

PLANO DE CONTINGÊNCIA – PARQUE CERDEIRA

PROTOCOLO DE HIGIENE E SEGURANÇA COVID-19 – RESTAURANTE E CAFETARIA/BAR

Anexo 1 ao Plano de Contingência [Versão 8] – Atualizado em 1 de Dezembro de 2021

Para assegurar a prevenção do risco de transmissão do COVID-19 no Restaurante Cerdeira, adota-se o presente Protocolo de Higiene e Segurança COVID-19.

1. Colaboradores

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

- Higiene das mãos - lavar as mãos frequentemente com água e sabão, durante pelo menos 20 segundos ou usar desinfetante para as mãos que tenha pelo menos 70% de álcool, cobrindo todas as superfícies das mãos e esfregando-as até ficarem secas.
- Higiene Pessoal - Os trabalhadores devem cumprir escrupulosamente todas as regras de higiene pessoal e manter a boa higiene corporal diária.
- Vestuário
 - O pessoal de limpeza e manutenção utiliza farda própria e deve apresentar-se diariamente em bom estado de higiene;
 - O restante pessoal, utiliza o vestuário habitual e deve apresentar-se diariamente em bom estado de higiene.
- Equipamento de proteção individual
 - A máscara é o EPI usado por todos os trabalhadores durante o período de trabalho, sempre que estejam em espaços fechados em atendimento a clientes, devendo ser respeitadas as boas práticas de utilização e de conservação, substituindo-a quando necessário;
 - No serviço de limpeza e de recolha de lixo, recomenda-se utilizar óculos de proteção, avental e luvas;

- No serviço de vigilância e apoio ao cliente é obrigatório utilizar máscara sempre que não seja possível garantir o distanciamento social.

- Etiqueta respiratória

- Tossir ou espirrar para o antebraço detido ou usar lenço de papel, que depois deve ser imediatamente deitado ao lixo;

- Higienizar as mãos sempre após tossir ou espirrar e depois de se assoar;

- Evitar tocar nos olhos, nariz e boca com as mãos.

- Conduta Social - alterar a frequência e a forma de contacto entre os trabalhadores e entre estes e os clientes, evitando o contacto próximo, apertos de mão e beijos.

2. Higienização, Limpeza e Desinfecção no Restaurante

Os procedimentos do estabelecimento foram reforçados no que diz respeito ao distanciamento social, higiene e desinfecção, conforme seguidamente se refere.

- A renovação de ar das salas e espaços fechados é feita regularmente.
- Desinfetadas pelo menos seis vezes por dia e com recurso a detergentes adequados, todas as zonas de contato frequente.
- Higienizadas, pelo menos três vezes por dia, das instalações sanitárias com produto detergente e desinfetante (2 em 1).
- As instalações sanitárias dos clientes e dos colaboradores possibilitam a lavagem das mãos com água e sabão e a secagem das mãos com toalhas de papel de uso único.
- As mesas e cadeiras são higienizadas com produtos recomendados entre cada utilizador.
- Toalhas, guardanapos, pratos, copos, talheres e outros utensílios são colocados nas mesas na presença do cliente que os vai utilizar, sendo assegurada a sua higienização e acondicionamento.
- Reforçada a higienização dos utensílios, equipamentos e superfícies e evitada ao máximo a manipulação direta dos alimentos por clientes e colaboradores.
- É disponibilizado dispensador de solução à base de álcool na entrada do Restaurante.

- A loiça utilizada pelos clientes é lavada na máquina de lavar com detergente, a temperatura elevada (80 - 90°C).

3. Funcionamento e acesso

- De acordo com a legislação atualmente em vigor (situação de calamidade), o acesso ao Restaurante Cerdeira fica condicionado à apresentação de Certificado Digital COVID da UE ou de teste laboratorial com resultado negativo, exceto para os menores de 12 anos, com as seguintes opções:
 - Certificado Digital COVID da UE admitido nos termos do Decreto-Lei n.º 54- A/2021, de 25 de junho (Certificado de vacinação ou Certificado de recuperação);
 - Comprovativo de vacinação, que ateste o esquema vacinal completo do respetivo titular, há pelo menos 14 dias, com uma vacina contra a COVID – 19;
 - Certificado de teste ou comprovativo de realização laboratorial de teste molecular de amplificação de ácidos nucleicos (TAAN), nas últimas 72 horas, com resultado negativo ou um teste rápido de antígeno nas últimas 48 horas, com resultado negativo.
- Para os hóspedes, considerando que a verificação destes documentos foi feita no check-in, basta apresentar o cartão de cliente.
- Para os clientes da Cafeteria/Bar e Restaurante que não sejam hóspedes, a apresentação do certificado digital e do teste negativo é feito antes de ocupar qualquer mesa no interior da sala.
- A capacidade dos espaços é conforme se indica:
 - Sala de refeições 70 lugares sentados;
 - Área de refeições na esplanada 24 lugares sentados;
 - Área de cafeteria/bar na esplanada 34 lugares sentados.
- Não há serviço de atendimento ao balcão, exceto para takeaway.
- O serviço de refeições é feito preferencialmente com reserva.
- A espera é feita no exterior do edifício e da esplanada.
- Os clientes devem respeitar o distanciamento social de 2m, exceto para coabitantes.

- Os clientes também devem utilizar máscara sempre que estejam em espaços comuns fechados ou se dirijam a outros clientes ou colaboradores.
- Depois de sentados os clientes não devem mudar de mesa sem autorização.
- As mesas e cadeiras não podem ser mudadas de lugar sem autorização e o número máximo de pessoas por mesa é definido pela quantidade de cadeiras nela colocadas.
- Antes da refeição, deve ser privilegiada a lavagem das mãos com água e sabão.
- À entrada do restaurante existe um contentor próprio para depósito de máscaras e luvas usadas.
- Os clientes com crianças devem ter especial cuidado de modo a evitar a circulação pelo espaço e o toque frequente em superfícies.
- A falta de cuidado e o não acatamento das instruções dos colaboradores, implica a suspensão imediata do serviço que está a ser prestado e o abandono do estabelecimento, sem prejuízo do pagamento dos serviços a que está obrigado.

4. Atividades de Animação e Lazer

- No Parque Aventura e no tiro ao alvo os grupos são organizados por coabitantes;
- É de 20 o número máximo de participantes nas outras actividades de ar livre;
- O campo de jogos funciona em exclusividade para coabitantes, com um intervalo mínimo de 30 minutos entre períodos de utilização;

5. Parque Infantil - funcionamento

- As crianças devem manter o distanciamento físico mínimo de 2 metros, com exceção dos coabitantes;
- É proibido consumo de bebidas e alimentos no Parque Infantil;
- Devem observar a etiqueta respiratória e recomenda-se a supervisão de um adulto;
- A limpeza e desinfecção dos equipamentos é feita três vezes por dia.

6. Atuação em caso suspeito

- O cliente que não seja hóspede e suspeito de estar doente por COVID-19 deve informar imediatamente o pessoal do Parque Cerdeira que providenciarão pela ligação para a linha SNS24 (808 24 24 24), a qual avaliará o caso e contactará com a Autoridade Local de Saúde.
- Aguardar as instruções dos profissionais de saúde que o vão atender e a decisão clínica.
- É-lhe entregue uma máscara cirúrgica, com indicação sobre o uso e será isolado no Posto de Socorros caso tenha de permanecer no Parque Cerdeira.

Campo do Gerês, 1 de Dezembro de 2021