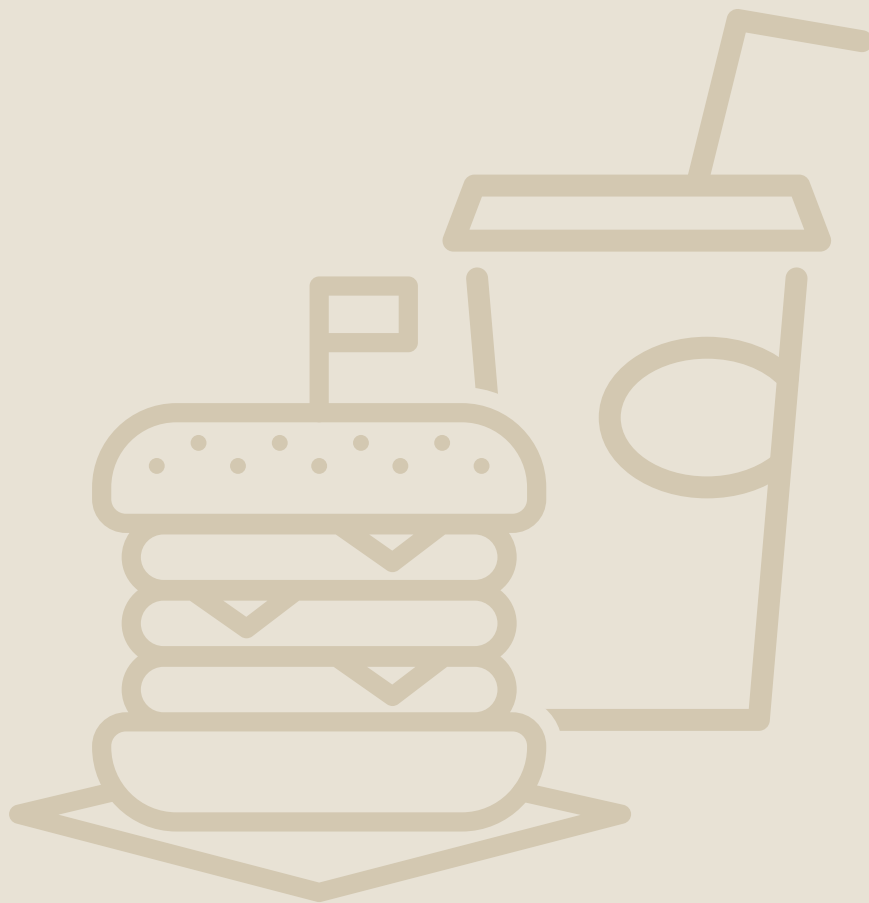


COVID-19



RECOMENDAÇÕES COMPLEMENTARES

ADAPTAR OS LOCAIS DE TRABALHO | PROTEGER OS TRABALHADORES

SETOR DE ATIVIDADE:

RESTAURAÇÃO

INFORME-SE BEM EM
covid19estamoson.gov.pt

#ESTAMOSON

não paramos
ESTAMOS ON



TRABALHO, SOLIDARIEDADE
E SEGURANÇA SOCIAL



1 MEDIDAS TÉCNICAS E ORGANIZACIONAIS



ORGANIZAÇÃO DO TRABALHO

- Organizar o horário de recepção dos fornecedores de produtos alimentares e serviços de modo que esta não coincida com períodos de maior volume de trabalho e evitando a recepção de diferentes fornecedores em simultâneo.
- Fornecer instruções claras ao trabalhador, aquando da entrega de bens e mercadorias pelo fornecedor e aquando do serviço de entrega ao domicílio.
- Promover o uso de ementas que não necessitem de ser manipuladas pelos clientes (por exemplo, placas manuscritas ou digitais) ou adotar ementas individuais de uso único. As ementas manipuladas pelos trabalhadores devem ser de material que permita a sua desinfeção após cada utilização.
- Assegurar que cada trabalhador tem um kit de trabalho (caneta, bloco, manipuladores de alimentos), evitando que partilhem equipamentos de utilização individual.
- Procurar que os produtos ou equipamentos que se encontram na dispensa/zona de arrumos são manipulados pelo menor número de trabalhadores possível.
- Evitar reuniões presenciais e partilha de comida, utensílios, copos e toalhas entre trabalhadores.
- Realizar periodicamente o levantamento das situações com risco de transmissão da COVID-19 verificadas através da partilha de experiências dos diferentes trabalhadores, com o objetivo de se adotar medidas e desenvolver procedimentos para evitar que tais situações se repitam.

1 MEDIDAS TÉCNICAS E ORGANIZACIONAIS



ATENDIMENTO AO PÚBLICO

- Disponibilizar dispensadores de solução à base de álcool na entrada do estabelecimento e noutros locais convenientes, juntamente com informação incentivadora e explicativa sobre a sua utilização.
- Adotar procedimentos de marcação prévia para evitar situações de espera para atendimento nos estabelecimentos, bem como no espaço exterior e por forma a garantir o número predefinido de pessoas dentro dos estabelecimentos.
- Optar preferencialmente e sempre que possível pela utilização de espaços exteriores (por exemplo, esplanadas) ou pelo serviço de *take-away*, entrega ao domicílio e/ou *drive-through*.
- Colocar, sempre que possível, barreiras físicas entre as mesas e/ou entre corredores de mesas, que sejam fáceis de higienizar e desinfetar (por exemplo, painéis em acrílico), para garantir o distanciamento físico entre clientes.
- Assegurar a utilização de máscara pelos clientes enquanto circulam dentro do estabelecimento, afixando informação para o efeito.
- Disponibilizar junto das máquinas de vending solução alcoólica desinfetante das mãos e garantir a limpeza regular das superfícies de toque/contacto nessas máquinas.
- Evitar as filas de espera para pedidos e pagamentos ao balcão e quando existam, garantir o distanciamento físico de pelo menos 2 metros entre clientes e trabalhadores.
- Nos estabelecimentos, promover circuitos adequados de acesso às instalações sanitárias, por forma a garantir as distâncias mínimas de segurança e garantindo-se a sua desinfeção adequada à sua utilização, pelo menos três vezes por dia, bem como a disponibilização de dispensadores de sabonete líquido e/ou solução antisséptica de base alcoólica para utilização pelos

1 MEDIDAS TÉCNICAS E ORGANIZACIONAIS



clientes, no interior dos WC. Sempre que possível, os lavatórios devem estar acessíveis sem necessidade de manipular portas.

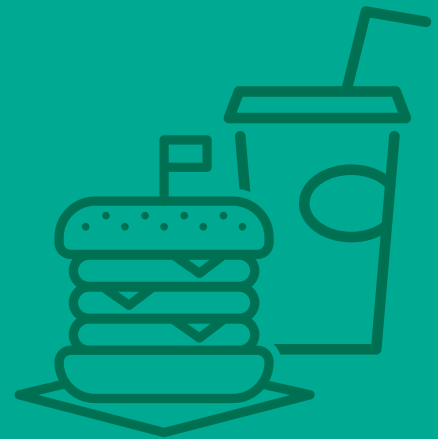
- Informar o cliente dos meios alternativos ao seu dispor para apresentação de reclamação, designadamente através da plataforma online www.livroreclamacoes.pt, caso o estabelecimento esteja nesta registado. Apesar de na presente conjuntura se encontrar suspensa a obrigatoriedade de apresentação do livro de reclamações no formato físico, quando permitida a sua disponibilização, caso o cliente prefira apresentar a sua reclamação neste formato, o operador económico deve informá-lo de que, antes de efetuar a reclamação, deve desinfetar as mãos ou colocar luvas para o efeito e assegurar-se de que a higienização é efetuada antes e após a colocação das mesmas; após o preenchimento da folha de reclamação, o operador económico deve entregar o duplicado ao reclamante, o qual deve desinfetar as mãos novamente.



ORGANIZAÇÃO DOS ESPAÇOS

- Retirar os motivos decorativos nas mesas, bem como, sempre que possível, mobiliário e peças de decoração não necessárias, o que está debaixo de estantes ou por cima de armários, para não dificultar a higienização e limpeza, que deve ser mais frequente.
- Impedir que os clientes modifiquem a orientação das mesas e das cadeiras, assegurando que apenas os trabalhadores do estabelecimento o fazem.
- Evitar a circulação aleatória de clientes pelo espaço, sinalizando os percursos mais adequados, nomeadamente para acesso ao WC.
- Organizar a entrada dos clientes colocando, sempre que possível, marcas/sinalética no pavimento que indiquem distâncias mínimas entre os clientes, nas filas para atendimento, pagamentos ao balcão ou acesso ao estabelecimento.

1 MEDIDAS TÉCNICAS E ORGANIZACIONAIS



- Utilizar portas separadas para a entrada e saída, sempre que possível, para evitar o contacto/cruzamento entre as pessoas. Se tal não for possível, definir percursos de entrada e saída para direccionar o fluxo de pessoas que entram e saem, evitando o contacto.
- Deve ser promovida a ventilação e o arejamento dos espaços, dando preferência ao arejamento natural. Em sistemas AVAC, garantir que está a funcionar em modo de extração.
- Reforçar a manutenção e desinfeção de equipamentos como reservatórios, turbinas, ventiladores, exaustores e similares.
- Colocar barreiras físicas nas caixas de pagamento, sempre que possível, para proteger a área de trabalho, que sejam fáceis de higienizar e desinfetar (por exemplo, painéis em acrílico).



HIGIENIZAÇÃO E LIMPEZA

- Estabelecer um procedimento escrito para o manuseamento e higienização dos produtos e equipamentos.
- Disponibilizar soluções antissépticas de base alcoólica ou toalhetes desinfetantes, para limpeza e desinfeção de balcões, mesas, cadeiras, apoio de braços, puxadores de portas, campainhas de portas e outros equipamentos, como telefones, teclados, terminais de pagamento automático.
- Nas deslocações de entrega ao domicílio, promover a higienização das viaturas de serviço (volante, mudanças, puxadores de portas, chaves e outros) equipando-as com solução desinfetante, lenços de papel e sacos para a colocação de EPI usados, disponibilizados pelo serviço, e colocando no interior das viaturas instruções de higienização.

2 MEDIDAS INDIVIDUAIS



- Garantir que os trabalhadores usam máscara no contacto direto com outros trabalhadores, bem como nos contactos diretos com os clientes, quando servem nos restaurantes, cafés, bares, *take-away*, entrega ao domicílio e *drive-through*. Em ambientes fechados, a utilização da viseira não dispensa a utilização de máscara. O uso de máscara não substitui outras medidas de prevenção, como o distanciamento físico recomendado, que devem ser mantidas.

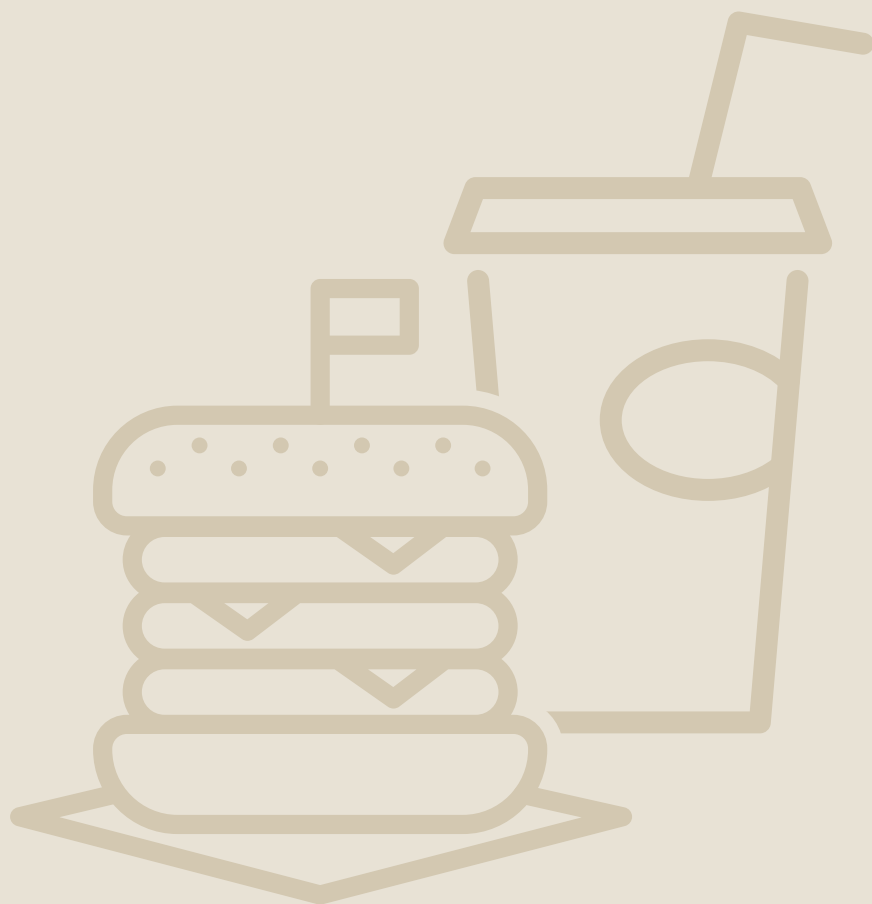
NOTAS TÉCNICAS

DOCUMENTO SUJEITO A ATUALIZAÇÃO
VERSÃO _____

A leitura deste documento não dispensa a consulta às 19 Recomendações da Autoridade para as Condições do Trabalho, "Adaptar os Locais de Trabalho | Proteger os Trabalhadores", bem como as orientações e circulares informativas da Direção-Geral da Saúde disponíveis em WWW.DGS.PT.

A ferramenta de avaliação de riscos OIRA COVID-19 está disponível no site da Autoridade para as Condições do Trabalho.

Para mais informação, consulte o site da Autoridade para as Condições do Trabalho em WWW.ACT.GOV.PT.



INFORME-SE BEM EM
covid19estamoson.gov.pt

#ESTAMOSON

não paramos
ESTAMOS ON



TRABALHO, SOLIDARIEDADE
E SEGURANÇA SOCIAL

