

# Estabelecimentos de Restauração e Bebidas

## Os Clientes devem



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)

Evitar tocar em superfícies e objetos desnecessários



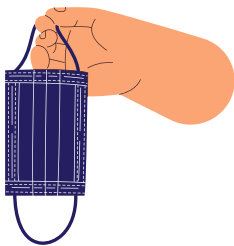
Respeitar a distância entre pessoas de, pelo menos, 2 metros (exceto coabitantes)

Dar preferência ao pagamento através de meio que não implique contato físico entre o colaborador e o cliente (terminal de pagamento automático contactless)



Cumprir medidas de etiqueta respiratória

Se apresentar sinais ou sintomas de COVID-19 não deve frequentar espaços públicos



Considerar a utilização de máscara nos serviços take-away que estão instalados dentro dos estabelecimentos, utilizando-a sempre de forma adequada de acordo com as recomendações da DGS

Para mais informações sobre lavagem das mãos e colocação da máscara



# Medidas a adotar pelos estabelecimentos

Os estabelecimentos de restauração e bebidas, pelas suas características, podem ser locais de transmissão da infeção por SARS-CoV-2, quer por contacto direto e/ou indireto. Para além da elaboração e/ou atualização do plano de Contingência, os estabelecimentos deverão adotar medidas adicionais para assegurar a minimização da transmissão da doença nestes contextos, conforme consta da Orientação 23/2020 da Direção-Geral da Saúde.

## Lavagem correta das mãos e etiqueta respiratória

Todos os trabalhadores e frequentadores do estabelecimento



## Higienizar as mãos entre cada cliente e utilizar corretamente a máscara

Contemplar a necessidade de substituição da máscara

O uso de máscara não substitui outras medidas de prevenção, como o distanciamento físico recomendado



## Reorganização do espaço

Reduzir a capacidade máxima do estabelecimento, garantindo uma distância de, pelo menos, 2 metros entre as pessoas



## Colocar os pratos, copos, talheres e outros utensílios nas mesas na presença do cliente

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



## Adequada limpeza e desinfeção das superfícies,

Desinfetar, pelo menos seis vezes por dia, todas as zonas de contato frequente

Higienizar, pelo menos três vezes por dia, as instalações sanitárias

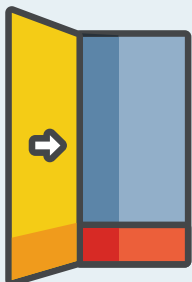
Desinfetar, após cada utilização, ementas e terminais multibanco

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

## Renovação frequente de ar nas áreas do restaurante

Preferencialmente, através de abertura de portas e janelas

Se utilização de Ar Condicionado, apenas em modo de extração, com a manutenção adequada do equipamento



## O uso de luvas para preparar e manusear alimentos não substitui a adequada e frequente higienização das mãos

Os colaboradores devem usar utensílios adequados, para alimentos prontos a comer

Não devem passar com as luvas de uma área suja para uma área limpa

O mesmo par de luvas pode ser utilizado apenas para uma tarefa



Fonte • Orientação O23/2020 da Direção-Geral da Saúde