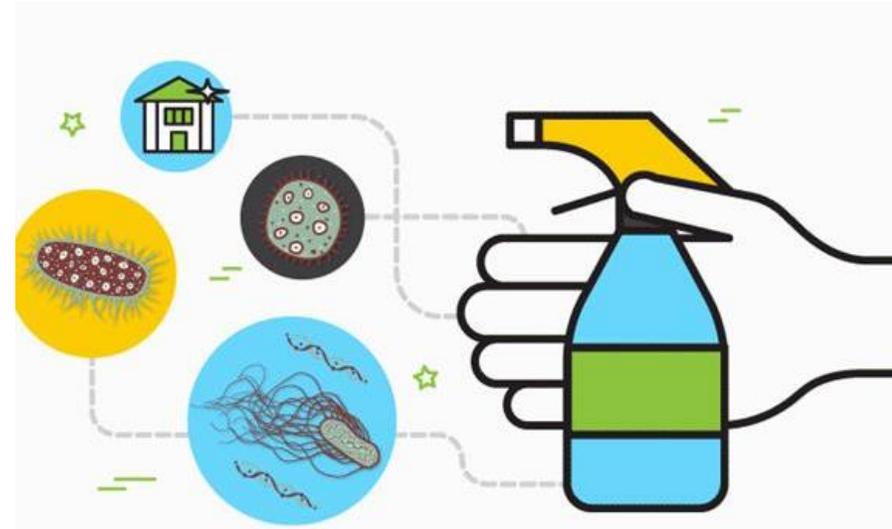
- Lavar com água e detergente
- Enxaguar

2º

- Aplicar lixívia
- Deixar atuar 10m

3º

- Enxaguar apenas com água quente
- Deixar secar ao ar



06 > LIMPEZA E DESINFECÇÃO DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

HIGIENIZAÇÃO | MÉTODO

**LIMPEZA HÚMIDA É SEMPRE PREFERÍVEL À LIMPEZA
A SECO**

Não usar aspirador para limpeza de pisos



Põem em movimento no ar, as gotículas, nas quais o vírus pode estar contido e transforma-as em aerossóis

(salvo se forem aspiradores com tanque de água que recolhe a sujidade na água). O depósito deve ser despejado e lavado entre cada uma das áreas a aspirar

06 > LIMPEZA E DESINFEÇÃO DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

PLANOS DE HIGIENIZAÇÃO | MÉTODO

Existem especificações detalhadas no que diz respeito a métodos de limpeza e desinfeção nas Orientações da DGS – Direção Geral de Saúde | ORIENTAÇÃO nº 14/2020



ORIENTAÇÃO

NÚMERO: 014/2020

DATA: 21/03/2020

ASSUNTO: Infeção por SARS-CoV-2 (COVID-19)
Limpeza e desinfeção de superfícies em estabelecimentos de atendimento ao público ou similares

PALAVRAS-CHAVE: Coronavírus; desinfeção, superfícies; estabelecimentos de atendimento ao público; outros estabelecimentos na comunidade; COVID-19

PARA: Estabelecimentos de atendimento ao público e população em geral

CONTACTOS: geral@dgs.min-saude.pt

Maria da Graça Gregório de Freitas
Digitaly signed by Maria da Graça Gregório de Freitas, DGS e.º 171, and Gregório de Freitas, DGS e.º 171, on 2020.03.21 15:54:13 Z

Nos termos da alínea a) do nº 2 do artigo 2º do Decreto Regulamentar nº 14/2012, de 26 de janeiro, emite-se a Orientação seguinte:

06 > LIMPEZA E DESINFEÇÃO DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

HIGIENIZAÇÃO ÁREA DE ISOLAMENTO | MÉTODO

Área de isolamento onde esteve uma pessoa suspeita ou confirmada de COVID-19

1º

- Preparar a solução de lixívia (hipoclorito de sódio)

2º

- Lavar primeiro as superfícies com água e detergente
- Espalhar uniformemente a solução de lixívia nas superfícies;
- Deixar atuar durante, pelo menos, 10m

3º

- Enxaguar apenas com água quente
- Deixar secar ao ar



06 > LIMPEZA E DESINFEÇÃO DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

HIGIENIZAÇÃO ÁREA DE ISOLAMENTO | MÉTODO

UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS DE LIMPEZA E DESINFEÇÃO DE USO EXCLUSIVO



Na desinfeção **de áreas de isolamento** e/ou em **grandes espaços** onde se supõe que possam ter ocorrido casos de COVID-19 ou eventual disseminação,

Pode recorrer-se ao método de desinfeção por **vapor de peróxido de hidrogénio**, através da aquisição de uma máquina e produto próprio.

Esta desinfeção é feita depois da limpeza prévia e só pode ser realizada com a área vazia (sem ninguém presente).

Cumprir as instruções do fabricante/fornecedor para a utilização deste desinfetante em segurança.

06 > LIMPEZA E DESINFEÇÃO DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

PLANOS DE HIGIENIZAÇÃO | DILUIÇÃO

Anexo I - Diluições de lixívia

Diluição de lixívia para desinfecção da área de isolamento em estabelecimentos públicos: lixívia na concentração original de cloro livre a 5%, na diluição de 1/50, ou seja, 1 parte de lixívia em 49 partes iguais de água.

Aplica-se também às instalações sanitárias e áreas de toque frequente.

Concentração original da lixívia	Para obter 1 litro de solução de lixívia a 1000 ppm, pronta a utilizar	
%	Volume de lixívia	Volume de água
5	20 mililitros	980 mililitros

Concentração original da lixívia	Para obter 5 litros de solução de lixívia a 1000 ppm, pronta a utilizar	
%	Volume de lixívia	Volume de água
5	100 mililitros	4,900 litros

ÁREAS DE ISOLAMENTO

Concentração original da lixívia	Para obter 10 litros de solução de lixívia a 1000 ppm, pronta a utilizar	
%	Volume de lixívia	Volume de água
5	200 mililitros	9,800 litros

06 > LIMPEZA E DESINFECÇÃO DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

PLANOS DE HIGIENIZAÇÃO | DILUIÇÃO

1. **Desinfecção com lixívia das superfícies comuns em estabelecimentos públicos:** lixívia a 5% de cloro livre na forma original, na diluição de 1/100 ou seja, 1 parte de lixívia em 99 partes iguais de água:

Concentração original da lixívia	Para obter 1 litro de solução de lixívia pronta a utilizar	
%	Volume de lixívia	Volume de água
5	10 mililitros	990 mililitros

Concentração original da lixívia	Para obter 5 litros de solução de lixívia pronta a utilizar	
%	Volume de lixívia	Volume de água
5	50 mililitros	4,950 litros

Concentração original da lixívia	Para obter 10 litros de solução de lixívia pronta a utilizar	
%	Volume de lixívia	Volume de água
5	100 mililitros	9,900 litros

06 > LIMPEZA E DESINFEÇÃO DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

TRATAMENTO DE ROUPAS

LAVANDARIA (SE EXISTIR NO ESTABELECIMENTO)

Orientação n.º 08/2020, DGS

Colocar diretamente
na máquina de lavar



Formas de
desinfeção

80-90°C
10 minutos

≥ 60°C
30 minutos

30-40°C +
Ciclo desinfeção
adequado

06 > LIMPEZA E DESINFECÇÃO DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

TRATAMENTO DE ROUPAS

LAVANDARIA

CASO NÃO EXISTA LAVANDARIA



Embale as roupas e acondicione num saco impermeável, fechando-o bem e encaminhar para

Serviço de Lavandaria

Farda dos Profissionais

A higienização de fardas deverá ser realizada, preferencialmente, pelo estabelecimento. Caso não seja possível, higienizar a roupa de acordo com as instruções anteriormente referidas.



06 > LIMPEZA E DESINFECÇÃO DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

HIGIENIZAÇÃO DO FARDAMENTO

O fardamento é obrigatório ser realizado nos vestiários.



Usar farda limpa todos os dias, proteção do cabelo e calçado próprio.



No final do dia, devem recolher todos os pertences dos cacifos, de forma a estes serem higienizados.



06 > LIMPEZA E DESINFEÇÃO DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

STOCK DE MATERIAIS DE LIMPEZA E DESINFEÇÃO

Garantir stock de materiais de limpeza de uso único:

PANO DE LIMPEZA



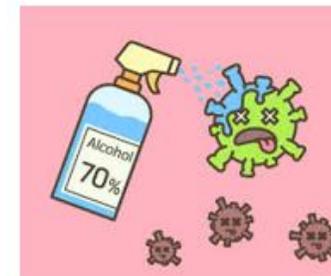
TOALHETES HUMEDECIDOS
EM DESINFETANTE



LIXÍVIA



ÁLCOOL A 70%



DETERGENTE COM
LIXÍVIA



PREPARAÇÃO,
CONFEÇÃO E
SERVIÇO DE
ALIMENTOS

CORONAVÍRUS
COVID-19



07 > PREPARAÇÃO, CONFEÇÃO E SERVIÇO DE ALIMENTOS

SARS-CoV-2 TRANSMITIDO PELOS ALIMENTOS



Não existem evidências de que o SARS-CoV-2 possa ser transmitido pelos alimentos.



Calendar English (en)

Search site

About News Discover Science Publications Applications Engage

Home News Coronavirus: no evidence that food is a so...

9 March 2020

Print

Twitter

LinkedIn

Facebook

Coronavirus: no evidence that food is a source or transmission route



EFSA is closely monitoring the situation regarding the outbreak of coronavirus disease (COVID-19) that is affecting a large number of countries across the globe. There is currently no evidence that food is a likely source or route of transmission of the virus.

EFSA's chief scientist, Marta Hugas, said: "Experiences from previous outbreaks of related coronaviruses, such as severe acute respiratory syndrome coronavirus (SARS-CoV) and Middle East respiratory syndrome coronavirus (MERS-CoV), show that transmission through food consumption did not occur. At the moment, there is no evidence to suggest that coronavirus is any different in this respect."

The European Centre for Disease Prevention and Control (ECDC) has said that while animals in China were the likely source of the initial infection, the virus is spreading from person to person – mainly via respiratory droplets that people sneeze, cough, or exhale. More information on coronavirus and food can be found in this [FAQ](#) by the BfR, Germany's risk assessment body.

Scientists and authorities across the world are monitoring the spread of the virus and there have not been any reports of transmission through food. For this reason, EFSA is not currently involved in the response to the COVID-19 outbreaks. However, we are monitoring the scientific literature for new and relevant

Subject area

Biological hazards

Related News

[Parma Summer School 2020 'One Health' to be held online](#)

Corporate

published: 22 Apr 2020

[Listeria in frozen vegetables: how to reduce risks](#)

Biological hazards, Listeria

published: 20 Apr 2020

[New grant opportunity: capacity building](#)

Corporate

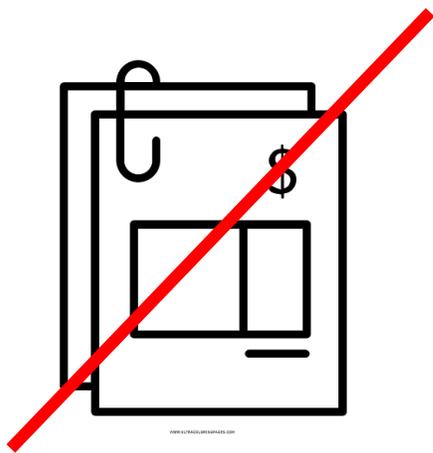
published: 06 Apr 2020

07 > PREPARAÇÃO, CONFEÇÃO E SERVIÇO DE ALIMENTOS

RECEÇÃO DE MERCADORIAS

Evitar a receção de faturas e guias em papel, se possível, optar pelo **formato eletrónico**

Promover a retirada de todas as caixas e embalagens possíveis na entrada, antes de armazenar os produtos



Atenção:
Na armazenagem dar prioridade aos alimentos refrigerados congelados.

07 > PREPARAÇÃO, CONFEÇÃO E SERVIÇO DE ALIMENTOS

RECEÇÃO DE MERCADORIAS

Higienização antes e após receção de mercadorias

Higienização dos equipamentos e carros de transporte de mercadorias



Proceda à higienização das mãos à entrada;



07 > PREPARAÇÃO, CONFEÇÃO E SERVIÇO DE ALIMENTOS

PREPARAÇÃO | CONFEÇÃO

ÁREAS DE ALIMENTAÇÃO



GARANTIR O
CUMPRIMENTO DAS
MEDIDAS PREVENTIVAS

- ✓ A descongelação deve ser realizada em ambiente refrigerado;
- ✓ Lavar e desinfetar os hortofrutícolas servidos em cru;
- ✓ Separar os alimentos crus dos cozinhados;
- ✓ Cozinhar bem os alimentos de preferência a cima dos 75°C

07 > PREPARAÇÃO, CONFEÇÃO E SERVIÇO DE ALIMENTOS

SERVIÇO DE MESA

Restaurante

Bar



- ✓ Retirar os motivos decorativos das mesas, temperos de mesa e *couvert*
- ✓ Retirar flyers, revistas, jornais
- ✓ Só depois de higienizar as mesas e o cliente se sentar é que se deve colocar a toalha, pratos, copos, talheres, guardanapos e *couvert*.

As toalhas ou individuais de mesa devem ser de papel e de utilização única.

Em caso de toalha em tecido, esta deverá ser de utilização única por cliente.

07 > PREPARAÇÃO, CONFEÇÃO E SERVIÇO DE ALIMENTOS

SERVIÇO DE MESA

Restaurante

Bar



- ✓ O serviço deve ser realizado, presencialmente, com empratamento individual. Quando tal não for possível, deve-se colocar um talher de servir por cliente.
- ✓ Substituir as ementas individuais, por ementas que não necessitem ser manipuladas ou de fácil desinfecção (ex. QR Code | placas manuscritas | Ementas impressas nas toalhas de mesa descartáveis | Ementas plastificadas)



07 > PREPARAÇÃO, CONFEÇÃO E SERVIÇO DE ALIMENTOS

MODO DE PAGAMENTO



- ✓ Dar preferência ao pagamento através de meios que não impliquem contacto físico - ex. Contactless ou MBWAY;
- ✓ Os TPA's devem ser desinfetados entre cada utilização, de preferência à frente do cliente;
- ✓ Quando o pagamento é em dinheiro, tanto o colaborador como o cliente devem higienizar as mãos.

07 > PREPARAÇÃO, CONFEÇÃO E SERVIÇO DE ALIMENTOS

LIVRO DE RECLAMAÇÕES

AHRESP - COVID-19 Este distico é para uso exclusivo dos Associados AHRESP

COVID-19 | GUIA DE BOAS PRÁTICAS DA AHRESP

Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações

Como forma de prevenção, recomendamos a utilização do Livro de Reclamações Eletrónico (LRE), disponível em www.livroreclamacoes.pt.

Se pretender fazer a reclamação no formato físico, deve higienizar as mãos antes e depois do preenchimento da folha de reclamação.

www.ahresp.com/disticos

www.ahresp.com



AHRESP
ASSOCIAÇÃO DA HOTELEARIA, RESTAURACÃO E SIMILARES DE PORTUGAL
Instituição de Utilidade Pública

REQUISITOS ESPECIFICOS PARA SELF- SERVICE E BUFFETS

CORONAVÍRUS
COVID-19



08 > REQUISITOS ESPECIFICOS PARA SELF-SERVICE E BUFFET

SELF-SERVICE E BUFFET

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 contato por parte do cliente.

REPENSAR



08 > REQUISITOS ESPECIFICOS PARA SELF-SERVICE E BUFFET

SELF-SERVICE E BUFFET

- ✓ A oferta pode ser disponibilizada na linha de self, mas em **recipiente individualizado**;
- ✓ Os alimentos, mesmo embalados passam a ser **servidos diretamente** por um colaborador;
- ✓ Os **talheres e os guardanapos**, se em auto-serviço pelos clientes, devem ser **ensacados** ou ser disponibilizados em equipamento que permitam a retirada individual.



08 > REQUISITOS ESPECIFICOS PARA SELF-SERVICE E BUFFET

SELF-SERVICE E BUFFET

Os **copos** devem estar virados para baixo e em tabuleiros que permitam a sua retirada individual;

Deverá ser admitida a possibilidade de alargamento de **horário** de disponibilização de alimentos permitindo uma menor concentração de clientes;

Deve ser disponibilizada solução antisséptica de base alcoólica (**SABA**) à **entrada da sala**;

Deve assegurar-se a manutenção da **distância de segurança na fila de espera**.

REQUISITOS ESPECIFICOS PARA TAKE- AWAY, DELIVERY E DRIVE-IN

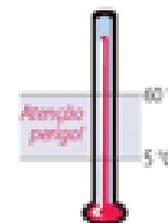
CORONAVÍRUS
COVID-19



09 > REQUISITOS ESPECIFICOS PARA TAKE-AWAY, DELIVERY E DRIVE-IN

TAKE-AWAY, DELIVERY E DRIVE-IN

- ✓ O colaborador responsável pela entrega dos alimentos, deverá usar **máscara** de proteção e **higienizar as mãos**, antes e depois de entregar a encomenda;
- ✓ Deve ser garantida a **distância de segurança** entre colaboradores e clientes;
- ✓ O colaborador deverá **higienizar** frequentemente o **veículo e os assessorios** utilizados para o transporte das encomendas;
- ✓ Promover o **pagamento** que não impliquem contacto físico;
- ✓ Os alimentos devem ser transportados a **temperaturas adequadas**.



GESTÃO DE RESÍDUOS

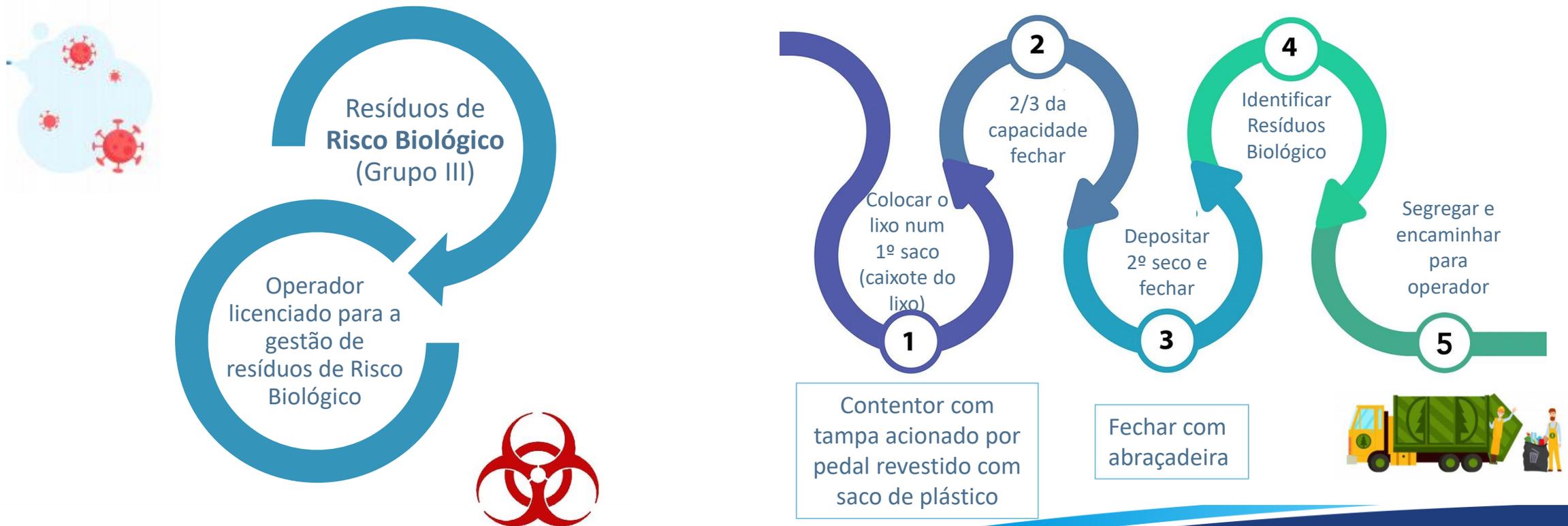
CORONAVÍRUS
COVID-19



10 > GESTÃO DE RESÍDUOS

GESTÃO DE RESÍDUOS | RESÍDUOS RISCO BIOLÓGICO

RESÍDUOS GERADOS POR CASO SUSPEITO OU CONFIRMADO E PESSOA QUE LHE PRESTA ASSISTÊNCIA



10 > GESTÃO DE RESÍDUOS

GESTÃO DE RESÍDUOS | RESÍDUOS URBANOS

RECOLHA SELETIVA DEVE SER MANTIDA

↪ Evitando sobrecarregar os tratamentos e destino final ou aterro



MÁSCARAS, LUVAS E LENÇOS | LIXO INDIFERENCIADO



NUNCA NO ECOPONTO



10 > GESTÃO DE RESÍDUOS

GESTÃO DE RESÍDUOS | RESÍDUOS URBANOS

PEQUENOS PRODUTORES | CASOS NÃO SUSPEITOS



GRANDES PRODUTORES | CASOS NÃO SUSPEITOS



10 > GESTÃO DE RESÍDUOS

GESTÃO DE RESÍDUOS | OPERADORES LICENCIADOS

OPERADORES DE GESTÃO LICENCIADOS

consultar o SILOGR – Sistema de Informação de Licenciamento de Operações de Gestão de Resíduos

The screenshot shows the SILOGR web application interface. The browser address bar displays the URL <https://silogr.apambiente.pt/pages/publico/index.php>. The page header includes the logo of the Sistema de Informação de Licenciamento de Operações de Gestão de Resíduos (SILOGR) and the logo of the Agência Portuguesa do Ambiente (APA). A "Iniciar" button is visible in the top right corner. The main content area is titled "Sistema de Informação do Licenciamento de Operações de Gestão de Resíduos (SILOGR)" and includes a "Perguntas Frequentes" link. The interface is divided into several sections: "Dados do estabelecimento" with input fields for "Nome do Estabelecimento" and "NIF"; "Concelhos e Códigos LER a pesquisar" with links for "Selecionar concelhos", "Selecionar operações", and "Selecionar códigos LER"; and "Concelhos e Códigos LER selecionados" at the bottom.

PROCEDIMENTOS EM CASO DE SUSPEITA DE INFEÇÃO

CORONAVÍRUS
COVID-19



11 > PROCEDIMENTOS EM CASO DE SUSPEITA DE INFEÇÃO

DESIGNAÇÃO DO RESPONSÁVEL

Identificar, **por turno**, o colaborador responsável por **acionar os procedimentos** em caso de suspeita de infeção.



- ✓ **Acompanhar** a pessoa com sintomas ao espaço de isolamento
- ✓ **Prestar** a assistência necessária
- ✓ **Estabelecer** a ligação de contacto com o serviço nacional de saúde.

11 > PROCEDIMENTOS EM CASO DE SUSPEITA DE INFEÇÃO

ADEQUAÇÃO DA SALA DE ISOLAMENTO



- ✓ Deverá, sempre que possível, ser sinalizada uma área de isolamento, que deverá ser do conhecimento de todos os colaboradores;
- ✓ Não necessita de ser uma área livre e desocupada, especificamente reservada para este efeito. Pode ser por exemplo: uma instalação sanitária, uma zona de armazém, ou uma sala extra menos utilizada.
- ✓ Possuir revestimento lisos e laváveis (ex. não deve possuir tapete, alcatifa ou cortinados)

11 > PROCEDIMENTOS EM CASO DE SUSPEITA DE INFEÇÃO

ADEQUAÇÃO DA SALA DE ISOLAMENTO | EQUIPAMENTOS E CONSUMÍVEIS



- Termómetro | Folha de registo e caneta



- Telefone



- Cadeira



- Kit com água e alguns alimentos não perecíveis



- Contentor de resíduos (com abertura não manual e saco de plástico)



- Solução antisséptica de base alcoólica - SABA



- Toalhetes de papel



- Máscaras cirúrgicas



- Luvas descartáveis

Nota: O telefone é dispensável, uma vez que quase todos os indivíduos possuem telemóvel

11 > PROCEDIMENTOS EM CASO DE SUSPEITA DE INFEÇÃO

LISTA DE CONTACTOS

Ter disponível na empresa, em local acessível, os contactos:

Serviço de Higiene, Saúde e Segurança
do Trabalho



Contactos do Serviço Nacional de Saúde SNS 24



Lista de Contactos dos Trabalhadores



11 > PROCEDIMENTOS EM CASO DE SUSPEITA DE INFEÇÃO

PLANO DE AÇÃO

INFORMAR O TRABALHADOR QUE:



SE ESTÁ EM CASA



LIGAR SNS 24

SNS 24 ☎
808 24 24 24

SE ESTÁ A DESLOCAR-SE PARA O TRABALHO



REGRESSA
A CASA

SNS 24 ☎
808 24 24 24

11 > PROCEDIMENTOS EM CASO DE SUSPEITA DE INFEÇÃO

O QUE FAZER PERANTE UM CASO SUSPEITO?

1

O COLABORADOR QUE DESENVOLVA SINAIS OU SINTOMAS SUGESTIVOS DE COVID-19 NÃO DEVE APRESENTAR-SE NO LOCAL DE TRABALHO, AVISANDO O SEU RESPONSÁVEL POR VIA TELEFÓNICA

O COLABORADOR QUE APRESENTE SINTOMAS NO SEU LOCAL DE TRABALHO OU QUE IDENTIFIQUE UM CLIENTE COM SINTOMAS, DEVE INFORMAR IGUALMENTE O RESPONSÁVEL POR VIA TELEFÓNICA

2

NAS SITUAÇÕES NECESSÁRIAS (EX: DIFICULDADE DE LOCOMOÇÃO DE PESSOA COM SINTOMAS) O RESPONSÁVEL DEVE ASSEGURAR QUE SEJA PRESTADA, A ASSISTÊNCIA ADEQUADA A ESSA PESSOA ATÉ À ÁREA DE “ISOLAMENTO”.

SEMPRE QUE POSSIVEL DEVE GARANTIR-SE UMA DISTÂNCIA DE SEGURANÇA DE 2 METROS AO DOENTE

11 > PROCEDIMENTOS EM CASO DE SUSPEITA DE INFEÇÃO

O QUE FAZER PERANTE UM CASO SUSPEITO?

3

O COLABORADOR QUE PRESTE ASSISTÊNCIA À PESSOA COM SINTOMAS, DEVE COLOCAR, MOMENTOS ANTES DE SE INICIAR A ASSISTÊNCIA, UMA MÁSCARA DE PROTEÇÃO E LUVAS DESCARTÁVEIS. DEVE TAMBÉM EFETUAR UMA CORRETA HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS APÓS O CONTACTO COM ESSA PESSOA.

4

O DOENTE, JÁ NA ÁREA DE ISOLAMENTO, CONTACTA O SNS24, OU O NÚMERO DE EMERGÊNCIA 112, CONFORME A GRAVIDADE CLÍNICA, E SEGUE AS ORIENTAÇÕES RECEBIDAS

SNS 24 ☎

808 24 24 24

11 > PROCEDIMENTOS EM CASO DE SUSPEITA DE INFEÇÃO

O QUE FAZER PERANTE UM CASO SUSPEITO?

5

O DOENTE DEVE COLOCAR CORRETAMENTE UMA MÁSCARA DE PROTEÇÃO, SE A SUA CONDIÇÃO CLÍNICA O PERMITIR, E SUBSTITUI-LA SEMPRE QUE ESTA ESTIVER HÚMIDA.

6

O ACESSO DE OUTRAS PESSOAS À ÁREA DE ISOLAMENTO FICA PROIBIDO



academia
AHRESP®

Clean & Safe

Estabelecimentos de Restauração e Bebidas

OBRIGADO