

LANO DE CONTINGÊNCIA – PARQUE CERDEIRA

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

Anexo 1 ao Plano de Contingência [Versão 2022.2] – Atualizado em 1 de Outubro de 2022

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 70º 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
 - O uso de máscara é facultativo;
 - No serviço de limpeza e de recolha de lixo, recomenda-se utilizar máscara, avental e luvas;

- 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.

2. Higienização, Limpeza e Desinfecção no Restaurante

- A renovação de ar das salas e espaços fechados é feita regularmente.
- As zonas de contato frequente são desinfetadas regularmente com recurso a detergentes adequados.
- As mesas e cadeiras são higienizadas entre cada utilizador.
- A loiça é lavada a temperatura elevada (80 - 90°C).
- As instalações sanitárias são limpas e higienizadas pelo menos três vezes por dia com produto detergente e desinfetante.
- 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.

3. Funcionamento e acesso

- Os clientes devem manter um distanciamento prudente, exceto entre coabitantes.
- Depois de sentados, os clientes não devem mudar de mesa sem autorização.
- Antes da refeição, deve ser privilegiada a lavagem das mãos com água e sabão.
- É disponibilizado dispensador de solução à base de álcool na entrada do Restaurante.
- 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.

4. 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 Outubro de 2022