



Desconfinamento nos restaurantes

Que medidas devem os estabelecimentos de restauração adotar nesta fase?

Os estabelecimentos de restauração e bebidas devem garantir que todos os seus trabalhadores clientes, fornecedores e restantes pessoas que os frequentam cumpram as regras de:

- [lavagem das mãos](#)
- etiqueta respiratória
- outras medidas de higiene pessoal e ambiental

Os estabelecimentos devem:

- elaborar e/ou atualizar o seu próprio plano de contingência específico para [COVID-19](#)
- fornecer a todos os funcionários o plano de contingência
- reduzir a capacidade máxima do estabelecimento (interior, incluindo balcão, e esplanada), para assegurar o distanciamento físico recomendado (2 metros)
- privilegiar a utilização de espaços exteriores, como as esplanadas e serviço take-away
- organizar as cadeiras e as mesas de maneira a garantir uma distância de, pelo menos, 2 metros
- impedir que os clientes modifiquem a orientação das mesas e das cadeiras
- promover e incentivar o agendamento prévio
- inativar os lugares em pé, pela dificuldade de garantir a distância entre as pessoas, assim como estão desaconselhadas as operações do tipo self-service
- manter a distância de 2 metros nas filas de espera e circulação para as instalações sanitárias
- disponibilizar dispensadores de solução à base de álcool localizados perto da entrada do estabelecimento
- garantir uma adequada limpeza e desinfeção das superfícies

- retirar os motivos decorativos nas mesas
- substituir as ementas individuais por ementas que não necessitem de ser manipuladas pelos clientes
- assegurar uma boa ventilação e renovação frequente de ar nas áreas do restaurante

E os funcionários o que têm de cumprir?

Os **funcionários** devem:

- conhecer e cumprir as medidas do plano de contingência
- manter a distância de 2 metros dos clientes, entre clientes e dos restantes colaboradores
- colocar os pratos, copos, talheres e outros utensílios nas mesas na presença do cliente
- **higienizar as mãos entre cada cliente**
- **utilizar corretamente a máscara**
- **garantir que o espaço exterior reúne condições para as pessoas estarem à espera**
- **impedir que os clientes modifiquem a orientação das mesas e das cadeiras**
- cumprir as recomendações de segurança e de higiene
- ser considerados como caso suspeito, e ser encaminhados para a área de isolamento, se desenvolverem sinais ou sintomas sugestivos de [COVID-19](#), durante o seu turno de trabalho

Que cuidados devo ter ao frequentar um estabelecimento de restauração?

Como os estabelecimentos de restauração e bebidas são locais frequentados por várias pessoas existem medidas adicionais a cumprir de modo a reduzir a [transmissão](#) da [COVID-19](#). Assim todas as pessoas devem:

- **higienizar as mãos** com solução à base de álcool ou água e sabão à entrada e saída do estabelecimento
- respeitar a **distância entre pessoas** de, pelo menos, **2 metros** (exceto pessoas que vivam na mesma casa)
- cumprir as medidas de **etiqueta respiratória**:
 - tapar o nariz e boca quando espirrar ou tossir
 - utilizar um lenço de papel ou o braço, nunca com as mãos
 - deitar o lenço de papel no lixo

- [lavar as mãos](#) sempre que se assoar, espirrar ou tossir
- **evitar tocar** em superfícies e objetos desnecessários
- **utilização de máscara** nos serviços take-away
- dar preferência ao pagamento através de outros meios que não impliquem contacto físico com o funcionário (por exemplo [contactless](#), [MB Way](#), entre outros)
- evitar permanecer por longos períodos no restaurante saindo após terminar a refeição

Os estabelecimentos têm de seguir regras de limpeza e descontaminação?

Sim, os estabelecimentos devem:

- descontaminar, pelo menos **seis vezes por dia**, com detergentes adequados, todas as zonas de contacto frequente, por exemplo balcões, puxadores, casas de banho
- desinfetar **após cada utilização** os equipamentos críticos, tais como terminais de pagamento automático e ementas individuais
- **trocar as toalhas** e higienizar as mesas entre cada cliente
- lavar a loiça utilizada pelos clientes na máquina de lavar com detergente e a temperatura elevada (80/90°C)

Quais os cuidados de higiene e segurança alimentar que os estabelecimentos têm de ter?

Todos os estabelecimentos de restauração devem adotar procedimentos de higiene e segurança alimentar para evitar a [transmissão](#) do vírus, nomeadamente:

- na preparação e manipulação os alimentos: devem lavar corretamente e frequentemente as mãos
- a utilização de luvas não substitui a necessidade de lavar as mãos
- se forem utilizadas luvas na confeção de alimentos, devem ser mudadas com frequência e efetuar a higienização das mãos antes da sua colocação e após retirá-las
- lavar adequadamente os alimentos crus
- não deve haver contacto com alimentos expostos e prontos a comer com as próprias mãos. Devem usar-se utensílios adequados como guardanapos, espátulas, pinças, entre outros

Fonte: [Direção-Geral da Saúde](#) (DGS)

<https://www150.statcan.gc.ca/n1/pub/24-621-x/2023001/article/00001.htm>