

Data:	20 de Maio de 2020
Assunto:	Plano de Contingência para Estabelecimentos de Restauração e Bebidas
Tema:	Saúde pública

A APHORT adverte que a adaptação e preenchimento da presente minuta são da exclusiva responsabilidade do seu utilizador

IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO: (a preencher)

1. ENQUADRAMENTO

Este Plano de Contingência é elaborado conforme a Orientação nº 023/2020 de 8 de Maio da Direção Geral de Saúde, e a Orientação nº 6/2020 de 26 de Fevereiro, igualmente da Direção Geral de Saúde.

Este Plano é divulgado a todos os trabalhadores do estabelecimento.

2. PROCEDIMENTOS A ADOTAR PERANTE UM CASO SUSPEITO DE COVID-19 – ÁREA DE ISOLAMENTO

É da responsabilidade dos trabalhadores a auto monitorização do estado de saúde, medindo e registando a sua temperatura corporal duas vezes ao dia, verificando a tosse ou dificuldades em respirar. Se tiverem sinais ou sintomas sugestivos de COVID -19 não devem apresentar-se no local de trabalho e devem contactar a Linha SNS24 (808242424), ou outras linhas telefónicas criadas para o efeito, e proceder de acordo com as indicações fornecidas.

Também os clientes, conforme a acima referida Orientação da DGS, não devem frequentar espaços públicos se apresentarem sinais ou sintomas de COVID-19.

Todavia, não obstante o anterior, se algum Colaborador ou algum Cliente desenvolver sinais ou sintomas sugestivos de COVID-19 (febre, tosse, dificuldades respiratórias), deve ser encaminhado para a área de isolamento, colocada uma máscara cirúrgica e acionados os devidos meios – telefonema para a LINHA SNS24 (808242424). Devem ser cumpridas todas as orientações dadas pela linha de apoio, sem prejuízo de um contacto com o 112 em casos de emergência.

Neste estabelecimento foi definida como área de isolamento (a preencher.)

3. PROTOCOLO DE HIGIENE E SEGURANÇA

Para assegurar a prevenção do risco de transmissão do COVID – 19 a empresa adota um Protocolo de Higiene e Segurança, anexo a este Plano de Contingência, e que será atualizado sempre que necessário.

Localidade, data

A Gerência

USO EXCLUSIVO DOS ASSOCIADOS

PROTOCOLO DE HIGIENE E SEGURANÇA COVID-19 (anexo ao Plano de Contingência)

Para assegurar a prevenção do risco de transmissão do COVID 19 a empresa adota o presente Protocolo de Higiene e Segurança COVID 19.

1. Colaboradores

Os trabalhadores têm informação e instruções de trabalho* sobre as regras e procedimentos que devem adotar em termos de:

- Higiene das mãos - *A lavagem de mãos, tanto quanto é possível saber, é a melhor forma de travar a propagação do coronavírus. Por esse facto, é extremamente importante promover a lavagem de mãos regular.*
- Higiene Pessoal - *Os trabalhadores devem cumprir escrupulosamente todas as regras de higiene pessoal e manter a boa higiene corporal diária.*
- Fardamento - *A farda deve apresentar-se diariamente em bom estado de higiene,*
- Equipamento de proteção individual – *A máscara é o EPI usado pelos trabalhadores durante o período de trabalho, devendo ser respeitadas as boas práticas de utilização e de conservação, substituindo quando necessário.*
- Etiqueta respiratória - *O cumprimento das regras de etiqueta respiratória é fundamental.*
- Conduta Social - *Os trabalhadores devem evitar o contacto próximo, apertos de mão, beijos e abraços, com colegas e com clientes.*

2. Higienização, Limpeza e Desinfecção

Os * do estabelecimento foram reforçados incluindo:

- *Desinfetar pelo menos **seis vezes por dia**, e com recurso a detergentes adequados, todas as zonas de contato frequente;*
- *Desinfetar **após cada utilização**, com recurso a detergentes adequados, os equipamentos críticos (tais como terminais de pagamento automático e máquinas de tabaco);*
- *Higienizar, pelo menos **três vezes por dia**, as instalações sanitárias com produto que contenha na composição detergente e desinfetante (2 em 1);*
- *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*
- *Trocar as toalhas e higienizar as mesas com produtos recomendados entre cada cliente.*
- *Colocar os pratos, copos, talheres e outros utensílios (como os porta-guardanapos) nas mesas na presença do cliente que os vai utilizar, devendo ser assegurada a sua higienização e acondicionamento;*
- *É disponibilizado dispensador de solução à base de álcool perto da entrada do estabelecimento*
- *A loiça utilizada pelos clientes é lavada na máquina de lavar com detergente, a temperatura elevada (80 90°C)*

Todas estas operações são registadas.

3. Serviço

As mesas estão limpas e sem nada em cima, quando os clientes se sentam, nem mesmo qualquer elemento decorativo.

Só depois do cliente se sentar é que são colocados os pratos, talheres, copos e guardanapos, na presença do cliente que os vai utilizar, sendo assegurada a sua higienização e acondicionamento;

Localidade, data

*Nota: Cada estabelecimento tem que desenvolver e adaptar as suas próprias Informações e Instruções de Trabalho (mencionadas no ponto 1 acima) e o seu próprio protocolo de limpeza e desinfeção (mencionado no ponto 2 acima).

USO EXCLUSIVO DOS ASSOCIADOS