



MANUAL DE ORIENTAÇÃO

RESTAURAÇÃO

ÍNDICE

Enquadramento	3
Contextualização global.....	3
Regras e orientação.....	4
Calendário de reabertura dos estabelecimentos.....	4
Plano de contingência	5
Restauração	6
Horários	6
Lotação e distanciamento físico.....	6
Uso de máscaras	10
Solução antisséptica	10
Estabelecimento.....	11
Medidas gerais	11
Utensílios	12
Trabalhadores	13
Regras gerais	13
Utilização de luvas.....	14
Clientes	16
Medidas específicas.....	16
Higienização e limpeza de espaços e superfícies	16
Técnicas de limpeza.....	17
Materiais de limpeza	18
Frequência de limpeza.....	19
Produtos de limpeza e desinfecção	19
Uso de equipamentos de proteção individual pelos funcionários da limpeza	21
Procedimentos de limpeza e desinfecção das superfícies de áreas comuns	21
Instalações sanitárias.....	22

Nota: Todos os documentos mantêm-se atualizados na página oficial da CMRG. Qualquer impressão é responsabilidade do utilizador verificar a sua atualização.

	<p style="text-align: center;">Manual de Orientação Restauração</p>	MA.05
		01_15.05.2020

Áreas de preparação e confeção de alimentos	23
Limpeza e desinfecção de superfícies da área de isolamento onde esteve uma pessoa suspeita ou confirmada de COVID-19	24
Ventilação do espaço.....	25
Tratamento de resíduos	26
Livro de reclamações	26
Consultadas.....	28

Nota: Todos os documentos mantêm-se atualizados na página oficial da CMRG. Qualquer impressão é responsabilidade do utilizador verificar a sua atualização.

 Câmara Municipal RIBEIRA GRANDE	Manual de Orientação Restauração	MA.05
		01_15.05.2020

ENQUADRAMENTO

CONTEXTUALIZAÇÃO GLOBAL

No dia 18 de março de 2020 foi decretado, em Portugal, o primeiro estado de emergência, como medida de combate à Covid-19, através do [Decreto do Presidente da República n.º 14-A/2020](#). Neste âmbito, o Governo decretou um conjunto de medidas que incluíram o encerramento dos estabelecimentos comerciais de bens considerados não essenciais, bem como uma série de normas a respeitar pelos estabelecimentos comerciais cuja atividade não foi interrompida (total ou parcialmente).

Desde então foram decretados outros dois estados de emergência, terminando o último no dia 2 de maio de acordo com o [Decreto do Presidente da República n.º 20-A/2020](#), de 17 de abril.

Agora que, considerando a evolução do surto e as medidas de contenção implementadas na Região Autónoma dos Açores, se impõe o regresso a uma certa normalidade, é imperativo criar linhas de orientação que permitam aos empresários reabrir os seus negócios em segurança e de acordo com o calendário estabelecido pela [Resolução do Concelho do Governo n.º 123/2020, de 4 de maio](#).

Através deste documento, direcionado ao tecido empresarial estabelecido no concelho da Ribeira Grande, pretende-se disponibilizar uma ferramenta de apoio neste processo de reabertura baseada nas recomendações da Organização Internacional do Trabalho e Direções Geral e Regional da Saúde.

Nota: Todos os documentos mantêm-se atualizados na página oficial da CMRG. Qualquer impressão é responsabilidade do utilizador verificar a sua atualização.

	<p style="text-align: center;">Manual de Orientação Restauração</p>	MA.05
		01_15.05.2020

REGRAS E ORIENTAÇÃO

CALENDÁRIO DE REABERTURA DOS ESTABELECIMENTOS

A partir de 22 de maio

- Autorizar a abertura de estabelecimentos comerciais, industriais e de prestação de serviços, com exceção de restaurantes, cafés, bares e similares, sendo, nestes casos autorizado o serviço de take away, bares e restaurantes de hotel, excluindo para serviço a hóspedes, esplanadas e máquinas de vending.

A partir de 25 de maio

- Abertura dos serviços da Administração Regional e Local;
- Retomar as aulas presenciais para o 11.º e 12.º anos;
- Abrir museus, bibliotecas públicas, jardins, reservas, monumentos naturais, centros ambientais e de interpretação e espaços de visitação públicos;
- Abertura de zonas balneares;
- Permissão da prática de pesca lúdica nas suas várias modalidades.

A partir de 29 de maio

- Reabertura das atividades de restauração.

Nota: Todos os documentos mantêm-se atualizados na página oficial da CMRG. Qualquer impressão é responsabilidade do utilizador verificar a sua atualização.

	<p style="text-align: center;">Manual de Orientação Restauração</p>	MA.05
		01_15.05.2020

PLANO DE CONTINGÊNCIA

Os responsáveis pela gestão dos estabelecimentos devem, em articulação com os serviços de segurança e saúde no trabalho, elaborar um plano de contingência para a Covid-19 adaptado para a fase atual, no qual devem adotar procedimentos de prevenção e controlo da infeção, bem como de deteção e vigilância de eventuais casos de Covid-19, em consonância com a [Orientação n.º 006/2020 da Direção Geral da Saúde \(DGS\)](#) e de outras Normas e Orientações das autoridades de saúde, bem como, com as recomendações publicadas pelas Autoridade para as Condições do Trabalho.

O Plano de Contingência deve descrever a forma como uma organização continuará a funcionar durante ou após algum tipo de emergência, desastre ou evento. Isso envolve o planeamento de como os seus principais serviços ou produtos podem ser continuados e como será feita a recuperação da sua atividade económica e social.

Todos os colaboradores, independentemente do tipo de vínculo com a entidade empregadora, incluindo colaboradores temporários e colaboradores independentes, devem estar devidamente informados sobre a implementação do plano de prevenção adotado, no contexto do desempenho das suas funções.

Os responsáveis pela gestão dos estabelecimentos devem assegurar-se de que todas as pessoas que neles trabalham cumprem as medidas de higiene das mãos, as regras de etiqueta respiratória, de distanciamento físico e uso de máscaras (se aplicável).

Nota: Todos os documentos mantêm-se atualizados na página oficial da CMRG. Qualquer impressão é responsabilidade do utilizador verificar a sua atualização.

O Plano de Contingência deve descrever os sinais e sintomas da Covid-19, implementar, juntos dos colaboradores, procedimentos de automonitorização dos sintomas e elucidá-los sobre como proceder em caso de suspeição de infecção por SARS-CoV-2.

O Plano de Contingência deve definir claramente, para todas as tarefas, as funções, competências e responsabilidades de cada colaborador, de modo a que todos possam claramente saber quais os procedimentos a implementar.

RESTAURAÇÃO

HORÁRIOS

Nos estabelecimentos cuja tipologia permita, recomenda-se a adoção de um horário diferenciado, entre as 09h00 e as 11h00, para atendimento aos cidadãos que integrem grupos vulneráveis, salvaguardando que, fora desse horário, os mesmos continuem a ser atendidos como os restantes cidadãos, cumprindo as prioridades legalmente fixadas.

LOTAÇÃO E DISTÂNCIAMENTO FÍSICO

A afetação dos espaços acessíveis ao público dos estabelecimentos de restauração ou de bebidas deve ser limitada a 2/3 da sua capacidade, tal como definida no artigo 133.º do anexo ao Decreto-Lei n.º 10/2015, de 16 de janeiro, na sua redação atual.

Assim, considerando as limitações relativas à lotação dos espaços de restauração e as recomendações acerca do distanciamento entre pessoas e entre mesas, os estabelecimentos devem:

Nota: Todos os documentos mantêm-se atualizados na página oficial da CMRG. Qualquer impressão é responsabilidade do utilizador verificar a sua atualização.

- Privilegiar as reservas efetuadas previamente de modo a evitar a concentração de pessoas à entrada dos estabelecimentos;
- Reorganizar o espaço de forma a respeitar o cumprimento da distância física recomendada de 2 metros entre clientes, exceto quando pertencentes à mesma família/grupo. Desenhar a disposição dos lugares em diagonal pode facilitar a manutenção da distância de segurança (figura 1);

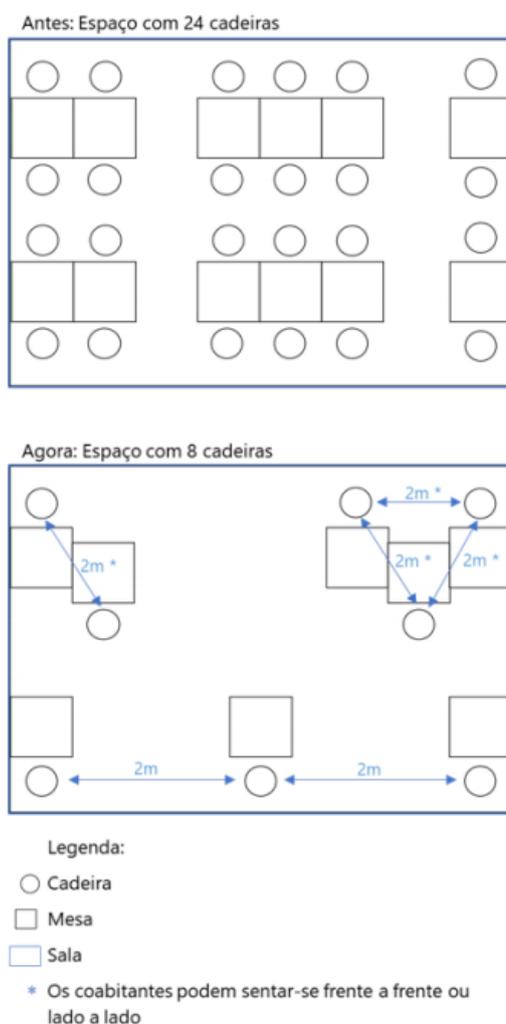


Figura 1: Exemplo de disposição de mesas e lugares

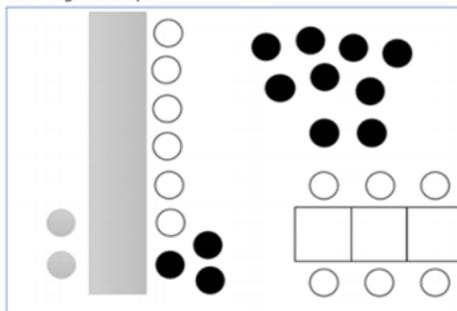
Nota: Todos os documentos mantêm-se atualizados na página oficial da CMRG. Qualquer impressão é responsabilidade do utilizador verificar a sua atualização.

	<p align="center">Manual de Orientação Restauração</p>	MA.05
		01_15.05.2020

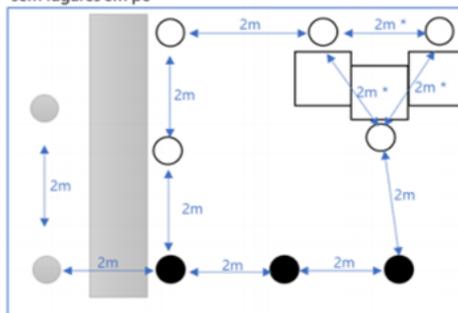
- Assegurar que os clientes não ficam sentados em lugares frente a frente, exceto quando pertençam à mesma família/ grupo;
- Impedir que os clientes modifiquem a orientação das mesas e das cadeiras. Os colaboradores podem fazê-lo, no cumprimento das exceções determinadas no ponto anterior;
- Os lugares 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;
- Criar, sempre que possível, circuitos de entrada e saída independentes e de sentido único, devidamente sinalizados (ex. marcação no pavimento);
- Nos pedidos/pagamentos ao balcão, no caso de poder formar-se uma fila de espera, os clientes devem ser incentivados a manter uma distância de, pelo menos, 2 metros (figura 2). Esta medida pode ser implementada através da sinalização do local onde os clientes devem permanecer à espera da sua vez;
- Proteger as zonas de pagamento através da instalação de barreiras físicas (ex. placas de acrílico);
- A fila de espera no espaço exterior ao estabelecimento deve garantir as condições de distanciamento, segurança. Tal pode ser conseguido através de sinalética ou informação adequada;

Nota: Todos os documentos mantêm-se atualizados na página oficial da CMRG. Qualquer impressão é responsabilidade do utilizador verificar a sua atualização.

Antes: Espaço com 6 cadeiras em mesa, 6 cadeiras ao balcão, 3 pessoas a fazer pedidos/pagamentos ao balcão e com lugares em pé



Agora: Espaço com 3 cadeiras em mesa, 2 cadeiras ao balcão, 3 pessoas a fazer pedidos/pagamentos ao balcão e sem lugares em pé



Legenda:

○ Cadeira ● Pessoa de pé
□ Mesa ● Funcionário

□ Sala ■ Balcão

* Os coabitantes podem sentar-se frente a frente ou lado a lado

Figura 2: Exemplo de disposição no espaço das cadeiras, mesas, lugares ao balcão e filas para pedidos/pagamentos.

- A circulação das pessoas para as instalações sanitárias deve ocorrer em circuitos onde seja possível manter a distância adequada entre as pessoas que circulam e as que estão sentadas nas mesas;
- Evidenciar, através de informação escrita (ex. cartazes, flyers) as recomendações das autoridades de saúde.

Nota: Todos os documentos mantêm-se atualizados na página oficial da CMRG. Qualquer impressão é responsabilidade do utilizador verificar a sua atualização.

USO DE MÁSCARAS

É obrigatório o uso de máscara nos locais de atendimento ao público (para funcionários e utilizadores), sendo que a utilização de viseiras não substitui o uso de máscaras, na medida em que estas protegem contra a projeção de partículas sólidas e líquidas, mas não conferem proteção respiratória contra agentes biológicos.

O uso de máscara no interior do estabelecimento é obrigatório, tanto para funcionários como para clientes, devendo a máscara apenas ser removida pelo cliente no início da refeição e novamente repostada após o seu término.

Em caso de incumprimento, as entidades devem informar os utilizadores não portadores de máscara, que não podem aceder ou permanecer no estabelecimento e informar as autoridades e forças de segurança desse facto, caso os utilizadores insistam em não cumprir aquela obrigatoriedade.

SOLUÇÃO ANTISSÉTICA

Os estabelecimentos devem disponibilizar dispensadores com solução antisséptica de base alcoólica (SABA), com 70% de álcool (SABA), à entrada, para os clientes, e exigir que estes, ao entrarem, higienizem as mãos. Estas normas devem estar afixadas e facilmente visíveis ao cliente.

Os estabelecimentos devem certificar-se de que estes dispensadores são recarregados regularmente e têm a necessária manutenção, devendo ainda afixar informação junto dos dispensadores sobre a higienização adequada das mãos.

Nota: Todos os documentos mantêm-se atualizados na página oficial da CMRG. Qualquer impressão é responsabilidade do utilizador verificar a sua atualização.

 Câmara Municipal RIBEIRA GRANDE	Manual de Orientação Restauração	MA.05
		01_15.05.2020

ESTABELECIMENTO

Medidas Gerais

A definição e implementação de medidas e procedimentos de segurança e higienização são a melhor resposta no âmbito do combate à COVID-19. De acordo com este princípio o responsável pelo estabelecimento deve:

- Promover e incentivar o agendamento prévio para reserva de lugares por parte dos clientes;
- 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;
- Trocar as toalhas e higienizar as mesas com produtos recomendados entre cada cliente;
- Retirar os motivos decorativos nas mesas;
- Garantir o cumprimento das medidas previstas no HACCP;
- Disponibilizar dispensadores de solução à base de álcool localizados perto da entrada do estabelecimento e noutros locais convenientes: Nestes locais deve também estar afixada informação incentivadora e explicativa;
- Ter em sua posse as fichas técnicas e de segurança da solução alcoólica utilizada;

Nota: Todos os documentos mantêm-se atualizados na página oficial da CMRG. Qualquer impressão é responsabilidade do utilizador verificar a sua atualização.

	<p style="text-align: center;">Manual de Orientação Restauração</p>	MA.05
		01_15.05.2020

- 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. 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;
- Disponibilizar toalhas descartáveis para secagem das mãos;
- Disponibilizar cartaz de lavagem das mãos junto da torneira;
- Disponibilizar [equipamentos de proteção individual](#) em quantidade suficiente e devidamente homologados pelas autoridades competentes;
- Afixar as regras de etiqueta respiratória, bem como os condicionalismos do estabelecimento na porta de entrada;
- Criar/definir local para isolamento para os colaboradores caso apresentem sintomas.

Utensílios

- Dispensar os utensílios de utilização comum, como temperos para saladas, saleiros e cestos de pão;
- Talheres, copos, pratos devem estar em local fechado, devidamente protegidos e de acesso exclusivo aos funcionários, evitando, assim, a sua exposição a gotículas.

Nota: Todos os documentos mantêm-se atualizados na página oficial da CMRG. Qualquer impressão é responsabilidade do utilizador verificar a sua atualização.

 Câmara Municipal RIBEIRA GRANDE	Manual de Orientação Restauração	MA.05
		01_15.05.2020

TRABALHADORES

Regras Gerais

Os trabalhadores de estabelecimentos de restauração e bebidas devem:

- Conhecer as medidas que constam do Plano de Contingência e saber como agir perante um caso suspeito de COVID-19;
- 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;
- Cumprir as medidas de higiene das mãos e etiqueta respiratória recomendadas pela Direção-Geral da Saúde;
- Higienizar as mãos entre cada cliente;
- Utilizar máscara durante todo o período de trabalho em espaços com múltiplas pessoas. Respeitar as condições de higiene e de segurança referentes à sua correta utilização, incluindo o período de validade determinado para cada uma. O uso de máscara não substitui outras medidas de prevenção, como o distanciamento físico recomendado, que deve ser mantido;
- Garantir que a disposição das mesas e das cadeiras no estabelecimento permitem uma distância de, pelo menos, 2 metros entre todas as pessoas;
- Manter, sempre que possível, uma distância de 2 metros dos clientes e dos outros colaboradores;

Nota: Todos os documentos mantêm-se atualizados na página oficial da CMRG. Qualquer impressão é responsabilidade do utilizador verificar a sua atualização.

	<p align="center">Manual de Orientação Restauração</p>	MA.05
		01_15.05.2020

- 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;
- Quando da entrega direta de materiais ou produtos, o responsável pela entrega deverá evitar, no limite das suas possibilidades, o contacto direto com o cliente ou com quaisquer objetos pessoais do mesmo;
- A loiça utilizada pelos clientes deve ser lavada na máquina de lavar com detergente, a temperatura elevada (80-90°C).

Utilização de luvas

Relativamente ao uso de luvas descartáveis, o colaborador deve saber que:

- O uso de luvas para preparar e manusear alimentos não substitui a adequada e frequente higienização das mãos;
- Não devem contactar com alimentos expostos e prontos para comer com as próprias mãos. 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.

Nota: Todos os documentos mantêm-se atualizados na página oficial da CMRG. Qualquer impressão é responsabilidade do utilizador verificar a sua atualização.

	<p style="text-align: center;">Manual de Orientação Restauração</p>	MA.05
		01_15.05.2020

RECEÇÃO/AQUISIÇÃO DOS PRODUTOS ALIMENTARES

Deve-se:

- Controlar o horário de receção dos produtos alimentares de modo a que o horário da receção não coincida com períodos de maior volume de trabalho;
- Evitar, sempre que possível, a receção em simultâneo de produtos alimentares de diferentes fornecedores;
- Utilizar um equipamento de proteção individual do fardamento habitual exclusivamente para o momento da receção de material (avental ou bata descartável). Podem ser também utilizadas luvas para a realização desta tarefa, sendo que a sua utilização deve ser exclusiva para este efeito;
- Verificar as características dos produtos alimentares quanto à sua higiene e salubridade, no momento da receção/aquisição;
- Lavar adequadamente as mãos antes e depois da receção dos produtos alimentares;
- Descartar e remover as embalagens exteriores (embalagens secundárias ou terciárias) antes de armazenar os produtos;
- Garantir que existem contentores próprios para a colocação de lixo, e restantes resíduos, em número suficiente e que permitam uma boa gestão de resíduos.

Nota: Todos os documentos mantêm-se atualizados na página oficial da CMRG. Qualquer impressão é responsabilidade do utilizador verificar a sua atualização.

 Câmara Municipal RIBEIRA GRANDE	Manual de Orientação Restauração	MA.05
		01_15.05.2020

CLIENTES

Medidas específicas

De forma a contribuir para a limitação da transmissão da COVID-19, todos os clientes devem assegurar as seguintes medidas:

- Usar máscara no interior do estabelecimento, sendo apenas no início da refeição e novamente reposta após o seu término;
- Higienizar as mãos com solução à base de álcool 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);
- Respeitar a distância entre pessoas de, pelo menos, 2 metros (exceto coabitantes);
- Cumprir medidas de etiqueta respiratória;
- Evitar tocar em superfícies e objetos desnecessários;
- 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);
- Se apresentar sinais ou sintomas de COVID-19 não deve frequentar espaços públicos.

HIGIENIZAÇÃO E LIMPEZA DE ESPAÇOS E SUPERFÍCIES

Os responsáveis pelo espaço devem assegurar a desinfecção periódica de balcões de atendimento, interruptores de luz e de elevadores, maçanetas, corrimãos,

Nota: Todos os documentos mantêm-se atualizados na página oficial da CMRG. Qualquer impressão é responsabilidade do utilizador verificar a sua atualização.

	<p align="center">Manual de Orientação Restauração</p>	MA.05
		01_15.05.2020

puxadores de armários. Para este efeito devem ser utilizados os produtos adequados e eficazes no combate à propagação do vírus, exceto se tal não for possível devido a razões de segurança alimentar.

Deve ser implementado um procedimento de limpeza e desinfeção frequente e sistemática dos balcões de atendimento, e deve ser assegurada a limpeza do ponto de venda (POS) que irá ser utilizado pelo cliente, à frente deste e antes da sua utilização.

Privilegiar os pagamentos por meios automáticos, evitando a manipulação de dinheiro. Quando possível, os estabelecimentos devem desligar os equipamentos tipo *touch screen*.

Sempre que haja a desocupação de uma mesa, esta deverá ser limpa e desinfetada (mesas e cadeiras) antes da sua nova utilização.

A sua loiça deve ser encaminhada diretamente para a copa suja, para lavagem imediata, de forma a evitar a acumulação de loiça no passa-pratos.

Privilegiar as toalhas de papel em detrimento de toalhas de tecido.

Técnicas de limpeza

As organizações devem assegurar-se que os procedimentos de limpeza seguem as seguintes recomendações:

- A limpeza deve ser sempre húmida - não usar aspiradores a seco em zonas públicas, salvo se forem aspiradores com tanque de água que recolhe a

Nota: Todos os documentos mantêm-se atualizados na página oficial da CMRG. Qualquer impressão é responsabilidade do utilizador verificar a sua atualização.

	<p style="text-align: center;">Manual de Orientação Restauração</p>	MA.05
		01_15.05.2020

sujidade na água; este depósito deve ser despejado e lavado entre cada uma das áreas a aspirar;

- A limpeza deve ser realizada sempre no sentido de cima para baixo e, das áreas mais limpas para as mais sujas seguindo o exemplo abaixo indicado:
 - Paredes e teto (se aplicável);
 - Superfícies acima do chão (bancadas, mesas, cadeiras, corrimãos, outros); Equipamentos existentes nas áreas;
 - Instalações sanitárias;
 - Chão.

Materiais de limpeza

As organizações devem assegurar-se que existem materiais de limpeza distintos (de uso exclusivo) de acordo com o nível de risco das áreas a limpar.

Os panos de limpeza devem ser, preferencialmente, de uso único e descartáveis (usar e deitar fora), diferenciados por um código de cores, para cada uma das áreas, de acordo com o nível de risco, como se exemplifica a seguir:

- Azul - Bancadas, mesas, cadeiras, cadeirões de restaurantes e de gabinetes, entre outros;
- Verde - Mesas de refeição e áreas de preparação de alimentos;
- Vermelho - Casas de banho: pano só para limpar o lavatório: amarelo; pano para as sanitas (exterior).

O balde e esfregona para o chão são habitualmente reutilizáveis, pelo que se deve garantir uma limpeza e desinfeção destes equipamentos no final de cada utilização.

Nota: Todos os documentos mantêm-se atualizados na página oficial da CMRG. Qualquer impressão é responsabilidade do utilizador verificar a sua atualização.

	<p style="text-align: center;">Manual de Orientação Restauração</p>	MA.05
		01_15.05.2020

O balde e esfregona devem ser diferentes, para as áreas atrás referidas. Os que são utilizados nas casas de banho, não devem ser utilizados nas áreas de alimentação ou em outros espaços públicos.

Frequência de limpeza

As organizações devem assegurar-se que:

- A limpeza de superfícies de toque frequente pode ser realizada com detergente de base desinfetante, para conseguir um procedimento mais rápido, isto é, um produto que contém na sua composição, detergente e desinfetante em simultâneo (2 em 1), compatíveis. Estes produtos podem ter várias apresentações: líquida, gel, espuma ou spray;
- Não são utilizados produtos em spray nas áreas de exposição e venda de alimentos já confeccionados;
- A frequência da limpeza das superfícies de toque frequente é no mínimo de 6 vezes ao dia. No entanto, pode ser necessário aumentar essa frequência;
- Lavar o chão com água quente e detergente comum, seguido da desinfeção com solução de lixívia diluída em água. A frequência de limpeza deve ser no mínimo 2 vezes ao dia;
- Instalações sanitárias (casas de banho): lavar preferencialmente com produto que contenha na composição detergente e desinfetante. A frequência de limpeza do chão deve ser, no mínimo, 3 vezes ao dia.

Produtos de limpeza e desinfeção

As organizações devem:

Nota: Todos os documentos mantêm-se atualizados na página oficial da CMRG. Qualquer impressão é responsabilidade do utilizador verificar a sua atualização.

	<p style="text-align: center;">Manual de Orientação Restauração</p>	MA.05
		01_15.05.2020

- Dispor das fichas de dados de segurança dos produtos que constam no plano de higienização;
- Cumprir as indicações do fabricante e instruções inscritas nos rótulos dos produtos e nas fichas de segurança;
- Garantir que os produtos químicos estão devidamente rotulados, fechados e conservados nas suas embalagens de origem, de modo a evitar o risco de contaminação de alimentos;
- Garantir que os produtos químicos são armazenados, fora das áreas de manuseamento de alimentos, em local fechado e devidamente identificado, fora do alcance de crianças ou pessoas com necessidades especiais;
- Utilizar detergentes comuns ou de uso doméstico, tais como, lixívia (hipoclorito de sódio) com pelo menos 5% de cloro livre na forma original e álcool a 70%. Podem também ser utilizados produtos de desinfecção rápida sob a forma de toalhetes humedecidos no desinfetante e fornecidos em dispensador próprio. Estes toalhetes, devido à possível disseminação dos agentes contaminantes, devem ser usados apenas numa superfície. Não secar a superfície depois de usar o toalhete desinfetante, porque é necessário que a superfície fique molhada durante uns minutos até secar ao ar, para ser eficaz;
- Desinfetar as partes metálicas das superfícies ou as que não são compatíveis com a lixívia com álcool a 70% ou outro produto compatível, para evitar a corrosão ou danificação;

Nota: Todos os documentos mantêm-se atualizados na página oficial da CMRG. Qualquer impressão é responsabilidade do utilizador verificar a sua atualização.

	Manual de Orientação Restauração	MA.05
		01_15.05.2020

- Abrir as janelas quando da aplicação de lixívia ou outro produto semelhante, de forma a arejar e renovar o ar.

Uso de equipamentos de proteção individual pelos funcionários da limpeza

As organizações devem assegurar-se que os funcionários estão devidamente protegidos. Estes devem usar bata impermeável, máscara e luvas resistentes aos desinfetantes (de usar e deitar fora).

Procedimentos de limpeza e desinfeção das superfícies de áreas comuns

Na limpeza e desinfeção das superfícies de áreas comuns os colaboradores devem seguir as seguintes indicações:

- Preparar a solução de lixívia (hipoclorito de sódio) com concentração original de 5% ou mais de cloro livre. A lixívia deve ser diluída na altura de utilizar. A solução diluída deve ser a 0,1%, na proporção de 1 parte de lixívia para 99 partes iguais de água:

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

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

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

Nota: Todos os documentos mantêm-se atualizados na página oficial da CMRG. Qualquer impressão é responsabilidade do utilizador verificar a sua atualização.

	<p align="center">Manual de Orientação Restauração</p>	MA.05
		01_15.05.2020

- Lavar primeiro as superfícies com água e detergente;
- Espalhar uniformemente a solução de lixívia nas superfícies;
- Deixar atuar a lixívia nas superfícies durante pelo menos 10 minutos (ler e seguir as instruções do fabricante/fornecedor);
- Enxaguar as superfícies só com água quente;
- Deixar secar ao ar.

Instalações sanitárias

Na limpeza e desinfecção das superfícies de instalações sanitárias os colaboradores devem seguir as seguintes indicações:

- Utilizar panos diferentes para os lavatórios e as áreas à volta destes e para o exterior das sanitas;
- Seguir a sequência:
 - Iniciar a limpeza pelos lavatórios (1.º as torneiras e só depois o lavatório) e superfícies à volta destes;
 - Limpar os trocadores de fraldas;
 - Limpar as sanitas;
 - Limpar o chão.

Limpeza da sanita:

- Parte interior da sanita: limpar o interior da sanita apenas com o piaçaba:
 - Se houver urina ou fezes, descarregar primeiro o autoclismo;
 - Não deitar lixívia ou produto com amoníaco sobre a urina, porque provoca uma reação gasosa nociva para a saúde;

Nota: Todos os documentos mantêm-se atualizados na página oficial da CMRG. Qualquer impressão é responsabilidade do utilizador verificar a sua atualização.

	<p style="text-align: center;">Manual de Orientação Restauração</p>	MA.05
		01_15.05.2020

- Aplicar o produto detergente com base desinfetante; deixar atuar durante pelo menos 5 minutos;
- Esfregar bem por dentro com o piaçaba; puxar o autoclismo com o piaçaba ainda dentro da sanita para que este também fique limpo;
- Volte a puxar a água.
- Parte exterior da sanita:
 - Espalhar o detergente/desinfetante na parte de cima da sanita e sobre os tampos;
 - Esfregar com o pano: primeiro os tampos e só depois, a parte exterior da sanita (em cima e nos lados);
 - Passar com pano só com água;
 - Deixar secar ao ar;
 - Limpar e desinfetar bem o botão do autoclismo. Pode desinfetar também com álcool a 70%-80%.
- No final da limpeza, deve voltar a passar um pano humedecido em desinfetante em todas as torneiras;
- Não esquecer de limpar frequentemente as maçanetas das portas das casas de banho.

Áreas de preparação e confeção de alimentos

Na limpeza e desinfecção das superfícies de instalações sanitárias os colaboradores devem seguir as seguintes indicações:

- Os funcionários que limpam as áreas de alimentação não devem ser os mesmos que limpam as casas de banho;

Nota: Todos os documentos mantêm-se atualizados na página oficial da CMRG. Qualquer impressão é responsabilidade do utilizador verificar a sua atualização.

	<p align="center">Manual de Orientação Restauração</p>	MA.05
		01_15.05.2020

- Os materiais de limpeza são específicos para estas áreas e seguem as regras definidas pela legislação em vigor;
- Deve haver panos diferentes de limpeza para as bancadas e utensílios destas; as mesas, cadeiras e outro mobiliário; material específico para o chão;
- Os produtos a utilizar (detergentes e desinfetantes devem ser produtos que não contaminem eventualmente os alimentos);
- Não borrifar com desinfetante em spray nas áreas onde há alimentos em confeção ou em exposição.

Limpeza e desinfeção de superfícies da área de isolamento onde esteve uma pessoa suspeita ou confirmada de COVID-19

Na limpeza e desinfeção das superfícies de áreas de quarentena ou isolamento, de suspeito ou doente confirmado, os colaboradores devem seguir as seguintes indicações:

- Usar bata impermeável, máscara, óculos/viseira e luvas resistentes aos desinfetantes (de usar e deitar fora);
- Esperar pelo menos 20 minutos depois de a pessoa doente, ou suspeita de estar doente sair da área de isolamento/quarentena e, só depois, iniciar os procedimentos de limpeza em segurança;
- Preparar a solução de lixívia (hipoclorito de sódio) com concentração original de 5% ou mais de cloro livre. A lixívia deve ser diluída na altura de utilizar. A solução diluída deve ser a 0,1%, na proporção de 1 parte de lixívia para 49 partes iguais de água:

Nota: Todos os documentos mantêm-se atualizados na página oficial da CMRG. Qualquer impressão é responsabilidade do utilizador verificar a sua atualização.

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

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

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

- Lavar primeiro as superfícies com água e detergente;
- Em seguida, espalhar uniformemente a solução de lixívia nas superfícies;
- Deixar atuar a lixívia nas superfícies durante pelo menos 10 minutos – ler as instruções do fabricante/fornecedor. Esta etapa é fundamental;
- De seguida enxaguar as superfícies só com água quente;
- Deixar secar ao ar.

VENTILAÇÃO DO ESPAÇO

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).

Nota: Todos os documentos mantêm-se atualizados na página oficial da CMRG. Qualquer impressão é responsabilidade do utilizador verificar a sua atualização.

	<p style="text-align: center;">Manual de Orientação Restauração</p>	MA.05
		01_15.05.2020

TRATAMENTO DE RESÍDUOS

Resíduos gerados por caso suspeito devem ser colocados em saco de plástico, resistente e descartável, sem serem apertados e borrifados com lixívia (solução de hipoclorito de sódio com uma concentração de $\pm 5\%$) a cada deposição. O enchimento do saco não deve ultrapassar os dois terços da sua capacidade, devendo ser bem fechado, borrifado com lixívia e colocado dentro de um segundo saco de plástico, também este fechado. Depois de fechado, o saco deve ser guardado durante 72 horas, antes de ser colocado no contentor coletivo ou à porta, para ser recolhido pelo sistema municipal de recolha de resíduos indiferenciados, [Orientação n.º 02/2020, de 15 de abril](#).

Os equipamentos de proteção individual (p.e., máscaras, luvas e batas) e os produtos de limpeza ou desinfeção (p.e., toalhas de papel e toalhletes) de uso único, depois de utilizados e quando não tenham de ser tratados como resíduos perigosos, devem ser acondicionados em contentor específico, preparado com saco de plástico resistente e descartável. Após o enchimento, o saco deve ser bem fechado e encaminhado para o sistema municipal de recolha de resíduos indiferenciados. [Orientação Nº 03/2020 11 de maio de 2020](#).

LIVRO DE RECLAMAÇÕES

No que respeita à disponibilização do livro de reclamações físico quando solicitado pelo consumidor, são recomendados os seguintes procedimentos:

- O estabelecimento/operador económico deve informar o consumidor de que a reclamação pode ser submetida através da plataforma on-line

Nota: Todos os documentos mantêm-se atualizados na página oficial da CMRG. Qualquer impressão é responsabilidade do utilizador verificar a sua atualização.

	<p style="text-align: center;">Manual de Orientação Restauração</p>	MA.05
		01_15.05.2020

www.livroreclamacoes.pt. Caso o estabelecimento/operador económico ainda não se tenha registado na plataforma do livro de reclamações eletrónico, deverá fazê-lo com urgência, de forma a permitir que os consumidores possam apresentar reclamações por esse canal. Em caso de dúvida quanto ao registo na plataforma deverão contactar a linha de atendimento do Instituto Regional das Atividades Económicas, tel. 296 302 270;

- 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 consumidor 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 estabelecimento/operador económico deve entregar o duplicado ao reclamante, o qual deve desinfetar as mãos novamente.

Nota: Todos os documentos mantêm-se atualizados na página oficial da CMRG. Qualquer impressão é responsabilidade do utilizador verificar a sua atualização.

	<p align="center">Manual de Orientação Restauração</p>	MA.05
		01_15.05.2020

CONSULTADAS

- Agência Europeia para a Segurança e Saúde no Trabalho
[https://oshwiki.eu/wiki/COVID-19: Back to the workplace - Adapting workplaces and protecting workers](https://oshwiki.eu/wiki/COVID-19:_Back_to_the_workplace_-_Adapting_workplaces_and_protecting_workers)
- Centro Europeu de Prevenção e Controlo das Doenças (ECDC)
https://europa.eu/european-union/index_pt
- Diário da República Eletrónico
<https://dre.pt/web/guest/home/-/dre/130399862/details/maximized>
- Direção-Geral da Saúde (DGS)
<https://www.dgs.pt>
<https://www.dgs.pt/corona-virus.aspx>
- Direção Regional da Saúde (DRS)
<http://www.azores.gov.pt/Portal/pt/entidades/srs-drs>

Registo de Alterações

Versão	Descrição de alteração	Nome	Data

Nota: Todos os documentos mantêm-se atualizados na página oficial da CMRG. Qualquer impressão é responsabilidade do utilizador verificar a sua atualização.