

VOLUME I

Restauração social e coletiva em contexto COVID-19

COORDENAÇÃO
Marta Jorge de Vasconcelos Pinto



Escola Superior
de Tecnologia
da Saúde
Politécnico de Coimbra

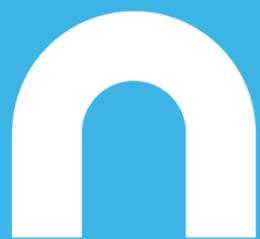
Em colaboração com:



BIOSPHERE
Portugal

COLEÇÃO

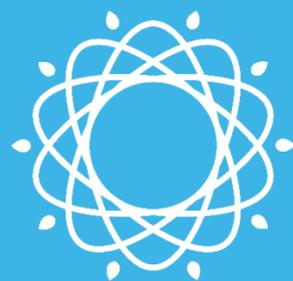
Gestão do risco em situações
epidémicas e pandémicas no
ensino superior



**Escola Superior
de Tecnologia
da Saúde**

Politécnico de Coimbra

Em colaboração com:



BIOSPHERE
Portugal



Ficha técnica

Coleção

Gestão do risco em situações epidémicas e pandémicas no ensino superior

Título

Restauração social e coletiva em contexto COVID-19

Volume I

Coordenação editorial

Marta Jorge de Vasconcelos Pinto

Edição

Escola Superior de Tecnologia da Saúde de Coimbra

Autores

António Costa Barbosa

Célia Alcobia Gomes

Fernando Mendes

Hélder Simões

João José Joaquim

Marta Vasconcelos Pinto

Paulo Servo

Rui Lopes

Peritos Externos

Francisco Silva | CTCV | Centro Tecnológico da Cerâmica e do Vidro

Henrique Guisado | HVG | CONSULTORIA E FORMAÇÃO PROFISSIONAL, UNIPESSOAL LDA

Pedro Carrana | Câmara Municipal de Coimbra

Rita Caetano | USP Póvoa de Varzim, Vila do Conde

Parceiros Institucionais

Associação Ibero-Americana de Engenharia de Segurança do Trabalho

Biosphere

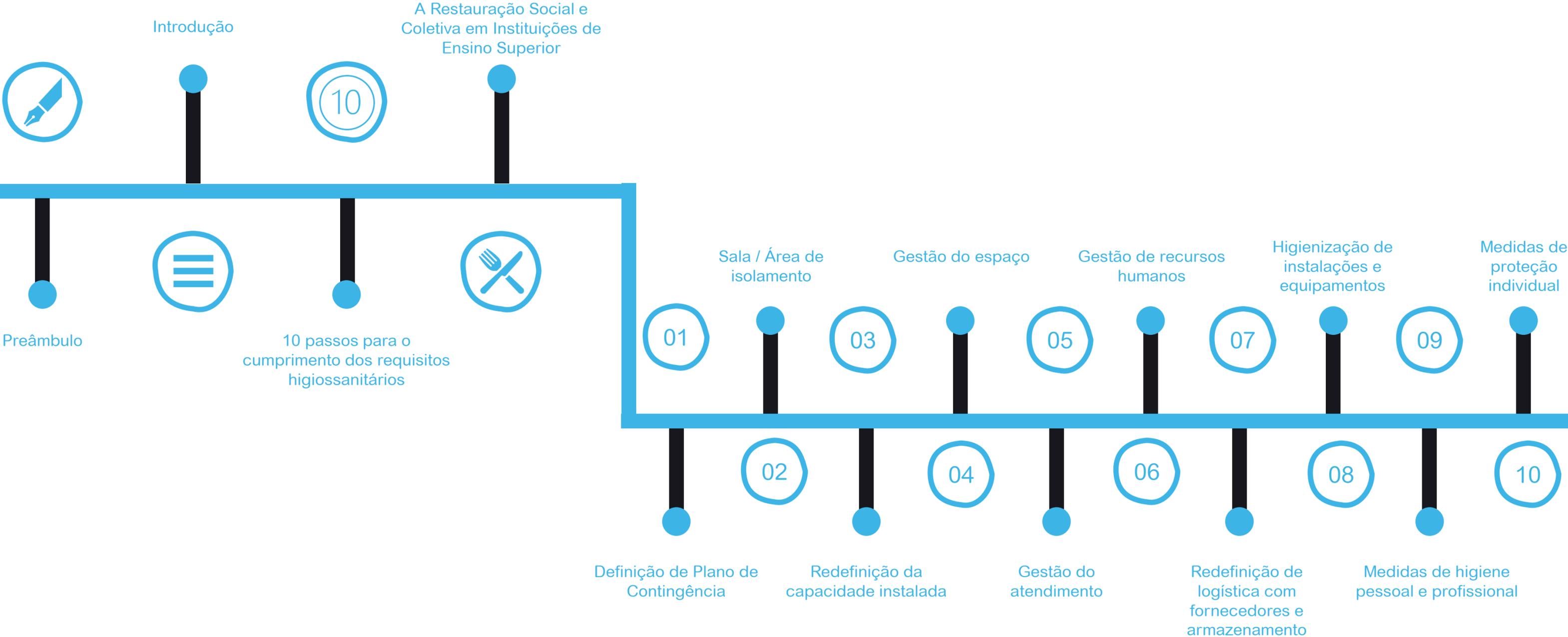
ISBN

978-989-8252-57-9 (*e-book*)

DOI

https://doi.org/10.34642/ipc_5wwa-w417

Conteúdo



Glossário de infografia

C Conforme

NC Não Conforme

NA Não Aplicável



OBJETIVO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL #2
Erradicar a fome



OBJETIVO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL #3
Saúde de qualidade



OBJETIVO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL #4
Educação de qualidade



OBJETIVO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL #6
Água potável e saneamento



OBJETIVO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL #8
Trabalho digno e crescimento económico



OBJETIVO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL #9
Indústria, inovação e infraestruturas



OBJETIVO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL #10
Reduzir as desigualdades



OBJETIVO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL #11
Cidades e comunidades sustentáveis



OBJETIVO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL #16
Paz, justiça e instituições eficazes



OBJETIVO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL #17
Parcerias para a implementação dos objetivos

Preâmbulo

A Escola Superior de Tecnologia da Saúde de Coimbra em colaboração com a Biosphere Sustainable Lifestyle  elaborou um conjunto de manuais práticos de Segurança e Saúde Sanitária aplicáveis ao setor do ensino superior tendo por base os requisitos e critérios estabelecidos pela Direção-Geral de Saúde (DGS), Organização Mundial de Saúde (OMS) e organismos governamentais e setoriais, com o objetivo de capacitar as instituições de ensino superior para a normalização da atividade letiva no atual contexto pandémico.

A experiência vertida nos presentes manuais resulta da colaboração entre Técnicos de Saúde Ambiental (TSA) e Técnicos Superior de Segurança e Saúde no Trabalho (TSST) com experiência comprovada na gestão da Segurança e Saúde e atuação em Saúde Pública.

A pandemia veio revelar a importância dos TSA e TSST, tantas vezes despercebida e desvalorizada. Nunca tanto como agora se direcionou a atenção para a segurança e saúde no trabalho e para a saúde ambiental. As organizações, entidades e empresas enfrentam atualmente desafios novos e importantes no combate à pandemia, perspetivando a proteção da saúde dos trabalhadores e estudantes. Importa assim, em tempos de emergência e resposta sanitária, reforçar a importância das medidas a implementar, mas também a sua íntima relação com os 17 Objetivos do Desenvolvimento Sustentável das Nações Unidas. Estabelece-se por isso neste documento a relação entre as ações propostas e os respetivos objetivos do desenvolvimento sustentável (ODS), para os quais essas mesmas ações contribuem.

A Saúde Ambiental, contempla múltiplos aspetos da saúde humana e qualidade de vida determinados por fatores físicos, químicos, biológicos, sociais e psicológicos do ambiente. É ainda contemplada a avaliação, correção, redução e a prevenção desses fatores que, potencialmente, podem afetar de forma adversa a saúde das gerações presentes e futuras.



O Licenciado em Saúde Ambiental, face ao DL 177/95 de 30 de maio, intervém nos espaços de restauração coletiva elaborando pareceres, promovendo o cumprimento de disposições legais, ações de controlo dos géneros alimentícios e seu processamento, colaborando ainda na formação e sensibilização dos profissionais manipuladores de alimentos. A sua ação, neste cenário pandémico, reveste-se de especial importância para a recolha, análise e tratamento da informação estatística e epidemiológica de dados de saúde das populações, com vista à gestão do risco de contágio.

Os efeitos e resultados das medidas de Segurança e Saúde no Trabalho têm repercussão na saúde e bem-estar e se o trabalho é reconhecido como um fator determinante para a saúde, é imperioso relacioná-lo com a saúde pública. A epidemia por COVID-19 sendo uma emergência de Saúde Pública tem sérias implicações nas atividades e condições de trabalho, assim como na saúde e segurança dos trabalhadores.

Sendo os contactos entre pessoas um forte veículo de contágio e de propagação do vírus, estes devem manter-se ao nível mínimo indispensável. O empregador tem como obrigação assegurar aos trabalhadores condições de segurança e de saúde em todos os aspetos do seu trabalho. No atual contexto da pandemia da COVID-19, cabe à gestão de topo e aos respetivos Serviços de Saúde Ocupacional, obrigatoriamente constituídos por Técnicos de Segurança do Trabalho e Médicos do Trabalho, estabelecerem as condições técnicas que assegurem a implementação das medidas de prevenção da infeção dos trabalhadores por SARS-CoV-2 no local de trabalho e a transmissão da doença COVID-19.

No atual contexto pandémico – como antes - os TSA e TSST são particularmente fundamentais no acesso e divulgação de informação fiável e atualizada e no processo de gestão e avaliação de riscos com vista à implementação de medidas de prevenção e controlo, bem como no desenvolvimento e revisão de planos de contingência, tudo em estreita colaboração com as autoridades de saúde pública.

Toda a informação constante na presente coleção de manuais resulta da consulta de fontes públicas, complementada e validada pelos seus autores, com particular enfoque nas Orientações Técnicas emanadas pela Direção-Geral da Saúde no âmbito da pandemia de COVID-19.

As Orientações da Direção-Geral da Saúde constituem uma referência de conduta e de boas práticas, com vista a minimizar o risco de transmissão de SARS-CoV-2 e o impacto da doença. Não sendo lei, podem ter a força de lei por determinação governamental, e o seu incumprimento pode ser sancionado, pois o desrespeito das orientações emanadas pelas autoridades administrativas é suscetível de integrar o crime de desobediência.

As recomendações apresentadas neste documento são válidas à data da sua publicação. Face à natural e necessária atualização constante das orientações, emanadas pelas entidades de saúde competentes, este guia será atualizado, sempre que adequado e disponibilizado para consulta pública.



Introdução

O cenário excepcional experienciado desde março de 2020 e consequentes mudanças impostas ou adaptativas decorrentes da pandemia têm proporcionado a vivência de uma realidade distinta à conhecida até então, criando um desafio incomensurável à gestão das organizações.

A realidade experienciada há largos meses, ditou o encerramento das atividades letivas presenciais e por força da declaração do estado de emergência, a imposição do regime de teletrabalho e atendimento não presencial. Ao panorama descrito, somam-se os substanciais impactos transversais a todos os setores da economia, coexistindo a certeza da existência da realidade “antes e depois da COVID-19”. À gestão de uma instituição de ensino superior, *per si* caracterizada por ser uma atividade estimulante, somam-se os inúmeros desafios e ameaças, internos e externos.

Nas palavras de Albert Einstein: “*A crise é a melhor bênção que pode ocorrer com as pessoas e países, porque a crise traz progressos (...) É na crise que nascem as invenções, os descobrimentos e as grandes estratégias*”. No momento atual, a crise tem nome e sobrenome: denomina-se pandemia COVID-19 (SARS-CoV-2).





A Pandemia continuará a afetar a normalidade de funcionamento das instituições de ensino superior do ponto de vista acadêmico, organizacional e funcional, pelo que se deve ter em conta, de uma forma consciente, a necessidade de adoção de estratégias de ajuste dinâmico de planos de ação, criando condições para as necessárias adaptações e correções que permitam, em cada momento, responder de forma efetiva às necessidades que se venham a constituir.

Com esta coleção de livros, pretendemos contribuir para a continuidade das atividades letivas e não letivas com a serenidade que o cenário de emergência em Saúde Pública determinou, associado às contingências impostas pelas autoridades competentes e com a certeza do valor que o modelo de ensino presencial permite imprimir na formação cívica e académica dos estudantes.



10 Passos para o cumprimento dos requisitos higiossanitários

O presente manual, Restauração social e coletiva em contexto COVID-19 constitui o Volume I da Coleção – Gestão do risco em situações epidémicas e pandémicas no ensino superior, pretende servir de suporte e de orientação prática para a implementação das medidas de segurança recomendadas pela DGS e tem por objetivo reforçar e promover a divulgação de boas práticas às atividades de restauração social e coletiva das instituições de ensino superior.

Encontram-se descritos 10 passos para a implementação das medidas higiossanitárias exigíveis no contexto pandémico atual. São explanados, em cada uma das etapas, as ações que deverão ser tomadas com vista ao cumprimento de requisitos exigíveis em matéria de saúde pública.

10 Passos para o cumprimento dos requisitos higiossanitários

01 Definição de Plano de Contingência

02 Sala / Área de isolamento

03 Redefinição da Capacidade Instalada

04 Gestão do espaço

05 Gestão do atendimento

06 Gestão de recursos humanos

07 Redefinição de logística com fornecedores e armazenamento

08 Higienização de instalações e equipamentos

09 Medidas de higiene pessoal e profissional

10 Medidas de proteção individual

A restauração social e coletiva em instituições de ensino superior

A restauração existente em ambiente escolar pretende atender às necessidades da comunidade académica, no que diz respeito à alimentação, em qualidade e preço controlado, assumindo as escolas um contributo para o desenvolvimento saudável e harmonioso dessa comunidade promovendo, através da alimentação, os aspetos físico, emocional e intelectual.

As Instituições de Ensino Superior (IES), para além do seu papel central no ensino e desenvolvimento intelectual, têm também um papel importante na saúde dos seus cidadãos. Promovem a literacia em saúde nutricional da sua comunidade, mas principalmente asseguram ambientes favoráveis à adoção de hábitos alimentares e de vida saudáveis, sabendo que o estado nutricional, influenciado pelo padrão alimentar, está diretamente relacionado com o estado de saúde.

A preocupação é, desde logo, que nos espaços de restauração das IES se cumpram os princípios dietéticos de quantidade, qualidade e variedade, com observância das normas de higiene e segurança alimentar a que estão sujeitos os géneros alimentícios, conforme estatuído no Regulamento (CE) n.º 178/2002, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de janeiro de 2002. Este regulamento determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios, e também no Regulamento (CE) n.º 852/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004, relativo à higiene dos géneros alimentícios.

As refeições fornecidas na restauração em IES devem ser não só equilibradas, mas também seguras, pelo que é necessário que se garanta a inocuidade, salubridade e boa conservação dos produtos alimentares, desde a receção das matérias-primas até à sua distribuição, bem como as condições de higiene e segurança nos espaços de refeição e ainda as boas-práticas profissionais dos manipuladores de alimentos.



No contexto pandémico que atravessamos os espaços de restauração das IES, pelas suas características, podem ser locais de transmissão acrescida da infeção por SARS-CoV-2, quer por contacto direto e/ou indireto. Por isso, medidas adicionais devem ser tomadas para assegurar a minimização da transmissão da doença nestes contextos.

Assim sendo, estas instalações devem permitir realizar a manutenção, a limpeza e a desinfeção que se mostrem adequadas, com vista a ser minimizada a contaminação pelo ar, garantir que as superfícies e os materiais não sejam tóxicos, evitar a contaminação cruzada dos géneros alimentícios e possibilitar uma proteção contra o acesso e a instalação de pragas. Essas instalações devem ser, ainda, apropriadas para manuseamento e armazenamento a temperatura controlada, garantindo também condições adequadas para o controlo destas temperaturas e, se necessário, o seu registo.



01 | Plano de Contingência

Um Plano de Contingência é um documento preventivo, preditivo e reativo, que descreve a estrutura estratégica e operativa a observar durante ou após qualquer tipo de emergência, desastre ou evento, com o objetivo de ajudar a controlar e a minimizar eventuais consequências negativas. Este documento apresenta um conjunto de procedimentos alternativos ao funcionamento normal de instituições de ensino superior, sempre que alguma das suas funções usuais se vê prejudicada por uma contingência interna ou externa.

Cinge o planeamento de como os seus principais serviços ou produtos podem ser continuados e como deverá ser processada a recuperação da atividade económica e social.

Por determinação dos gabinetes das Ministras da Modernização do Estado e da Administração Pública, do Trabalho, Solidariedade e Segurança Social e da Saúde, as instituições de ensino superior elaboraram o seu Plano específico de Contingência para a COVID-19 em estreita articulação com os serviços de segurança e saúde no trabalho e em alinhamento com a Orientação n.º 006/2020 da Direção-Geral da Saúde. As instituições devem ainda adotar procedimentos de prevenção e controlo da infeção, bem como de deteção e vigilância de eventuais casos de COVID-19, em consonância com as recomendações das autoridades competentes.

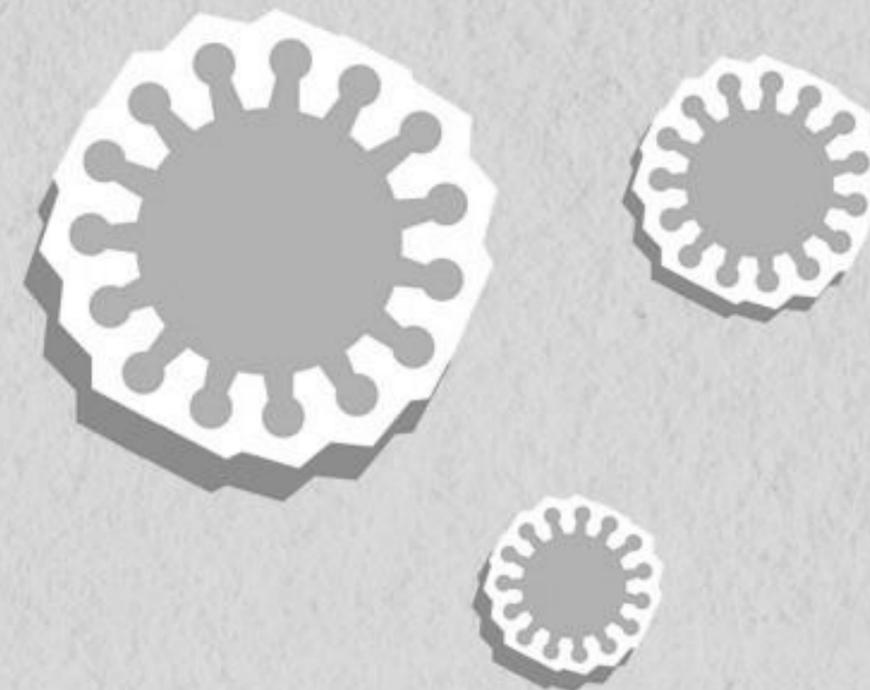
Com o objetivo de consagrar informação sobre as medidas de segurança adotadas relativamente à COVID-19, deverá a entidade patronal providenciar a elaboração de procedimentos específicos para trabalhadores e utentes, como recurso vinculador ao cumprimento das medidas higiossanitárias vigentes. Recomenda-se a elaboração de documentos resumo em linguagem ou grafismo simples, claro e bilingue, decorrente da especificidade de utilização de espaços de restauração social e coletiva por entidades e alunos integrados em programas de mobilidade ou cooperação internacional.

O documento deverá ainda ser divulgado e difundido pelos trabalhadores e restantes partes interessadas, informando-os especialmente sobre as principais medidas adotadas pelo estabelecimento de ensino face à situação de emergência ou pandemia e como reconhecer e atuar perante um utente ou colaborador com suspeita de COVID-19.

*Despacho n.º 2836-A/2020, de 2 de março de 2020

Segue um conjunto de requisitos que o setor da Restauração Social e Coletiva deve ter em consideração:

	C	NC	NA
Existe sinalética informativa (preferencialmente bilingue) sobre as boas práticas a adotar para prevenção da propagação e do contágio por SARS-CoV-2 (obrigatoriedade do uso de máscara, higienização das mãos, distanciamento social, circuitos de circulação, higienização de espaços)			
Os trabalhadores sabem como agir perante casos suspeitos e confirmados de COVID-19 – contactar a Linha SNS24 (808 24 24 24) e proceder de acordo com as indicações fornecidas			
Os trabalhadores que desenvolvam sinais ou sintomas sugestivos de COVID-19 durante o seu turno de trabalho são considerados casos suspeitos e encaminhados para a área de isolamento, devendo ser contactada a Linha SNS24 (808 24 24 24).			



02 | Sala / Área de isolamento

Na sequência da definição de procedimentos específicos decorrentes do Plano de Contingência, deverá o estabelecimento de ensino superior dispor de sala ou área de isolamento (ver Orientação DGS nº 006/2020 de 26/02). Para o efeito, deverá encontrar-se claramente definido o local (sala, gabinete, secção, zona) para isolar pessoas (utentes, trabalhadores e restantes partes interessadas) suspeitas ou confirmadas com COVID-19.

A escolha do espaço de isolamento deve atender às orientações da DGS em termos de características e materiais, a saber:

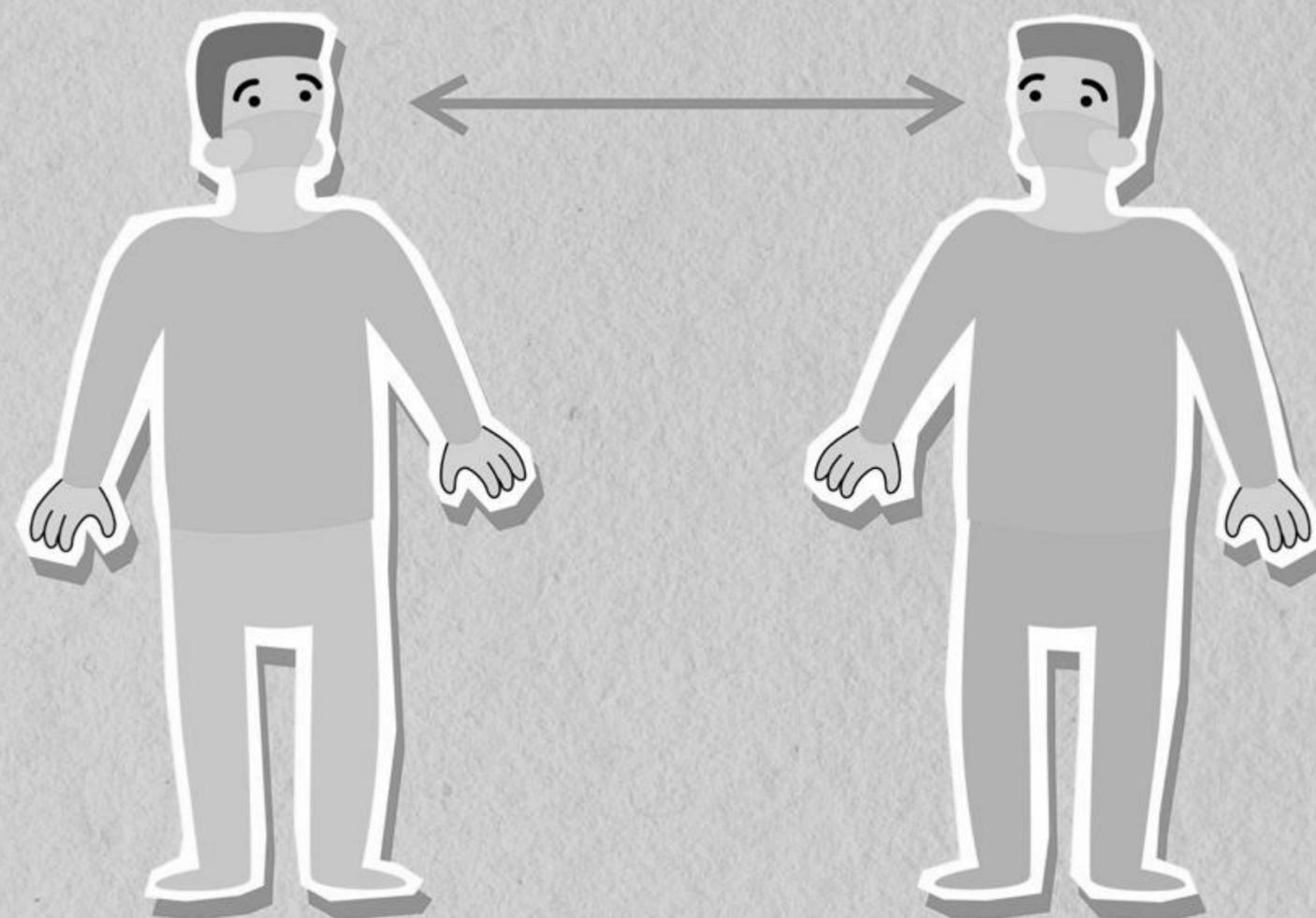
	C	NC	NA
Ventilação natural ou sistema de ventilação mecânica			
Revestimentos lisos e laváveis (não deve dispor de tapetes, alcatifa ou cortinados), casa de banho (sempre que exequível), <i>stock</i> de materiais de limpeza, máscaras cirúrgicas e luvas descartáveis			
Dispensador com solução antisséptica de base alcoólica à entrada e no interior das instalações			
Telefone com ligação ao exterior, cadeira ou marquesa para descanso e conforto do utilizador, enquanto aguarda validação do caso e eventual reencaminhamento			
Termómetro, contentor de resíduos de abertura não manual, saco de resíduos de tipo hospitalar do Grupo 3, sacos de recolha de roupa usada e/ou contaminada (se aplicável)			
Kit com água e alguns alimentos não perecíveis			

Na limpeza e desinfeção das superfícies de áreas de quarentena ou isolamento, após ocupação por suspeito ou doente confirmado (ver Orientação DGS nº 014/2020 de 21/03), os trabalhadores devem cumprir o seguinte procedimento:

	C	NC	NA
Usar bata impermeável, máscara, óculos/viseira e luvas descartáveis resistentes aos desinfetantes			
Esperar pelo menos 20 minutos depois da pessoa doente, ou suspeita de estar doente, sair da área de isolamento para iniciar os procedimentos de limpeza			
Preparar a solução de lixívia (hipoclorito de sódio) com concentração original de 5% ou mais de cloro livre, diluindo a 0,1% - 1 parte de lixívia para 49 partes iguais de água (consultar Anexo I da Orientação nº 014/2020)			
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. <u>Esta etapa é fundamental</u>			
De seguida enxaguar as superfícies só com água quente			
Deixar secar ao ar			

03 | Redefinição da capacidade instalada

A redefinição da capacidade instalada é uma das principais medidas a adotar em estabelecimentos de restauração social e coletiva afetos a instituições do ensino superior. Evitar aglomerações e a existência de períodos de espera alargados são basilares numa perspetiva de minimização do risco de contágio e constituem-se nas tarefas de maior dificuldade de execução e de menor taxa de sucesso de previsão.



	C	NC	NA
A afetação dos espaços acessíveis ao público observa a regra de ocupação máxima indicativa de 0,05 pessoas por metro quadrado de área (0,05 pessoas/m ²)			
Foi reduzida a capacidade máxima das instalações (interior, incluindo balcão, e esplanada*, na eventualidade de existir), assegurando o distanciamento físico recomendado (2 metros) entre as pessoas nas instalações e garantir o cumprimento da legislação em vigor			
São utilizadas barreiras físicas impermeáveis de separação entre clientes que se encontrem frente a frente e existe um afastamento entre mesas de 1,5 metros			
A lotação máxima do espaço está afixada em documento próprio, visível ao público			
A disposição dos lugares está desenhada na diagonal para facilitar a manutenção da distância de segurança			
Não é permitida a ocupação de lugares frente a frente ou lado a lado a uma distância inferior a 2 metros			
Nas filas da linha ou para serviço ao balcão, no caso de poder formar-se uma fila de espera, os clientes são incentivados a manter uma distância de, pelo menos 2 metros. Recomenda-se o uso de sinalização do local onde devem permanecer à espera da sua vez			
A fila de espera no exterior do espaço de restauração ou cafetaria garante as condições de distanciamento, nomeadamente através de sinalética e informação adequada			
É reforçada e mantida uma distância de 2 metros entre clientes e trabalhadores			

* A ocupação ou o serviço em esplanadas apenas é permitida, desde que sejam respeitadas, com as necessárias adaptações, as orientações da DGS para o setor da restauração

04 | Gestão do Espaço

- Disposição de mobiliário e redefinição de circuitos de entrada e de saída
- Espaços da equipa e zonas comuns acessíveis aos utilizadores
- Ventilação das áreas comuns

Disposição de mobiliário e redefinição de circuitos de entrada e de saída

A redefinição da capacidade instalada conduz, parcial ou totalmente, à alteração da disposição de mobiliário de serviço ou de apoio às atividades de restauração coletiva e/ou cafeteria, com implicações diretas na definição de circuitos que em registo de atividade de laboração pré-pandémico não se encontrariam definidos.

	C	NC	NA
Estão criados circuitos de entrada e saída independentes e de sentido único, devidamente sinalizados e demarcados (ex. marcação no pavimento)			
Os utilizadores dos espaços de restauração social e coletiva estão proibidos de procederem à modificação da orientação de mesas e cadeiras			
Pela dificuldade de garantir a distância entre as pessoas, os lugares em pé estão desaconselhados			
Estão vedadas as operações do tipo <i>self-service</i> , nomeadamente <i>buffets</i> , dispensadores de alimentos e condimentos que impliquem contacto direto com utensílios ou equipamentos por parte do utilizador (jarros, pinças, talheres de servir)			
Foram retirados utensílios de uso comum e motivos decorativos como: galheteiros, saleiros, porta guardanapos, jarras/vasos ou outros objetos			

Espaços da equipa e zonas comuns acessíveis aos utilizadores

As instalações sociais de apoio ao serviço e instalações sanitárias de acesso ao público podem apresentar-se como locais passíveis de formação de aglomerações, sendo necessário tomar medidas adicionais.

	C	NC	NA
A circulação de pessoas para as instalações sanitárias ocorre em circuitos onde é possível manter a distância adequada entre os transeuntes e as que estão sentadas nas mesas			
Está definida a lotação máxima dos vestiários e instalações sanitárias			
As zonas de balneários e cacifos/vestiários são utilizadas alternadamente, de modo a garantir a utilização segura dos espaços			
A utilização do refeitório/cantina/copa/zona de refeições é feita em mesas separadas ou garantindo a devida distância de segurança, procedendo a turnos alternados para as refeições, e o número de pessoas é limitado com base no máximo permitido em todos os locais de trabalho			
Está assegurada a desinfeção de cada mesa, cadeira, equipamento e área de trabalho no início e fim de cada jornada de trabalho			
É dada preferência ao trabalho individual em detrimento do trabalho em equipa e, quando isso não seja possível, as equipas são reduzidas ao mínimo e é evitada a rotatividade de trabalhadores na formação das equipas			

Espaços da equipa e espaços e zonas comuns acessíveis aos utilizadores
(Cont.)

	C	NC	NA
Nas instalações sanitárias/vestiários/balneários existem dispositivos de lavagem de mãos com sabão, e de secagem das mãos, com toalhas de papel de uso único, e são disponibilizados dispensadores de solução antisséptica e contentores de resíduos de abertura não manual			
As instalações sanitárias são higienizadas de acordo com a Orientação nº 014/2020			
As torneiras devem ser, sempre que possível, de comando não manual			
Não são utilizados secadores que produzam jatos de ar			
As portas são mantidas abertas, sempre que possível			

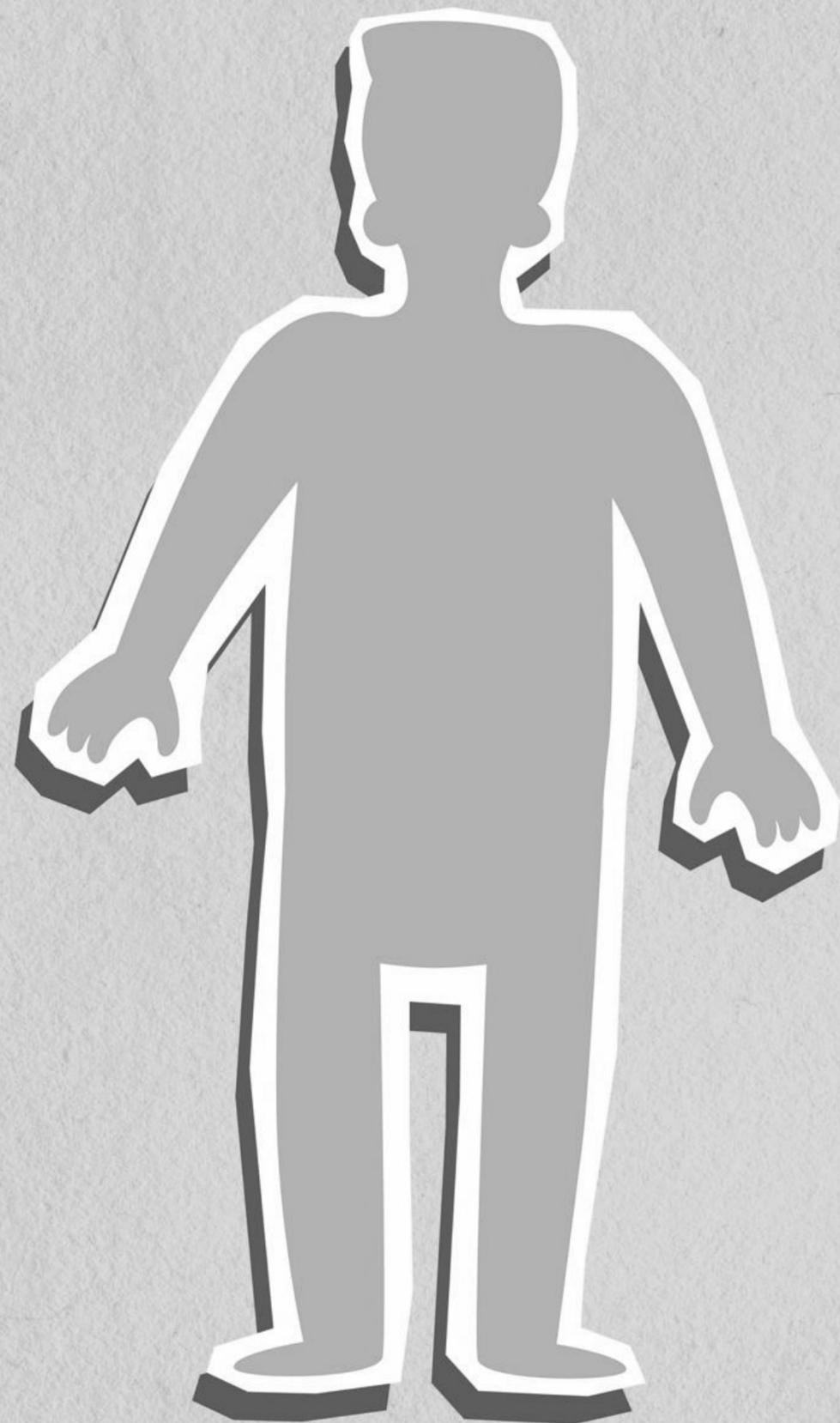
Ventilação das áreas comuns

Com base na evidência científica atual, e considerando o risco de transmissão associado à disseminação de gotículas respiratórias produzidas quando uma pessoa infetada tosse, espirra ou fala, medidas adicionais devem ser implementadas pelos estabelecimentos com atendimento ao público no que à ventilação e arejamento de espaços respeita.

O risco da utilização de sistemas AVAC (Aquecimento, Ventilação e Ar Condicionado) é considerado muito baixo desde que se cumpram as regras para uma utilização segura, nomeadamente a sua manutenção*.

	C	NC	NA
É assegurada uma boa ventilação dos espaços, com ventilação natural, através da abertura de portas/janelas ou através de ventilação mecânica de ar (sistema AVAC)			
É garantida a limpeza e manutenção adequada dos sistemas de climatização e/ou ventilação mecânica			
Sempre que possível, equacionar a inversão do sistema de ventilação e a indução de pressão negativa nas áreas comuns, em particular nas salas de refeição			

* Orientação DGS nº 23/2020



05 | Gestão do Atendimento

- Privilegiar reservas de senha/serviço em detrimento do *WALK IN*
- Atendimento dos utilizadores
- Empratamento

Privilegiar reservas de senha/serviço em detrimento do *WALK IN*

A gestão do atendimento em estabelecimentos de restauração social e coletiva, onde se verificam fluxos de acesso variáveis e picos de afluência imprevistos, reveste-se de grande relevância na prevenção de formação de aglomerações, influenciando na satisfação do cliente.

	C	NC	NA
É incentivado e privilegiado o recurso a mecanismos de marcação prévia de refeição, de modo a evitar situações de espera para atendimento no estabelecimento ou no espaço exterior			
É privilegiada a aquisição de senhas e pagamento por via digital			
Sendo necessária a (co)existência de posto físico de venda de senhas, este encontra-se dotado de barreira física, tipo acrílico com abas laterais e abertura de atendimento, com reforço na marcação no pavimento que garanta o adequado distanciamento físico			
No ato de pagamento são utilizadas vias sem contacto (aplicações informáticas ou cartões <i>contactless</i>) ou, no caso de serem utilizadas moedas e notas, as mãos são higienizadas após o seu manuseamento			
Após cada utilização, o terminal multibanco é desinfetado com recurso a toalhete húmido desinfetante			
Todos os trabalhadores utilizam máscara adequada de acordo com as recomendações das autoridades competentes *			
A informação é difundida pelos meios disponíveis (e-mail, <i>website</i> , redes sociais)			

*Orientação nacional, baseada no Centro Europeu para Prevenção e Controlo das Doenças (ECDC)

Atendimento dos utilizadores

O atendimento em estabelecimentos de restauração coletiva é efetivado, por norma, em linha, encontrando-se, à partida o distanciamento entre trabalhadores e clientes garantido pela interposição de mobiliário de apoio ao serviço. No entanto, deverão ser reforçados cuidados, em particular nos serviços de entrega em regime *take-away*.

	C	NC	NA
À entrada são cumpridas as regras de higienização de mãos, distanciamento social e etiqueta respiratória			
É respeitada a distância entre pessoas de, pelo menos, 2 metros			
As regras mencionadas serão de aplicação indispensável nos serviços <i>take-away</i>			
Nos serviços <i>take-away</i> é privilegiado o serviço de entrega ao postigo			
No transporte de géneros alimentícios, louças, talheres, ou qualquer outro utensílio ou objeto, os trabalhadores garantem que os percursos realizados não são interrompidos com outras tarefas			
O mesmo procedimento é assegurado aquando da retirada de carros de louça suja de modo a evitar contaminações cruzadas e focos de contaminação			
Depois de cada uma destas operações procede-se à higienização das mãos e troca de Equipamentos de Proteção individual (EPI) (máscaras cirúrgicas e luvas) ou higienização (viseiras, óculos e máscaras sociais) de acordo com as normas estabelecidas			

Empratamento

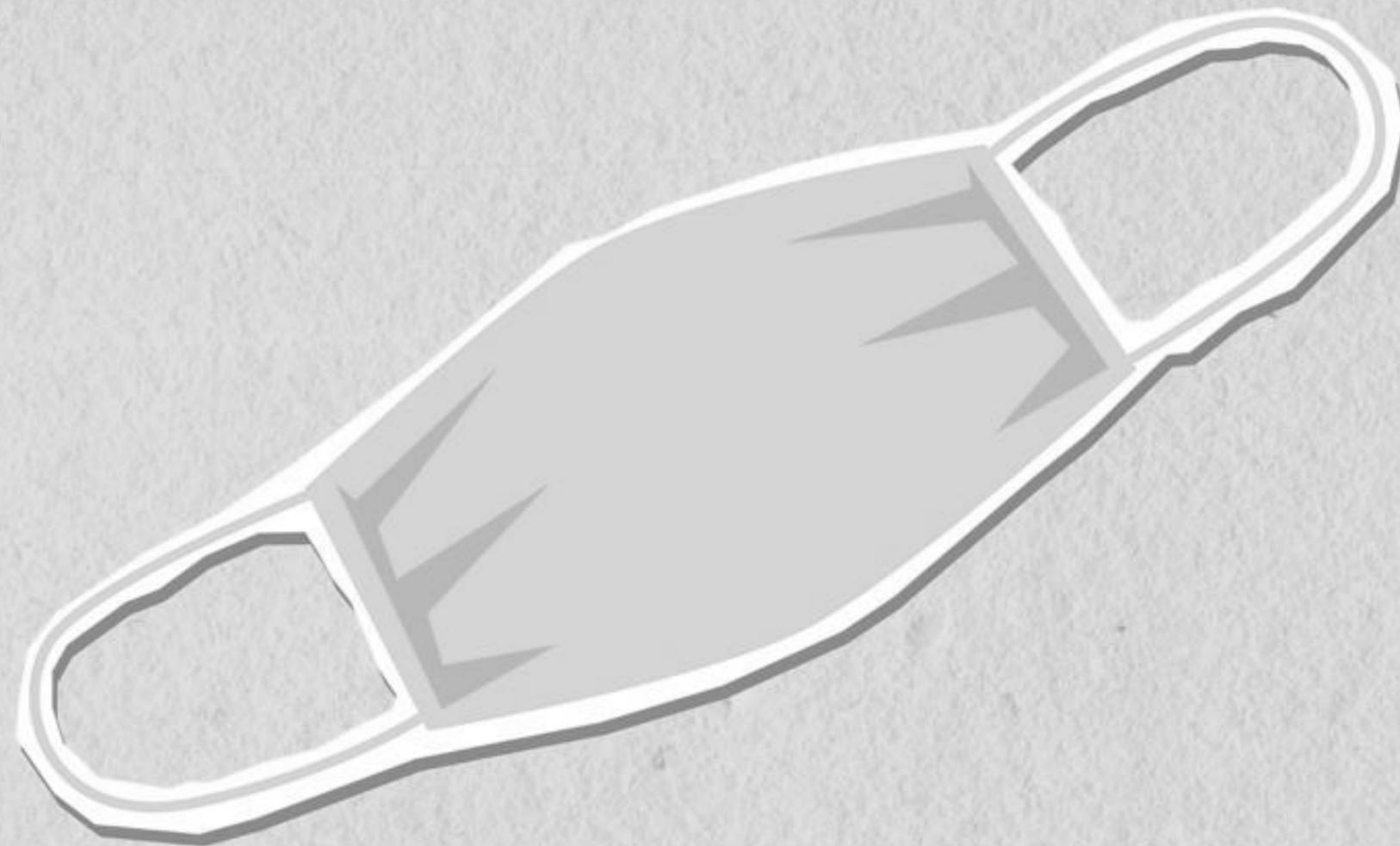
As exigências de higiene e segurança alimentar associadas à restauração social e coletiva deverão ser reforçadas, como meio efetivo de implementação de medidas de gestão do risco de transmissão de infeção por contacto direto e indireto.

	C	NC	NA
O empratamento é gerido e processado em linha e no mais curto período de tempo possível, de forma a evitar filas e atendendo à menor manipulação possível de loiça e utensílios a entregar ao cliente			
Os talheres são entregues de forma individualizada, impedindo a recolha destes utensílios por parte do utilizador			
Todos os equipamentos e utensílios que entram em contacto com os alimentos permanecem limpos e desinfetados, são fabricados com materiais adequados e mantidos em boas condições de arrumação e bom estado de conservação			
Todos os equipamentos e utensílios que entram em contacto com os alimentos são fabricados com materiais adequados e mantidos em boas condições de arrumação e bom estado de conservação			
Todos os equipamentos e utensílios que entram em contacto com os alimentos são instalados de forma a permitir a limpeza adequada do equipamento e da área circundante			

Empratamento

(Cont.)

	C	NC	NA
Zona de empratamento			
<ul style="list-style-type: none">deve estar limpa, organizada e ser exclusiva para o efeito			
<ul style="list-style-type: none">as bancadas de apoio estão devidamente limpas e desinfetadas			
<ul style="list-style-type: none">as cubas onde se colocam os alimentos, são devidamente limpas e desinfetadas, antes de serem utilizadas			
<ul style="list-style-type: none">a acumulação de águas no pavimento, de gorduras ou derrames de alimentos são evitados			
<ul style="list-style-type: none">as facas e demais utensílios utilizados para alimentos cozinhados destinam-se exclusivamente para esse fim, e são higienizados antes e depois de cada utilização			
Após a higienização, todos os utensílios são colocados em gavetas perfeitamente limpas ou em qualquer outro local ao abrigo de contaminações			



06 | Gestão de Recursos Humanos

- Realização de reuniões com a equipa para comunicação das novas medidas de higienização a implementar
- Gestão de turnos

Realização de reuniões com a equipa para comunicação das novas medidas de higienização a implementar

A formação e informação dos trabalhadores representam o eixo central no processo de gestão do risco, como meios veiculadores de práticas a aplicar. Deverão ser privilegiados canais de comunicação não presenciais. A instituição deve recorrer a formas alternativas de trabalho ou de realização de tarefas, designadamente pelo recurso a teletrabalho, reuniões por vídeo e teleconferências e o acesso remoto dos clientes. Deve-se ponderar o reforço das infraestruturas tecnológicas de comunicação e informação para este efeito, de forma a informar os trabalhadores sobre as novas medidas e procedimentos a implementar nas várias áreas, em particular na segurança sanitária, bem como para discutir os desafios do futuro. A consulta aos trabalhadores constitui uma imposição legal e poderá ser consubstanciada através da recolha de *inputs* dos trabalhadores para agilizar a operacionalização das novas medidas.

As instituições têm um papel fulcral a desempenhar na proteção da saúde e segurança dos seus trabalhadores, assim como são cruciais na limitação do impacto negativo sobre a economia e a sociedade. Assim, é muito importante que os Planos de Contingência sejam desenvolvidos e atualizados com a informação disponibilizada pela Direção-Geral da Saúde, de forma a que sejam cumpridas as recomendações no âmbito da prevenção e controlo de infeção.

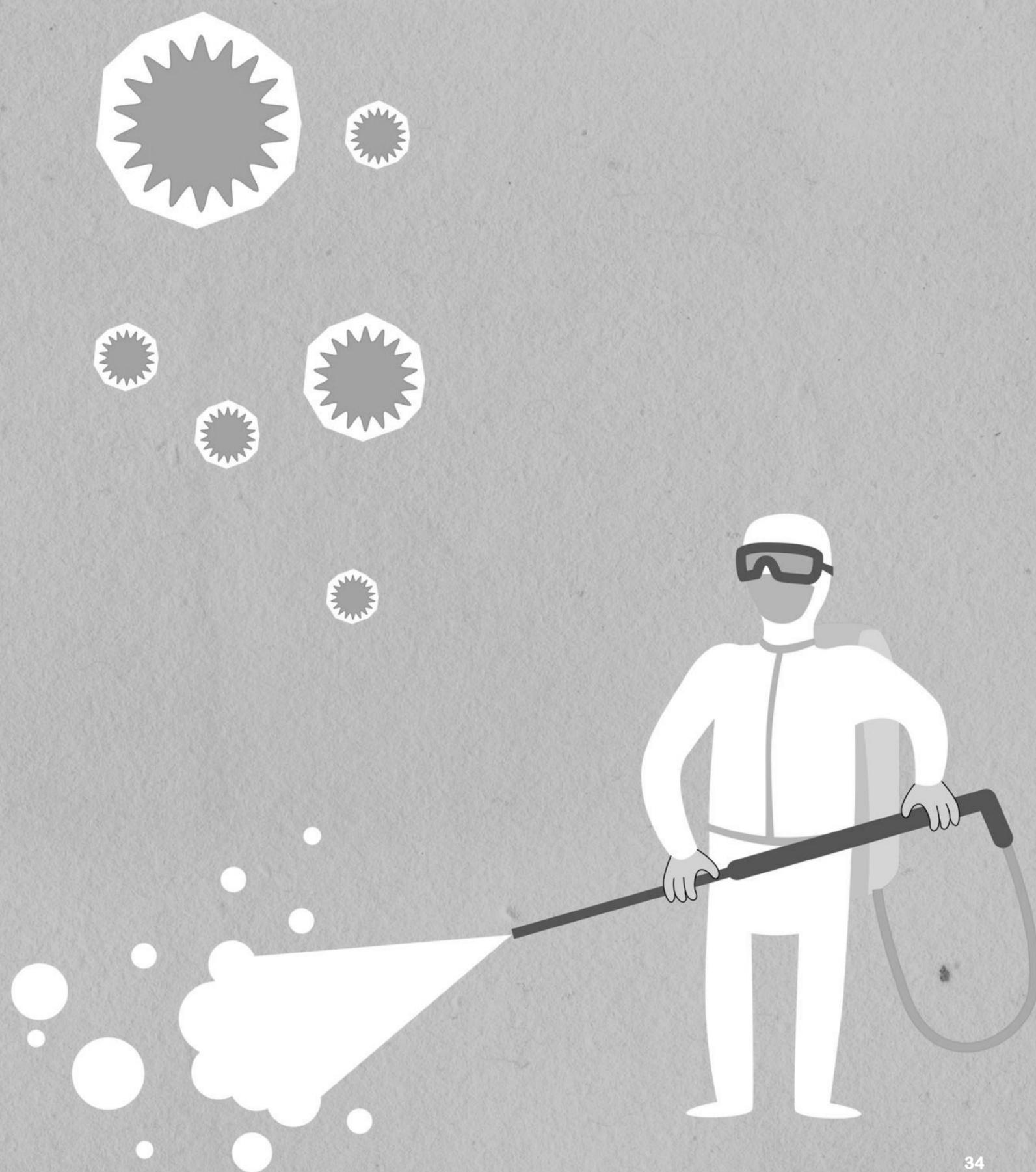
	C	NC	NA
Esclarecer os trabalhadores, usando informação precisa e clara, sobre a COVID-19			
Informar os trabalhadores quanto aos procedimentos específicos a adotar perante um caso suspeito na instituição e formar os trabalhadores, designadamente sobre procedimentos básicos de etiqueta respiratória, higienização das mãos, superfícies, máquinas e equipamentos de trabalho, procedimentos de colocação e remoção de máscara e de conduta social na empresa			

Gestão de turnos

Aconselha-se, na medida do possível, que seja criada uma equipa, a fim de garantir que numa situação de necessidade, de doença ou ausência de qualquer membro, os outros possam assegurar o trabalho sem prejuízo do mesmo. Desta forma, deverá ser equacionada a possibilidade de criação de turnos espelho, de modo a baixar a probabilidade de contágio e de, no caso de este acontecer, se tornar mais fácil circunscrever e evitar a sua propagação.

07 | Redefinição de logística com os fornecedores e de armazenamento

- Redefinição de logística com os fornecedores
- Redefinição de logística de armazenamento de mercadorias



Redefinição de logística com os fornecedores

A receção de produtos, alimentares e não alimentares, atividade primária da restauração coletiva, acompanhada pelo rigoroso controlo permitirá evitar a entrada de matérias-primas não conformes. Em cenário de emergência ou pandemia, deverão ser reforçados os procedimentos específicos de receção de mercadorias, com especial enfoque sobre redefinição de rotinas, horários e circuitos.

	C	NC	NA
Está definido um procedimento de receção e armazenamento de produtos e géneros alimentícios			
Está definido um horário de receção de produtos alimentares de modo a que não coincida com períodos de maior volume de trabalho			
Os trabalhadores têm formação específica sobre princípios de receção e armazenamento de mercadorias			
As encomendas são feitas através dos meios digitais (ex. e-mail). Caso seja necessário processar encomendas presencialmente, deverá ser com agendamento prévio e em área de serviço, de forma a evitar a circulação pelas instalações da instituição			
É evitada a receção em simultâneo de produtos e géneros alimentícios de diferentes fornecedores			
São utilizados EPI exclusivamente para o momento da receção de material (máscara, viseira, luvas, avental ou bata descartável, protetor de pés descartável)			
É garantida a lavagem e desinfeção das mãos antes e depois da receção dos produtos			

Redefinição de logística com os fornecedores

(Cont.)

	C	NC	NA
É realizada a descartonagem e remoção das embalagens exteriores (embalagens secundárias ou terciárias) antes de armazenar os produtos			
Existem contentores próprios e em número suficiente para a colocação de resíduos			
As mercadorias entregues aguardam durante um período de 24 horas num local ventilado antes de serem transportadas para o interior da unidade			
Todas as mercadorias são higienizadas antes da entrada nos armazéns internos, frios positivos ou negativos			
A área de receção de mercadorias é regularmente higienizada com produtos certificados e os trabalhadores têm formação na utilização dos mesmos			
A entrega das mercadorias é efetuada pela entrada/área de serviço (onde poderá encontrar-se afixado o contacto da pessoa responsável ou da receção), para evitar ao máximo contactos desnecessários			
Os fornecedores e pessoas externas não entram nas instalações, designadamente em áreas limpas (economato, copa limpa de receção de mercadorias)			
A entrega de mercadorias obedece ao circuito criado por forma a minimizar o movimento e cruzamento de pessoas, equipamentos e materiais			
Os alimentos recebidos são organizados por prazo de validade, garantindo a distribuição primária daqueles que se encontram mais próximos da data de expiração			
Estão instalados dispensadores de solução antisséptica na área de receção de mercadorias para higienização das mãos			
O acesso ao armazém/dispensa do dia/armazém de vasilhame, é restringido aos responsáveis pela implementação e monitorização das medidas de higienização e na medida do estritamente necessário			

Redefinição de logística de armazenamento de mercadorias

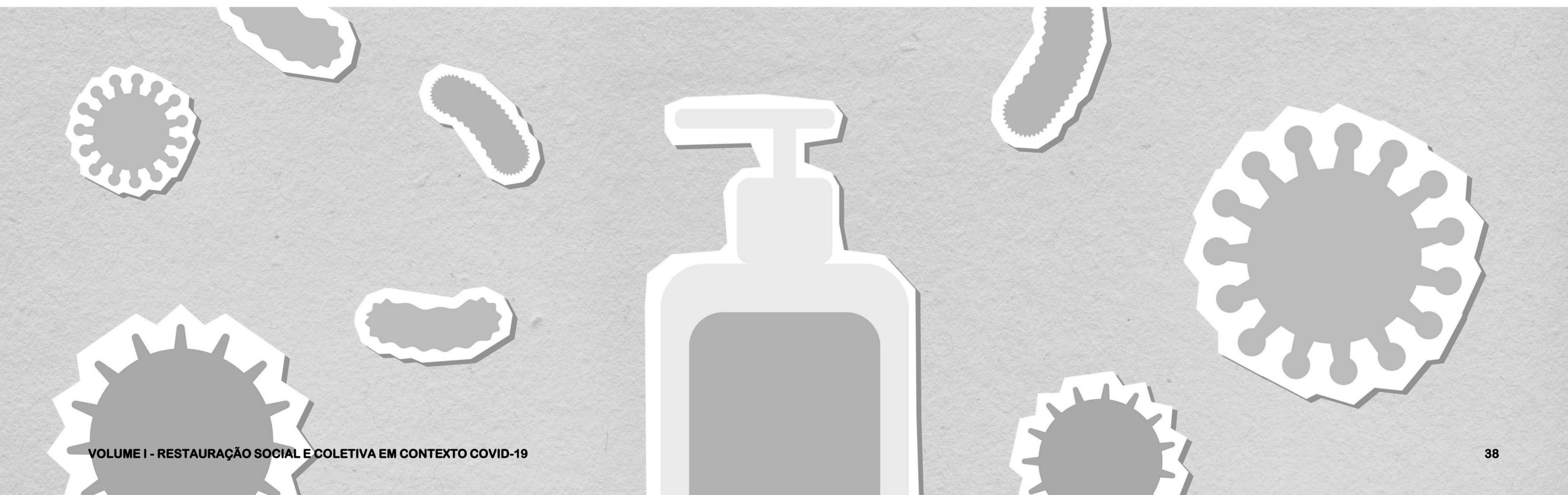
A empresa deve fazer cumprir o plano de higienização da área de armazenamento (pavimentos, interruptores, paredes, puxadores, prateleiras, manípulos, equipamentos, equipamentos de transporte, ralos de escoamento, cubas de lavagem, etc.), aumentando a frequência de limpeza, designadamente após a entrega de mercadoria e limpeza e desinfecção sempre que necessário.

	C	NC	NA
As superfícies de toque frequente são higienizadas, no mínimo, 6 vezes por dia (interruptores, puxadores, manípulos, carros de transporte, caixas, etc.). *			
O pavimento é higienizado, no mínimo, 2 vezes por dia e sempre que necessário			

*Orientação n.º 014/2020

08 | Higienização de instalações e equipamentos

- Plano de Higienização
- Técnica de limpeza



Plano de Higienização

A limpeza e desinfeção das superfícies e espaços deve ser realizada com frequência alargada de acordo com a Orientação DGS nº 014/2020.

	C	NC	NA
Existe plano de higienização e está atualizado			
O plano está afixado em local visível			
Existe um sistema de registo da limpeza com identificação das pessoas responsáveis e a frequência com que é realizada			
Os profissionais de limpeza conhecem bem os produtos a utilizar (detergentes e desinfetantes), as precauções a ter com o seu manuseamento, diluição e aplicação em condições de segurança, como se proteger durante os procedimentos de limpeza dos espaços e como garantir uma boa ventilação dos mesmos durante a limpeza e desinfeção			
São providenciados contentores de resíduos com abertura não manual e saco plástico (com espessura de 50 ou 70 micra), de fácil limpeza e desinfeção			
Todos os equipamentos de uso único utilizados na higienização dos espaços são eliminados ou descartados após utilização			
Quando a utilização única não for possível, está prevista a limpeza e desinfeção dos respetivos equipamentos após cada utilização (ex. baldes e cabos)			

Plano de Higienização

(Cont.)

	C	NC	NA
Está garantida a limpeza e desinfecção de todos os equipamentos reutilizáveis (balde e esfregona, etc.) no final de cada utilização			
O balde e esfregona usados nas casas de banho não são usados nas áreas de alimentação ou em outros espaços públicos			
Não são utilizados equipamentos de ar comprimido na higienização dos espaços, pelo risco de recirculação de aerossóis			
Superfícies e objetos de toque frequente devem ser higienizados, no mínimo, 6 vezes ao dia – ver Orientação nº 014/2020 (p. ex. corrimãos, maçanetas de portas, botões de elevador, interruptores)			
Existem panos e mopas específicas para cada área de risco/tipo de superfície a higienizar			
Todo o material a ser reutilizado (cabeças de esfregonas, balde e cabo) é colocado em sacos plásticos e transportado para a área/sala de limpeza e desinfecção, onde é lavado / descontaminado com solução própria			
De seguida é colocado em posição invertida e deixar secar			

Técnica de limpeza

O sucesso das medidas preventivas de saúde pública aplicáveis de acordo com a fase de resposta à situação pandémica depende essencialmente da colaboração dos cidadãos e das instituições. Neste domínio, é fundamental incentivar e salvaguardar o papel específico dos estabelecimentos, nomeadamente aqueles que lidam diretamente com o público em geral.

Assim, devem ser tomadas medidas adicionais de cuidados na higienização de instalações e na limpeza e desinfeção de superfícies. Os estabelecimentos devem assegurar que a limpeza segue a seguinte técnica:

	C	NC	NA
É feita por via húmida - não usar aspiradores a seco em zonas públicas. A utilização de aspiradores com tanque de água é recomendada, o depósito deve ser despejado e lavado entre cada uma das áreas a aspirar			
É realizada sempre no sentido de cima para baixo e, das áreas mais limpas para as mais sujas:			
1. Paredes e teto			
2. Superfícies acima do chão (bancadas, mesas, cadeiras, corrimãos, outros)			
3. Equipamentos existentes nas áreas			
4. Instalações sanitárias			
5. Chão – último a limpar			

Materiais de Limpeza

Os estabelecimentos devem assegurar que:

	C	NC	NA
Existem materiais de limpeza distintos (de uso exclusivo) de acordo com o nível de risco das áreas a limpar			
Os panos de limpeza são 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:			
• Bancadas, mesas, cadeiras, cadeirões de restaurantes e de gabinetes, entre outros: AZUL			
• Mesas de refeição e áreas de preparação de alimentos: VERDE			
• Casas de banho: pano só para limpar o lavatório: AMARELO			
• Sanita: pano para as sanitas (exterior): VERMELHO			
A parte interior da sanita é esfregada com o piaçaba e com detergente de base desinfetante			
Está garantida a limpeza e desinfeção de todos os equipamentos reutilizáveis (balde e esfregona, etc.) no final de cada utilização. O balde e esfregona usados nas casas de banho não são usados nas áreas de alimentação ou em outros espaços públicos			

Frequência de Limpeza

A limpeza de superfícies de toque frequente deve ser realizada com detergente de base desinfetante por forma a alcançar a higienização mais rápida e eficazmente (produto que contém na sua composição, detergente e desinfetante em simultâneo (2 em 1)). Podem ter várias apresentações: líquida, gel, espuma ou spray, sendo que não se deverão usar produtos em *spray* nas áreas de exposição e venda de alimentos já confeccionados.

	C	NC	NA
A limpeza das superfícies de toque frequente é processada, no mínimo, 6 vezes ao dia			
Nas áreas de restauração/cafetaria, é garantida a higienização rápida no ato de saída de clientes, antes de nova ocupação de mesa (mesa, cadeira e restantes superfícies de contacto)			
Quando não é garantida a higienização logo após a saída do utilizador, é utilizada sinalização indicativa do estado de higienização (mesa não higienizada / não sentar)			
Os puxadores de portas são limpos pelo menos 1 vez por hora			
O chão deverá ser lavado com água quente e detergente comum, seguido da desinfecção com solução de lixívia diluída em água, no mínimo 2 vezes ao dia			
As instalações sanitárias são higienizadas preferencialmente com produto que contenha na composição detergente e desinfetante, no mínimo, 3 vezes ao dia			

Produtos de Limpeza e desinfecção

Os estabelecimentos devem assegurar-se que:

	C	NC	NA
As fichas técnicas e fichas de dados de segurança dos produtos estão disponíveis			
São cumpridas as indicações do fabricante e as instruções nos rótulos dos produtos e nas fichas de segurança			
Os produtos químicos permanecem devidamente rotulados, fechados e conservados nas suas embalagens de origem			
Os produtos químicos são armazenados fora das áreas onde são manuseados os alimentos, em local fechado e devidamente identificado (e fora do alcance de crianças ou pessoas com necessidades especiais)			
Os detergentes a utilizar são os habitualmente usados no âmbito da higiene alimentar			
São utilizados os desinfetantes recomendados, designadamente: lixívia (hipoclorito de sódio) com pelo menos 5% de cloro livre na forma original ou álcool a 70%, ou produtos de desinfecção rápida sob a forma de toalhetes humedecidos no desinfetante e fornecidos em dispensador próprio (facilitando tirar 1 a 1 sem os contaminar)			
No caso de uso de toalhetes, os mesmos só são usados numa única superfície			
As partes metálicas das superfícies ou as que não são compatíveis com a lixívia, são desinfetadas com álcool a 70% ou outro produto compatível			
Os espaços são ventilados quando se utiliza lixívia ou outro produto semelhante (abrir as janelas para arejar e renovar o ar)			
É dada preferência a produtos ECO			

Uso de equipamentos de proteção individual pelos funcionários de limpeza

Os estabelecimentos devem garantir que os trabalhadores que procedem à limpeza de áreas de alimentação não são os mesmos que limpam as instalações sanitárias.

Nesta fase de possível disseminação do vírus, aconselha-se a que os profissionais de limpeza usem:

	C	NC	NA
Bata impermeável, ou avental impermeável por cima da farda			
Máscara bem ajustada à face (máscara cirúrgica ou FFP2)			
Luvas descartáveis resistentes aos desinfetantes			
Farda limpa todos os dias e calçado próprio só para as limpezas			

Higienização de loiça, utensílios e equipamentos

O reforço das medidas de higiene e segurança alimentar são fundamentais numa perspetiva de controlo da transmissão por contato indireto. As louças e talheres devem ser lavados preferencialmente na máquina com ciclo de temperatura elevada (80-90°C), devendo observar-se o especial cuidado por parte do colaborador e após encaminhamento da louça suja, proceder a uma total higienização das mãos ou troca de luvas. Como medida adicional e considerando o risco de infeção, antes de se retirar a louça limpa da máquina, todos os seus pontos de contacto devem ser higienizados.

	C	NC	NA
Regras de utilização das máquinas de lavar loiça:			
São removidos todos os resíduos alimentares			
A pré-lavagem manual é feita com água morna e detergente			
A pré-lavagem na máquina é feita a uma temperatura de pelo menos 80°C			
A lavagem da loiça é feita a uma temperatura de pelo menos 80°C			
O enxaguamento da loiça é feito à temperatura aproximada de 80-90°C			

Higienização de loiça, utensílios e equipamentos

(Cont.)

	C	NC	NA
Regras de acondicionamento de loiça:			
Existe armário resguardado para armazenagem de loiça e facilmente higienizável			
Regras de limpeza e manutenção das máquinas de lavar loiça:			
1. Proceder à descalcificação frequente da máquina			
2. Limpar regularmente os ventiladores e grelhas em cima das máquinas			
3. Desmontar e limpar os filtros presentes nas máquinas após cada serviço			
4. Higienizar o exterior da máquina (porta, manípulos, botões, gavetas, grelhas, visores, etc.)			

09 | Medidas de higiene pessoal e profissional

- Implementar e monitorizar as medidas de higienização
- Regras gerais
- Utilização de WC durante o serviço

Implementar e monitorizar as medidas de higienização

Não obstante a envolvimento de todos os trabalhadores no desenvolvimento e implementação das novas medidas definidas no Plano de Higienização deverá ser nomeado um colaborador responsável pela implementação e monitorização de medidas de higienização. Cabe a todos o reporte à instituição ou entidades competentes, de situações de incumprimento das medidas implementadas que podem determinar perigo para a Saúde Pública.

A operacionalização das medidas previstas contará com a colaboração, sempre que possível, de 3 elementos (1 elemento da equipa de manutenção, 1 elemento da equipa de limpeza e desinfeção dos espaços, 1 elemento da área do atendimento e serviço). Qualquer um dos trabalhadores (nas suas respetivas áreas de atuação) deverá assegurar que as novas medidas estão a ser compreendidas e cumpridas pelos restantes trabalhadores.

	C	NC	NA
Os trabalhadores conhecem as medidas que constam do Plano de Contingência e sabem como agir perante um caso suspeito de COVID-19			
Está garantido o fornecimento e a utilização de EPI pelos trabalhadores na manipulação de materiais e utensílios aquando da colocação de mesas, bem como antes, durante e após todas as preparações e operações de higienização			
É disponibilizado, no vestiário, de acordo com a dimensão do espaço, um ou mais contentor(s) dotado(s) de pedal para resíduos, sabonete líquido, toalhetes de papel ou outro dispositivo de secagem de mãos e gel desinfetante			
O pessoal que estiver na área de serviço em contacto direto com os alimentos (armazenamento, preparação, confeção ou no serviço ao balcão) usa proteção de cabelo e não usa adornos (brincos, pulseiras, fios, relógios e afins)			

Regras gerais

	C	NC	NA
Lavar as mãos, com água e sabonete líquido, esfregando-as bem durante pelo menos 20 segundos			
Reforçar a lavagem das mãos antes e após o contacto com alimentos e após o contacto com superfícies			
Usar, em alternativa, para higiene das mãos, uma solução antisséptica de base alcoólica (SABA)			
Cumprir a etiqueta respiratória			
Evitar tocar nos olhos, no nariz e na boca			
Promover as medidas de distanciamento físico possíveis			
Garantir o cumprimento das medidas previstas no HACCP			
Não tocar em qualquer material ou utensílio depois de higienizado sem cumprir as devidas normas de higiene e segurança			

O reforço das medidas de higiene e segurança alimentar deverá ser observado como medida de prevenção e controlo do risco de transmissão de infeção, com especial atenção no ato de empratamento e contacto com alimentos expostos.

	C	NC	NA
Os trabalhadores não contactam com alimentos expostos e prontos a comer com as próprias mãos, recorrendo a utensílios adequados, como guardanapos, espátulas, pinças, luvas de uso único ou equipamentos de distribuição			
Está garantida a lavagem frequente dos utensílios (tenazes, pinças, colheres de servir)			
Os alimentos são guardados em recipientes fechados, para evitar contacto entre alimentos crus e cozinhados			
É garantida a higienização correta dos alimentos, tendo especial atenção à fruta (lavagem prolongada com água corrente e abundante), nomeadamente aqueles que vão ser consumidos em cru			
É garantida a desinfeção adequada das bancadas de trabalho e das mesas com produtos de limpeza apropriados			
É assegurado o empratamento a temperaturas adequadas			
É assegurado o cumprimento dos procedimentos de controlo da qualidade dos alimentos, nomeadamente o controlo da temperatura			
É garantido que os alimentos são preparados e confeccionados de acordo com os procedimentos do plano HACCP			

Utilização de WC durante o serviço

	C	NC	NA
A utilização ocorre sempre em momentos de reduzida utilização dos serviços e com recurso a circuitos onde é possível manter a distância adequada entre as pessoas que circulam e as que estão sentadas nas mesas			
São disponibilizados dispensadores de solução antisséptica à base de álcool nas instalações sanitárias e existe informação incentivadora e explicativa da higienização			
As instalações sanitárias dos trabalhadores 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 produzam jatos de ar é proibida			
Os lavatórios estão acessíveis sem necessidade de manipular portas			

10 | Medidas de proteção individual

- Aquisição de equipamentos de proteção individual
- Fardamento / Indumentária



Aquisição de equipamentos de proteção individual

A instituição deverá assegurar a aquisição, em número suficiente, de equipamentos de proteção individual (máscaras, viseiras/óculos, luvas, proteções de pés e avental de plástico lavável) a distribuir pelos trabalhadores conforme áreas e secções existentes.

Deverá igualmente garantir a disponibilização de todo o material e equipamento necessários e adequados aos corretos procedimentos durante a preparação e confeção, mas também, todo o material que garanta higiene e segurança (p. ex.: equipamentos, EPI, detergentes e desinfetantes)

	C	NC	NA
Uso de máscara			
São disponibilizadas aos trabalhadores, usadas corretamente e é promovido o seu uso			
Uso de luvas			
São disponibilizadas aos trabalhadores, usadas corretamente e é promovido o seu uso			
Os trabalhadores têm conhecimento que o uso de luvas para preparar e manusear alimentos não substitui a adequada e frequente higienização das mãos			
Os trabalhadores não contactam com alimentos expostos e prontos para comer com as próprias mãos e usam utensílios adequados, como guardanapos, espátulas, pinças, luvas de uso único ou equipamentos de distribuição			
Os trabalhadores não transitam com as luvas de uma área suja para uma área limpa			
O mesmo par de luvas é utilizado apenas para uma tarefa e é substituído se danificado ou se o colaborador interromper a tarefa. Se um colaborador estiver a executar uma mesma tarefa continuamente, as luvas são substituídas a cada quatro horas ou sempre que necessário			

Fardamento / Indumentária

A entidade empregadora deve disponibilizar vestuário e calçado adequado e exclusivo do local de trabalho, sendo totalmente desaconselhada a utilização de peças de vestuário pessoais por cima do fardamento (ex. casacos).

	C	NC	NA
É disponibilizado fardamento suficiente para poder haver troca de fardas, sempre que necessário			
A farda é trocada diariamente			
A lavagem e desinfeção das fardas é assegurada pela entidade empregadora			
A farda dos profissionais não é levada para lavar em casa			
Todos os trabalhadores mantêm um elevado grau de higiene pessoal e usam sempre fardamento adequado às suas funções, que permite uma proteção efetiva e que é lavável ou descartável			
O fardamento dos trabalhadores afetos à preparação e confeção é de cor clara, permitindo ver a sujidade			