

Para: Empresas de Restauração

Assunto: Reabertura de espaços e empresas de restauração – Pandemia Covid19

Fonte: **Direção Regional da Saúde**

Contacto na DRS: sres-drs@azores.gov.pt

Class.:C/C. C/F.

Na sequência da Resolução do Conselho do Governo n.º 123/2020, de 4 de maio, publicada no Jornal Oficial da Região Autónoma dos Açores, n.º 67, I Série, no âmbito da Pandemia da Covid-19 e no seguimento das medidas de desconfinamento que têm vindo a ser implementadas, de forma faseada, na Região Autónoma dos Açores, a Direção Regional da Saúde (DRS), relativamente à reabertura de espaços e empresas de restauração, informa o seguinte:

### **USO 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.

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.

O uso de máscara no interior do estabelecimento é obrigatório, tanto para funcionários como para clientes, devendo a máscara apenas ser removida pelo cliente aquando do início do momento de degustação e alimentação e novamente reposta após o seu término.

A entidade empregadora deve possuir e facultar aos seus colaboradores os equipamentos de proteção individual em número suficiente **para todos os trabalhadores**.

### **LOTAÇÃO**

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.

### **HORÁRIOS**

Nos estabelecimentos cuja tipologia permita, recomenda-se a adoção de um horário diferenciado, entre as 09:00 e as 11:00 horas, 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.

### **SOLUÇÃO ANTISÉPTICA**

Os estabelecimentos devem disponibilizar dispensadores com solução antissética de base alcoólica (SABA), com 70% de álcool (SABA), à entrada, para os clientes e exigir que os clientes, ao entrarem, higienizem as mãos, devendo esta obrigatoriedade estar devidamente afixada e visível 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.

### **DISTANCIAMENTO FÍSICO**

Deve reorganizar-se os espaços, assim como os fluxos de entrada e saída (sentidos únicos), devendo utilizar-se sinalização (ex. marcação no pavimento) e outra informação (ex. cartazes) que alerte para as distâncias de segurança.

As zonas de pagamento devem ter barreiras físicas de proteção instaladas.

Assegurar que os clientes não ficam sentados em lugares frente a frente, exceto quando pertençam à mesma família/ grupo.

Tendo em consideração as limitações de lotação, deve ser respeitado o distanciamento entre pessoas e entre mesas.

No sentido de evitar a concentração de pessoas à entrada dos estabelecimentos, deve ser privilegiada, previamente, a reserva de lugar.

Aquando 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.

### **LIMPEZA E DESINFEÇÃO**

Os responsáveis pelo espaço devem assegurar a desinfeção periódica de balcões de atendimento, interruptores de luz e de elevadores, maçanetas, corrimãos, puxadores de armários, mediante a utilização de produtos adequados e eficazes no combate à propagação do vírus, exceto se ponderosas razões de segurança alimentar a tanto obstem.

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, por forma a evitar a acumulação de loiça, no passa pratos.

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

## **TRABALHADORES**

A entidade empregadora deve possuir e facultar aos seus colaboradores os equipamentos de proteção individual em número suficiente para todos os trabalhadores.

## **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;
- Sempre que possível, evitar a receção em simultâneo de produtos alimentares de diferentes fornecedores;
- Utilizar equipamento de proteção do fardamento habitual para o momento da receção (utilizar um avental ou bata descartável, utilizado exclusivamente para esta tarefa). 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.

## **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.

O acima exposto não dispensa a aplicação das medidas divulgadas nas seguintes circulares, disponíveis em <https://covid19.azores.gov.pt/>:

Circular Informativa nº 37, de 03 de maio de 2020 – SAÚDE E TRABALHO – Medidas de prevenção da COVID-19 nas empresas

Circular Informativa nº 20, de 23 de março de 2020 – Limpeza e desinfeção de superfícies em estabelecimentos de atendimento ao público ou similares – Infeção por SARS-CoV-2 (COVID-19)

Circular Informativa nº 16, de 22 de março de 2020 – Infeção por SARS-CoV-2 (COVID-19). Medidas de prevenção da transmissão em estabelecimentos de atendimento ao público

Mais informação e materiais de divulgação podem ser encontrados em <https://covid19.azores.gov.pt/>

O Diretor Regional