



Escola Superior
de Tecnologia
da Saúde
Politécnico de Coimbra

VOLUME II

Eventos Científicos e Culturais em contexto COVID-19

COORDENAÇÃO
Marta Jorge de Vasconcelos Pinto

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

Eventos científicos e culturais em contexto COVID-19
Volume II

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

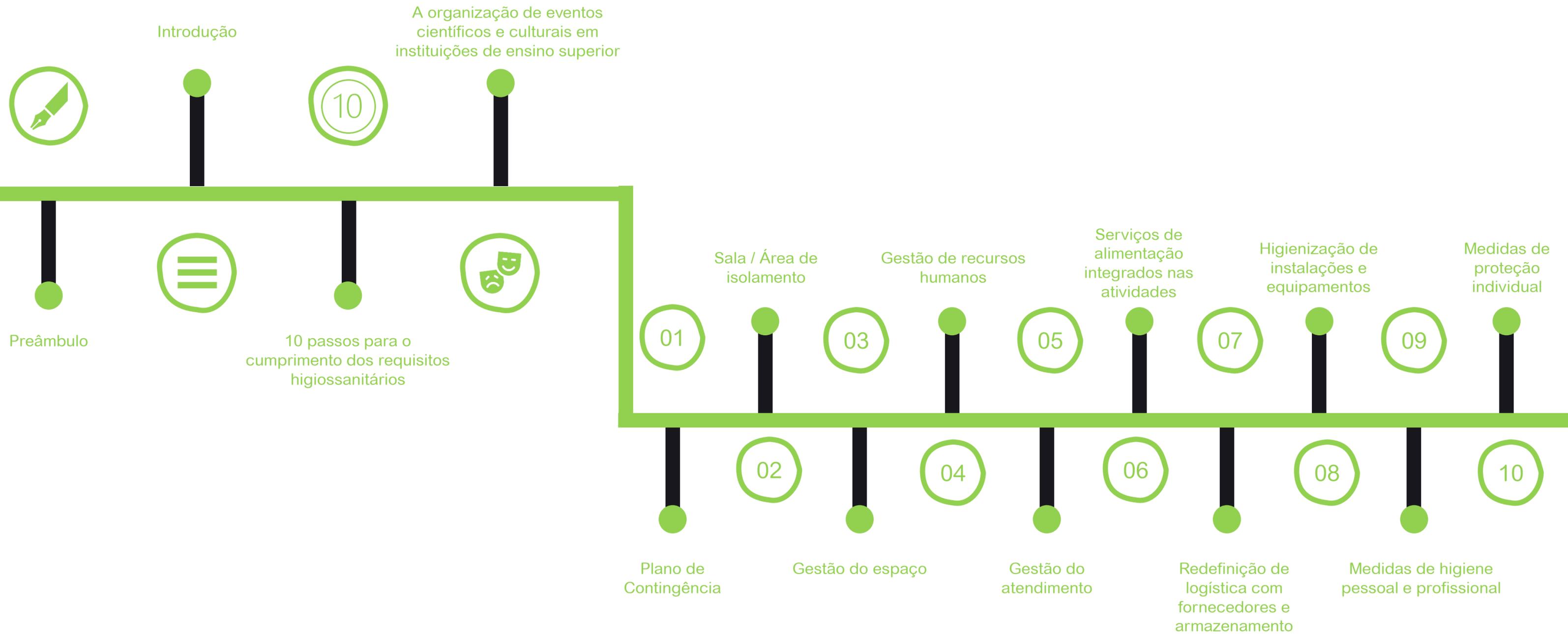
ISBN

ISBN 978-989-8252-58-6 (e-book)

DOI

https://doi.org/10.34642/ipc_9j4m-9s36

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.



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 se* 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 académico, 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 Organização de eventos científicos e culturais em contexto COVID-19 constitui o Volume II da Coleção – Gestão do risco em situações epidémicas e pandémicas no ensino superior e pretende servir de suporte e orientação prática para a implementação das medidas de segurança recomendadas pela e tem por objetivo reforçar e promover a divulgação de boas práticas às atividades de organização de eventos por 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 Gestão do espaço

04 Gestão de recursos humanos

05 Gestão do atendimento

06 Serviços de alimentação integrados nas atividades

07 Redefinição de logística com fornecedores

08 Higienização de instalações e equipamentos

09 Medidas de higiene pessoal e profissional

10 Medidas de proteção individual

A organização de eventos científicos e culturais em instituições de ensino superior

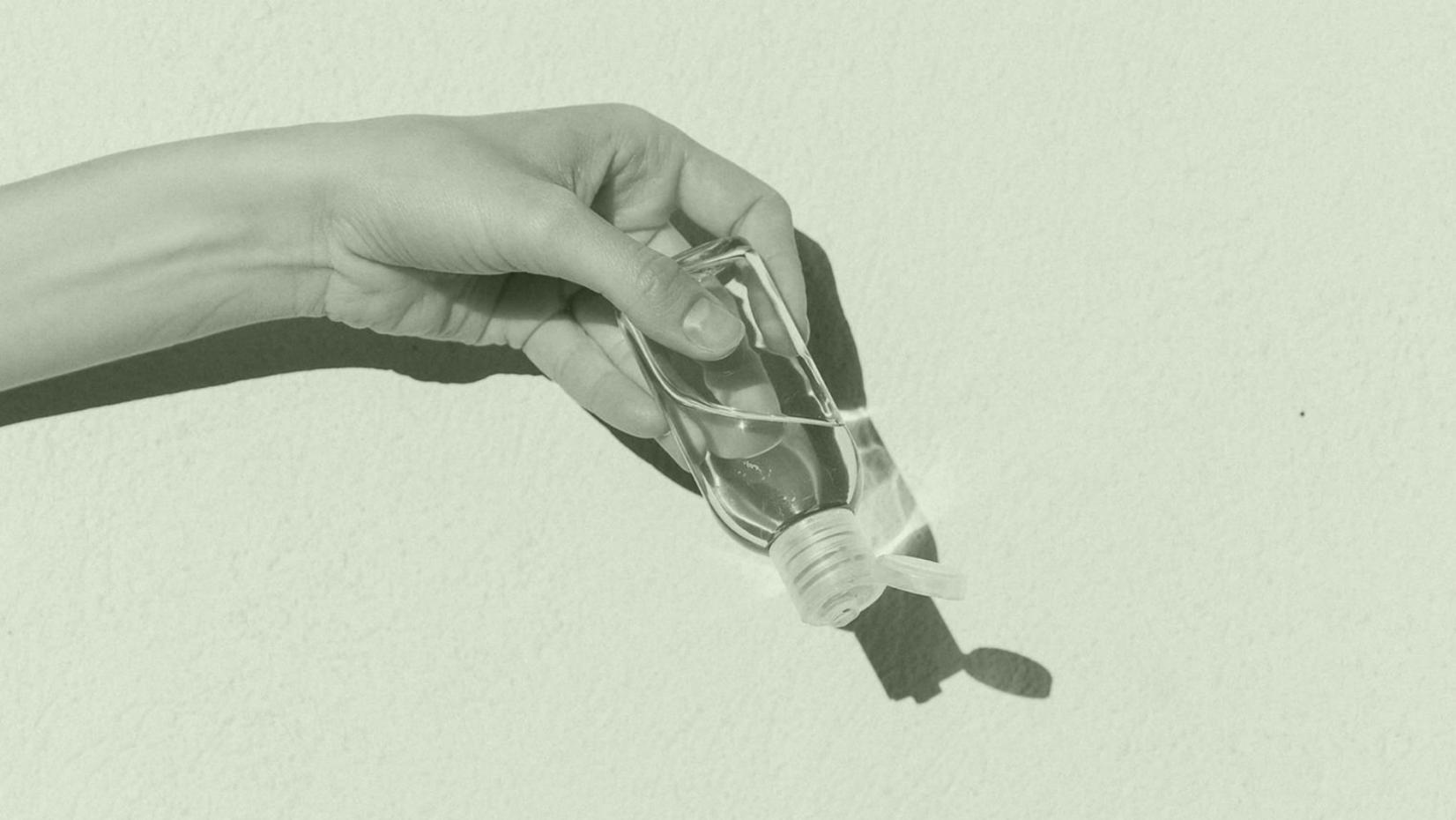
Um dos principais desafios das Instituições de Ensino Superior é o de "antecipar cenários de futuro" e produzir conhecimento que contribua para a construção de ideias em prol do bem-estar das comunidades.

O papel central que as instituições de ensino superior têm assumido na criação e difusão de conhecimento nas nossas sociedades exige, cada vez mais e de uma forma mais clara e sistemática, a responsabilização coletiva de todos na liderança do processo de prevenção como forma de gerir o risco, incluindo os eventos sociais que têm vindo a revelar-se uma das principais fontes de contágio em tempos pandemia.

Urge criar um plano que englobe os procedimentos que vão minimizar o risco de disseminação de doenças infecciosas em eventos científicos e culturais, explicando a metodologia, princípios e práticas que devem reger a organização dos eventos científicos e culturais antes, durante e após o evento.

O ponto de partida é a existência de um nível de risco, que deve ser minorado por um esforço de gestão e controlo desse risco.

Medidas generalistas e tipificadas como, por exemplo, o número de participantes em eventos científicos e culturais, não garantem de uma forma sustentada que o nível de risco é aceitável e pode inviabilizar a sustentabilidade desses eventos. Todas as medidas, que venham a ser decididas ou tomadas, devem ter uma justificação plausível que demonstre, efetivamente, que têm um impacto razoável na melhoria das condições de segurança adequadas a cada evento.



Todas as medidas preconizadas neste Guia foram desenvolvidas em consonância com as melhores práticas e regras conhecidas. Essas regras são as que se aplicam à sociedade em geral, adaptadas à realidade de cada evento científico ou cultural em particular.

O objetivo maior é que em cada evento científico ou cultural, realizado nas instituições de ensino superior, exista um nível de risco aceitável.



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.

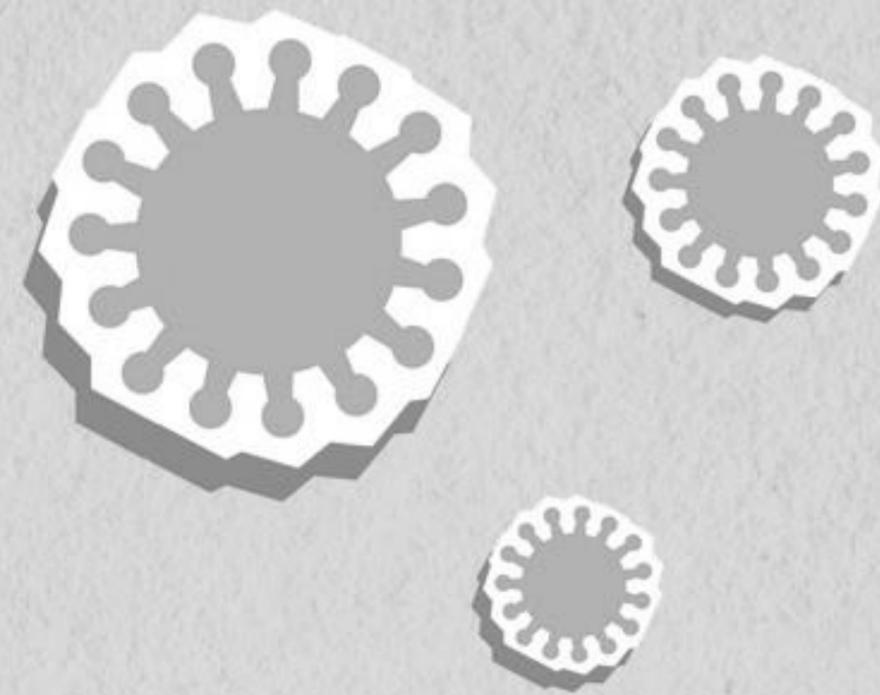
Com o objetivo de consagrar informação sobre as medidas de segurança adotadas relativamente à COVID-19, deverá a entidade patronal providenciar a elaboração de procedimentos específicos para trabalhadores e utentes, como recurso vinculador ao cumprimento das medidas higiossanitárias vigentes. Recomenda-se a elaboração de documentos resumo em linguagem ou grafismo simples, claro e bilingue, decorrente da especificidade no que respeita à organização de eventos e participação de entidades e alunos integrados em programas de mobilidade ou de 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 a 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 se devem considerar:

	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 de usar máscara, higienização das mãos, distanciamento físico, 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).			
Qualquer um dos colaboradores (nas suas respetivas áreas de atuação) deverá ficar responsável por acionar os procedimentos em caso de suspeita de infeção (acompanhar a pessoa com sintomas ao espaço de isolamento, prestar-lhe a assistência necessária e contactar o serviço nacional de saúde)			



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.

Na definição da sala ou área de isolamento deverão ser considerados os circuitos a realizar pelo eventual caso suspeito ou confirmado, sendo imperioso que sejam evitados os locais de maior aglomeração de pessoas nas instalações. Nesta deslocação deverá ser verificada a obrigatoriedade de utilização de máscara de proteção de acordo com as orientações das autoridades de saúde, devendo ainda ser garantido o devido distanciamento físico entre eventuais acompanhantes e regras de etiqueta respiratória. A instituição deverá, ainda, considerar o estabelecimento de circuitos a privilegiar a utilizar quando um colaborador com sintomas se dirige para a área de “isolamento”. Na deslocação do colaborador com sintomas, devem ser evitados os locais de maior aglomeração de pessoas nas instalações.

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 | Gestão do Espaço

- Lotação do espaço
- Lotação e utilização de viaturas da instituição de ensino
- Reforço da sinalética
- Espaços e zonas comuns acessíveis aos participantes
- Ventilação das áreas comuns

Lotação do espaço

A gestão do espaço disponível para a realização de eventos e redefinição da capacidade instalada é uma das principais medidas a adotar pelas instituições do ensino superior no que à organização de atividades acadêmicas diz respeito. Evitar aglomerações e a existência de períodos de espera alargados são basilares numa perspetiva de quebra de cadeias de contágio. Não obstante, é possível prever atempadamente a ocorrência de picos de afluência e implementar regras para a sua eficaz e correta gestão.

	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)			
A lotação máxima do espaço está afixada em documento próprio e visível ao público			
É obrigatório o uso de máscara			
É promovida a higienização das mãos antes da entrada em cada espaço e à saída do mesmo			
O <i>layout</i> dos vários espaços encontra-se ajustado de forma a evitar aglomerados e ser respeitada a distância mínima de 2 metros entre os participantes, colocando, sempre que necessário, barreira física ou sinalização quando a distância não possa ser garantida			
As filas de acesso a zonas de atendimento ou locais de atividade, ou qualquer outra área comum, cumprem a distância mínima de 2 metros entre os seus utilizadores, recorrendo a sinalização, como marcas e sinaléticas no chão, póster informativo, ou com auxílio dos colaboradores através de informação verbal reforçada			
Estão criados circuitos de entrada e saída independentes e, preferencialmente, de sentido único, devidamente sinalizados e demarcados (ex. marcação no pavimento)			

Lotação do espaço

(cont.)

	C	NC	NA
É garantida a renovação frequente do ar de acordo com as orientações da DGS			
As portas permanecem abertas de forma a evitar o toque frequente em superfícies e a permitir uma melhor circulação do ar dentro dos espaços.			
É garantida a higienização do mobiliário e equipamentos de utilização comum presentes no espaço			
Reduz-se ao mínimo essencial e sempre com as devidas proteções, o contacto entre colaborador e participantes na execução da atividade			
É reforçada e mantida uma distância de 2 metros entre participantes e colaboradores			
O participante encontra-se informado de como a atividade será feita, circuitos de circulação e regras ou possíveis restrições aplicadas			

Lotação e utilização de viaturas da instituição de ensino

A organização de eventos académicos e atividades científicas e culturais compreende, frequentemente, a receção de individualidades externas à instituição, podendo implicar a necessidade de transporte de convidados.

Deve ser incentivada a utilização de viatura própria ou serviços contratados. Na impossibilidade, a instituição assegura o transporte devendo garantir:

	C	NC	NA
A utilização dos parques de estacionamento é feita de forma organizada e segura, no estrito cumprimento das normas de distanciamento social, higiene ambiental, de modo a evitar aglomerações de pessoas e incidentes desnecessários			
Existe parqueamento diferenciado para pessoas que se deslocam em viatura da instituição e para pessoas que se deslocam em viatura própria			
É assegurado um ponto de recolha de passageiros que garante o distanciamento social			
Os veículos circulam com dois terços da sua capacidade			
É obrigatório o uso de máscara			
É providenciada solução antisséptica de base alcoólica (um recipiente por veículo num local acessível tanto ao condutor como aos passageiros), bem como nos pontos de recolha e largada de pessoas			
Transportar os passageiros apenas nos bancos traseiros e evitar o contacto direto e próximo com o condutor			

Lotação e utilização de viaturas da instituição de ensino

(cont.)

	C	NC	NA
Colocar os pertences próprios na bagageira de forma autónoma e independente, sempre que possível			
Garantir medidas de redução de contacto entre participantes e colaboradores			
É garantida limpeza e desinfeção diária dos veículos (de acordo com a Orientação nº 014/2020)			
É garantida frequência mínima de limpeza e desinfeção das superfícies de toque frequente (manípulos, vidros, botões, assentos, tapetes, cintos de segurança, pegas interiores)			
Existem materiais de limpeza de uso único para superfícies internas do veículo com as quais o utilizador esteve em contacto, nomeadamente, panos de limpeza, toalhetes de limpeza de uso único (humedecidos com desinfetante, álcool a 70%)			
As janelas são mantidas abertas durante o transporte, se possível, para permitir a circulação constante do ar do interior para o exterior do veículo			
As pessoas são sensibilizadas para manterem as mãos no colo durante a viagem e evitar o manuseamento e toque nas superfícies do interior do veículo			
Existe Plano de Higienização para a viatura com abrangência do posto de trabalho bem como todos os espaços físicos gerais da viatura e respetivo registo			

Reforço da sinalética

O reforço da sinalética é um dos fatores chave aplicáveis à gestão de eventos científicos e culturais, que possam envolver a presença física de vários intervenientes. As áreas de espera e de atendimento deverão ser organizadas por forma a evitar a formação de filas e aglomerações, garantido o distanciamento de 2 metros entre pessoas através da sinalização de circuitos e marcações físicas de distanciamento (verticais ou com marcação no chão).

	C	NC	NA
São utilizados materiais de divulgação relativos à prevenção e propagação do contágio por SARS-CoV-2 (meios audiovisuais, sonoros, <i>spots</i> informativos em diversos idiomas, cartazes, ou usando os materiais disponíveis na página oficial da DGS)			
A informação impressa disponibilizada está revestida com materiais que permitem a sua higienização entre atividades			

Espaços e zonas comuns acessíveis aos participantes

As 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 o(s) locais(s) onde ocorrem atividades ou onde se preveja a aglomeração de participantes			
Está definida a lotação máxima das instalações sanitárias			
Nas instalações sanitárias existem dispositivos de lavagem de mãos, sabão líquido, e de secagem das mãos e toalhetes 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			
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.

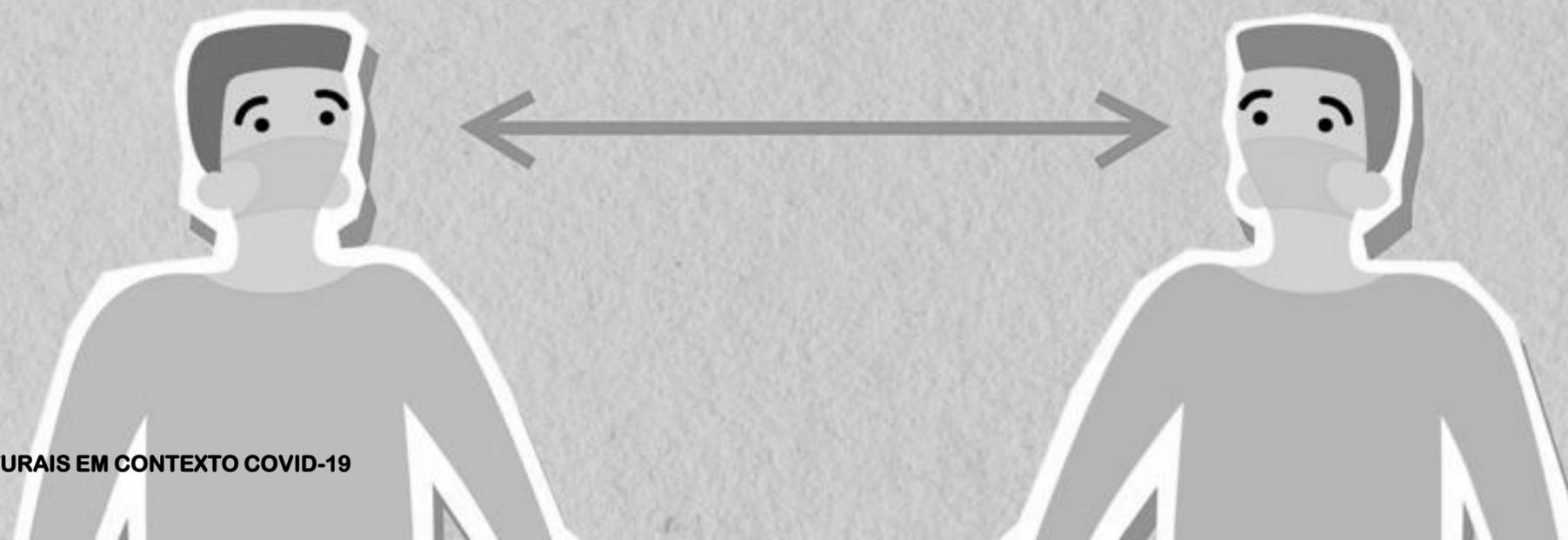
O risco da utilização de sistemas AVAC (Aquecimento, Ventilação e Ar Condicionado) é considerado muito baixo desde que se cumpram as regras para uma utilização segura, nomeadamente a sua manutenção*.

	C	NC	NA
É assegurada uma boa ventilação dos espaços (pelo menos 6 renovações de ar por hora), 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			
Caso seja utilizado ar condicionado, é usado o modo de extração e nunca de recirculação do ar			

*Orientação DGS nº 23/2020

04 | 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 utilizadores. 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* de forma a agilizar a operacionalização das novas medidas.

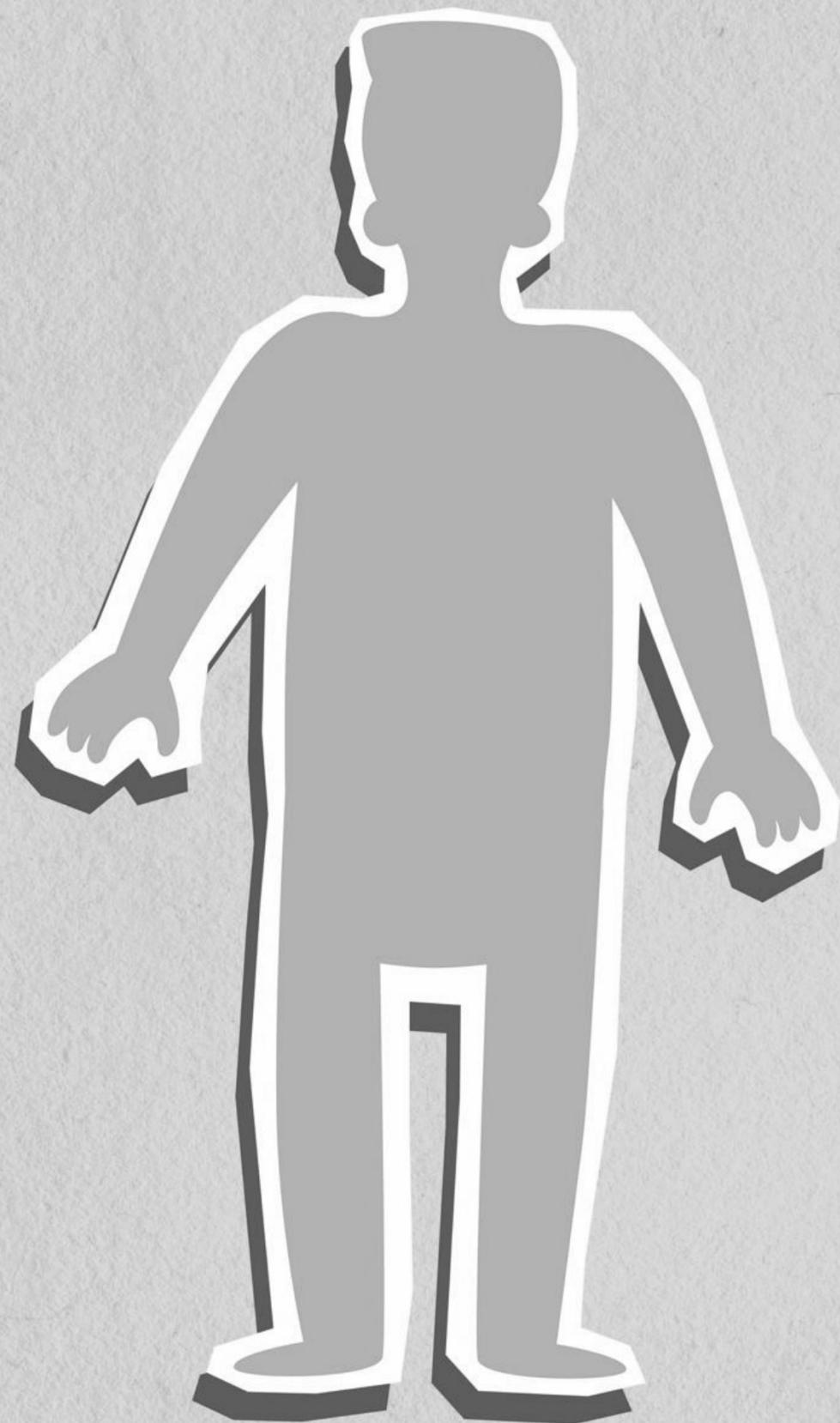
As instituições têm um papel fulcral a desempenhar na proteção da saúde e segurança dos seus trabalhadores, assim como são cruciais na limitação do impacto negativo sobre a economia e a sociedade. Assim, é muito importante que os Planos de Contingência sejam desenvolvidos e atualizados com a informação 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
É dada preferência ao trabalho individual ao invés do trabalho em equipa presencial. As equipas são reduzidas ao mínimo e é evitada a rotatividade de trabalhadores na formação das equipas			
Os trabalhadores são informados e formados quanto aos 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 e quanto aos procedimentos específicos a adotar perante um caso suspeito na instituição			
São desenvolvidas atividades de informação e formação no âmbito da COVID-19 (privilegiando as recomendações “ <i>simulation exercises</i> ”)*			
As atividades de informação e formação são promovidas por intranet, <i>e-mail</i> , aplicações e plataformas eletrónicas, entre outros canais de comunicação alternativos, que assegurem o distanciamento físico, sempre que possível			

*<https://www.ecdc.europa.eu/sites/default/files/documents/simulation-exercise-manual.pdf>.

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 propagação.



05 | Gestão do Atendimento

A instituição deve identificar todos os pontos críticos associados à organização de eventos com atividades presenciais, analisando as medidas preventivas no que respeita à sua logística e organização, medidas higiossanitárias, económicas e de comunicação, pelo que se deverão considerar aspetos relacionados com as idades dos participantes, tipologia do grupo e eventuais características individuais.

Gestão de acessos

A instituição deve garantir o controlo e organização logística do número de entradas e saídas de participantes, com especial enfoque no estrito cumprimento das regras de lotação de espaços. Na implementação de atividades onde se preveja maior afluência de participantes, deve a instituição de ensino superior promover contactos frequentes com os demais operadores e parceiros com vista à articulação conjunta e criação de sinergias e procedimentos comuns, no sentido de garantir a utilização dessas zonas/espaços de forma organizada e segura, no estrito cumprimento das normas de distanciamento físico, higiene ambiental, organização de horários e de estacionamento de modo a evitar aglomerações de pessoas e incidentes desnecessários.

	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)			
Existem barreiras físicas que limitam a proximidade entre os colaboradores e participantes (por exemplo, acrílicos, fitas ou baias separadoras, marcas e sinalética no pavimento de forma a controlar filas)			
É garantido o distanciamento físico, etiqueta respiratória e desinfeção das mãos à entrada e saída dos espaços			
Existe, sempre que viável, colaborador a gerir a entrada e saída de participantes no espaço, de forma a evitar aglomerados			

Gestão de acessos

(cont.)

	C	NC	NA
Encontram-se reunidas condições para que as pessoas permaneçam dentro do espaço apenas pelo tempo estritamente necessário			
São evitadas situações de espera para atendimento no interior dos estabelecimentos, devendo as instituições recorrer, preferencialmente, a mecanismos de marcação prévia (<i>on-line</i> , e-mail, telefone)			
Os participantes são informados, antecipadamente, das medidas/plano/protocolo que a instituição tem implementado			
Os participantes são informados, antecipadamente, sobre os EPI que serão necessários à execução da atividade			
Existem <i>stocks</i> suficientes para cobrir as necessidades em lotação máxima de pessoas, garantindo a disponibilidade de equipamentos, recursos humanos			
Encontra-se reforçada a logística de divulgação de horários específicos, sendo reforçado ao participante a importância do seu cumprimento com vista à atenuação de eventuais filas ou aglomeração de pessoas no mesmo espaço			

Antes do início das atividades

A antecipação do desenvolvimento da atividade bem como o contacto prévio com os intervenientes são etapas fundamentais. O desenvolvimento de atividades e eventos poderá compreender a afluência de fluxos de pessoas em períodos distintos, sendo recomendável a recolha e tratamento de informação através de questionário *online* sobre o estado de saúde dos participantes, possível contacto com casos positivos e respetivo termo de responsabilidade, respeitando o Regime Geral da Proteção de Dados.

Outro passo importante centra-se na recolha prévia dos dados necessários à implementação da atividade e formalização da mesma por meios digitais ou outros alternativos (*Google Forms*, e-mail, telefone), devendo ser solicitados os dados necessários à faturação de serviço, bem como a informação sobre formas de liquidação do valor de atividade que evitem o contacto direto (transferência bancária, MB Net, MBWay, cartão de crédito)

	C	NC	NA
Está definido um ponto estratégico de informação aos participantes quanto às regras de higiene e saúde a adotar e melhor controlar a sua aplicação			
É reforçada a divulgação das medidas preventivas implementadas com ênfase no seu cumprimento para o bem e a segurança de todos (não tocar em superfícies, manter distanciamento físico, evitar formas de saudação que envolvam contacto físico, etiqueta respiratória, lavagem das mãos com frequência)			
Está garantido que microfones, auscultadores e outros equipamentos não podem ser partilhados e está garantida a sua higienização			
Está assegurada a higiene ambiental dos espaços e equipamentos conforme o Plano de Higienização elaborado			
São evitadas todas as áreas suscetíveis de grande concentração de pessoas			
São evitados espaços confinados e com capacidade limitada			

Dar as boas vindas aos participantes

	C	NC	NA
Evitar todas as formas de contacto físico entre participantes e colaboradores (aperto de mão, toque, beijo, abraço)			
Em qualquer momento da receção ou <i>briefing</i> está garantida a distância mínima de 2 metros entre pessoas			
Sempre que possível, é dada primazia a momentos de receção e/ou briefings em espaço exterior			
Na impossibilidade de assegurar a receção em espaço exterior, é garantido o distanciamento social e a ventilação e renovação frequente de ar, privilegiando a abertura de portas e janelas ou sistema AVAC			

Durante o desenvolvimento da atividade

A prévia divulgação de informação pelos participantes, bem como o reforço por vários meios de comunicação são etapas fundamentais. Por sua vez, o estabelecimento e prévia divulgação do cronograma de atividades e reforço no cumprimento de horários pode evitar incidentes desnecessários. Aquando o desenvolvimento ou finda a atividade e para efeitos de melhoria contínua, poderá ocorrer auscultação dos participantes de forma a conhecer a perceção do mesmo face às medidas adotadas para fazer face à pandemia COVID-19, bem como o seu grau de satisfação, aspetos negativos e oportunidades de melhoria. Sugere-se, por exemplo, a criação de um breve questionário *online*, intuitivo e de fácil preenchimento, para posterior preenchimento pelos vários participantes.

	C	NC	NA
O participante deve ser previamente informado sobre como usar o equipamento de proteção individual, as instalações sanitárias e outras infraestruturas de apoio; da necessidade de cumprir sempre as indicações dos colaboradores da instituição e todas as medidas adotadas para o normal desenvolvimento da atividade; e da não partilha de material ou objetos entre participantes ou entre colaboradores e participantes sem que antes tenha ocorrido a sua desinfeção			
É evitado o contacto próximo entre colaboradores e participantes ao mínimo essencial			
Sempre que a utilização de máscara não seja possível (quando haja necessidade de interpretação de língua gestual, por exemplo), são adotadas medidas complementares em matéria de lotação do espaço, maior desfasamento de horários na programação e calendarização da atividade, garantindo o distanciamento físico ou a criação de circuitos diferenciados			
A atividade está planeada de forma a que os participantes e colaboradores possam fazer a higienização frequente das mãos e equipamentos			
Não é disponibilizado material impresso, como programas, brochuras, panfletos			

Faturação e pagamentos

	C	NC	NA
Quando necessário, são privilegiados pagamentos via plataformas <i>online</i> : <i>Homebanking</i> , PayPal, MBWay			
No caso de pagamento presencial, é dada primazia a pagamentos com cartão bancário ou MBWay (privilegiando soluções <i>contactless</i>), garantindo que é sempre o participante a manusear o cartão, procedendo à desinfeção do TPA após cada utilização			
No caso de pagamento em numerário, é garantida a higienização das mãos do colaborador e do participante no final do processo			
É evitado o contacto direto na passagem de dinheiro: o participante deve pousar o dinheiro e o colaborador recolher o mesmo; repetindo o processo em caso de troco, sem que haja contacto entre os dois			
A gestão e faturação da atividade ou reserva está organizada com pagamento antecipado e por via eletrónica			



06 | Serviços de alimentação integrados nas atividades

- Privilegiar reservas de senha/serviço em detrimento do *WALK IN*
- Disposição de mobiliário e redefinição de circuitos de entrada e de saída
- Atendimento dos utilizadores
- Empratamento
- Higienização de loiça, utensílios e equipamentos em máquina de lavar

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

A realização de eventos em instituições de ensino superior apresenta, tradicionalmente, a possibilidade de estabelecimento de cooperação em ambientes de convivência informal sendo estimulada, em regime pré-pandémico, a realização de pausas para café e serviço de refeições. No cenário atual e considerando a rígida implementação de medidas higiossanitárias com vista à quebra de cadeias de transmissão de infeção, recomenda-se a utilização dos espaços de restauração coletiva e social que se prevê permanecerem amplamente rotinados com as medidas a implementar.

	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 nos estabelecimentos ou no espaço exterior			
É privilegiada a aquisição, disponibilização e pagamento por via digital			
Sendo necessária a (co)existência de posto físico de venda, 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)

No caso de não serem utilizados os meios e instalações de restauração social e coletiva ou cafetaria disponíveis, nomeadamente no serviço de pausas para café ou de refeições ligeiras, deverão ser equacionados cuidados adicionais na preparação e disponibilização de serviços de alimentação. Deverá ser garantido, no que à origem e local de confeção ou preparação respeita, que os espaços físicos onde os géneros alimentícios são confeccionados cumprem os requisitos higiossanitários aplicáveis ao setor; assegurando o cumprimento dos pré-requisitos e princípios do sistema HACCP.

	C	NC	NA
São garantidas as condições de colocação e a proteção de géneros alimentícios no processo de transporte (realizado em viaturas adequadas ao transporte)			
Os contentores usados permitem manter os alimentos a temperaturas adequadas			
Os veículos de transporte de géneros alimentícios são higienizados e desinfetados antes, durante e após a utilização (e sempre que necessário), e encontram-se em bom estado de conservação			
É privilegiada a utilização de alimentos que não careçam de cuidados de manipulação, alimentos crus previamente higienizados, alimentos que não careçam de aquecimento ou refrigeração como por exemplo: pão, fruta, frutos secos, alimentos desidratados, enlatados, produtos locais ou regionais acessíveis no momento e para consumo imediato			
Os procedimentos de acondicionamento e transporte da loiça limpa e suja são cumpridos, nomeadamente se utilizado serviço chave na mão (com fornecimento de géneros alimentícios, loiça, equipamentos e pessoal)			
Os procedimentos de acondicionamento e transporte da roupa limpa e suja, se aplicável, são cumpridos			
O transporte, acondicionamento e manipulação de loiça e talheres encontra-se facilitado através da utilização de embalagens/kits individuais, de preferência de uso único/descartáveis a fim de evitar manipulação desnecessária e contaminação			
Não é permitida a partilha de loiça, roupa, utensílios e objetos			

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
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)			
A capacidade dos espaços de apoio a eventos, dedicados à restauração e cafeteria encontra-se limitada a 50 % da respetiva capacidade			
A lotação máxima do espaço está afixada em documento próprio, visível ao público			
Estão criados circuitos de entrada e saída independentes, 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			

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

(Cont.)

	C	NC	NA
São utilizadas barreiras físicas impermeáveis de separação entre participantes que se encontrem frente a frente e existe um afastamento entre mesas de 1,5 metros			
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 participantes 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 participantes e trabalhadores			

Atendimento dos utilizadores

Se utilizado como recurso, o atendimento em estabelecimentos de restauração coletiva é efetivado, por norma, em linha, encontrando-se, à partida o distanciamento entre trabalhadores e participantes, garantido pela interposição de mobiliário de apoio ao serviço. No entanto, deverão ser reforçados cuidados, podendo ser equacionado o regime de *take-away* para posterior toma de refeição em local exterior devidamente preparado para o efeito.

	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			
No transporte de géneros alimentícios, loiças, talheres, ou qualquer outro utensílio ou objeto, os percursos realizados não são interrompidos com outras tarefas			
A manipulação de loiça suja é realizada 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			
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			

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 entrem 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 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			

Higienização de loiça, utensílios e equipamentos em máquina de lavar

O reforço das medidas de higiene e segurança alimentar são fundamentais numa perspetiva de controlo da transmissão por contacto 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.

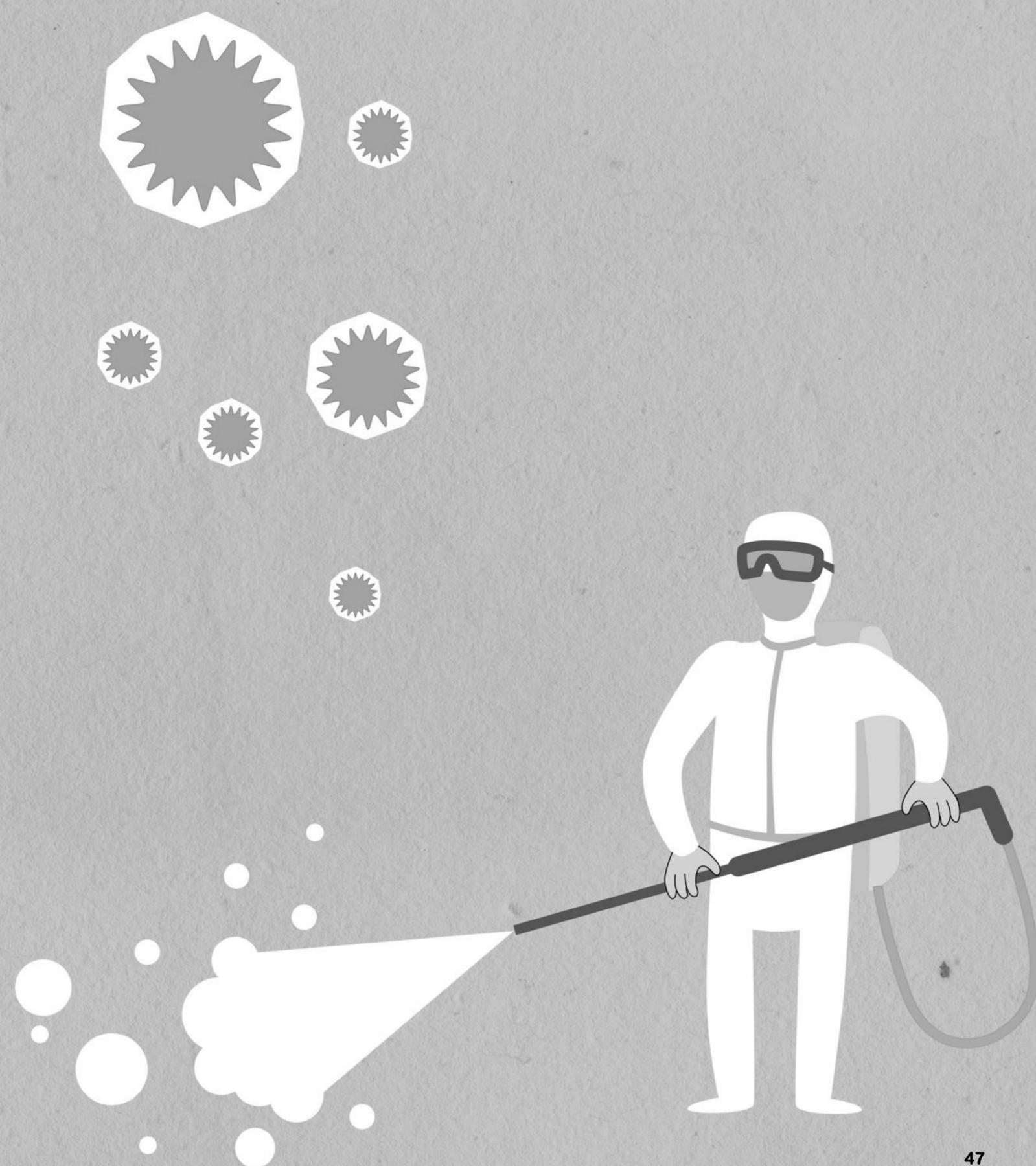
	C	NC	NA
Regras de utilização das máquinas de lavar loiça:			
São removidos todos os resíduos alimentares			
A pré-lavagem manual é feita com água morna e detergente			
A pré-lavagem na máquina é feita a uma temperatura de pelo menos 80°C			
A lavagem da loiça é feita a uma temperatura de pelo menos 80°C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

Higienização de loiça, utensílios e equipamentos em máquina de lavar (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.)			

07 | Redefinição de logística com fornecedores

A organização de eventos, dependendo da sua dimensão, pode representar constrangimentos relacionados com a gestão em simultâneo de vários fornecedores. 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.



Redefinição de logística com os fornecedores e de armazenamento

	C	NC	NA
Está definido um procedimento de recepção e armazenamento de materiais, equipamentos, produtos e géneros alimentícios			
Está definido um horário de recepção de modo a que não coincida com períodos de maior volume de trabalho			
A recepção de materiais, equipamentos e produtos (não perecíveis) deverá ser equacionada com a maior antecedência possível em relação ao(s) dia(s) do evento			
Os trabalhadores têm formação específica sobre princípios de recepção e armazenamento de mercadorias			
As encomendas são feitas através dos meios digitais (ex. e-mail). Caso seja necessário processar encomendas presencialmente, é feito agendamento prévio e em área de serviço, de forma a evitar a circulação pelas instalações da instituição			
É evitada a recepção em simultâneo, provenientes de diferentes fornecedores			
São utilizados EPI exclusivamente para o momento da recepção 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 recepção dos produtos			
É realizada a descartonagem e remoção das embalagens exteriores (embalagens secundárias ou terciárias) antes de armazenar os produtos			

Redefinição de logística com os fornecedores e de armazenamento

(Cont.)

	C	NC	NA
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			
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 contacto da pessoa responsável ou da receção), para evitar ao máximo contactos desnecessários			
Os fornecedores e pessoas externas não entram nas instalações, salvo em situações onde seja estritamente necessária a sua deslocação ao interior			
A entrega de mercadorias obedece ao circuito criado por forma a minimizar o movimento e cruzamento de pessoas, equipamentos e materiais			
Estão instalados dispensadores de solução antisséptica na área de receção de mercadorias para higienização das mãos			
Os alimentos recebidos são organizados por prazo de validade, garantindo a distribuição primária daqueles que se encontram mais próximos da data de expiração			
Todas as mercadorias alimentares são higienizadas antes da entrada nos armazéns internos, frios positivos ou negativos			

08 | Higienização de instalações e equipamentos

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.

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			

Deverá ser dada especial atenção à higienização do espaço da recepção e zonas de acolhimento, devido à presença e circulação de pessoas.

	C	NC	NA
Desinfetar pelo menos seis vezes por dia e sempre que necessário, e com recurso a detergentes adequados, todas as zonas de contato frequente (por exemplo, maçanetas de portas, torneiras de lavatórios, mesas, bancadas, cadeiras, corrimãos, etc.), procedendo ao seu registo (identificação da área higienizada, data, hora, assinatura)			
Este processo deve ser executado quando não existam participantes no espaço, de modo a salvaguardar os devidos distanciamentos (2 metros).			

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)).

	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			

09 | Medidas de higiene pessoal e profissional

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

Reforço nas medidas de higiene e prevenção

As medidas de higiene pessoal deverão ser reforçadas, em particular em situações onde se verifique a afluência, permanência e o atendimento a pessoas. Deverá ser adotada uma nova conduta social, nomeadamente na adaptação da frequência e forma de contacto entre os colaboradores e entre estes e os participantes, evitando (quando possível) o contacto próximo, apertos de mão, beijos. Encontram-se igualmente desaconselhados os postos de trabalho partilhados, reuniões presenciais e partilha de comida, objetos e equipamentos.

	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			
É 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			
O pessoal que estiver de apoio ao serviço de catering e 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

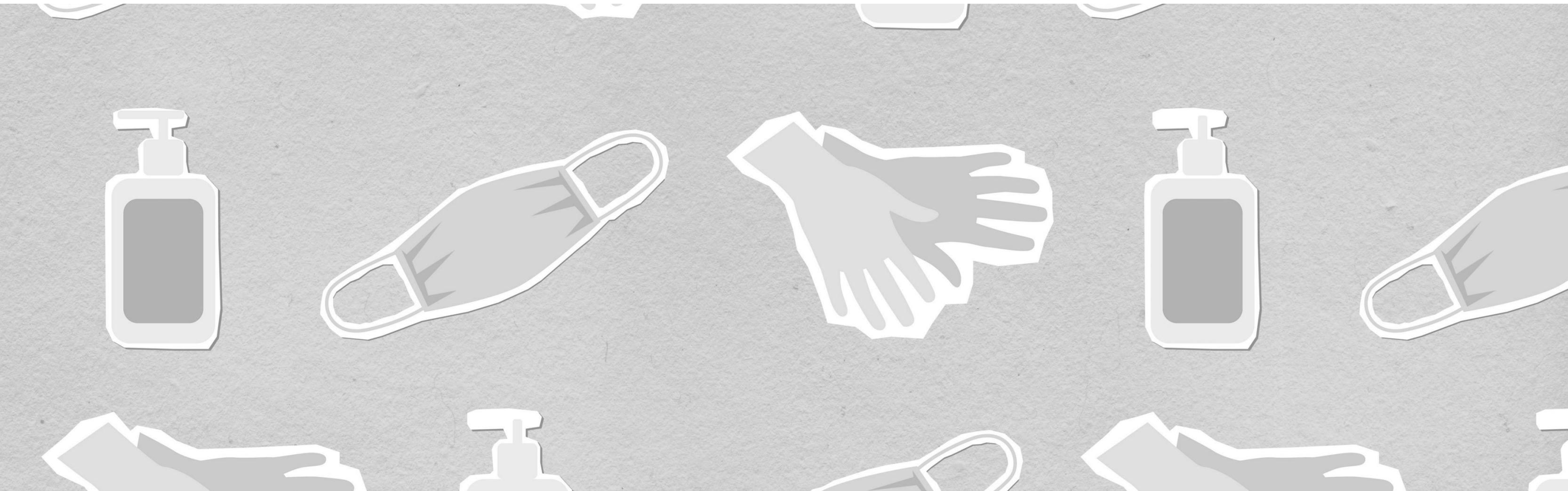
	C	NC	NA
Lavar as mãos, com água e sabonete líquido, esfregando-as bem durante pelo menos 20 segundos			
Reforçar a lavagem das mãos antes e após o contacto com alimentos e após o contacto com superfícies			
Usar, em alternativa, para higiene das mãos, uma solução antisséptica de base alcoólica (SABA)			
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			

Utilização de instalações sociais e 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			
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			
Encontra-se assegurada a desinfeção de cada mesa, cadeira e superfícies de toque frequente no início e fim de cada ocupação			

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
Máscara			
São disponibilizadas aos trabalhadores, usadas corretamente e é promovido o seu uso			
Viseira			
É incentivada a sua utilização, em particular como complemento à utilização da máscara das tarefas de atendimento ao público			
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			

Fardamento / Indumentária

Ao optar pela utilização de fardamento ou indumentária promocional, deverá a entidade empregadora 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			
O fardamento dos colaboradores é efetuado no interior das instalações			
A lavagem e desinfeção das fardas é assegurada pela entidade empregadora			
A farda dos profissionais não é levada para lavar em casa			
A roupa e fardas deverão ser lavadas a uma temperatura de cerca de 60°C (pelo menos a 60°C durante 30 minutos, ou entre 80-90°C, com 10 minutos de contacto do calor com a roupa)			