RESOLUÇÃO N.º 326/2020, DE 14 DE MAIO

Publicado do JORAM, Iª Série, n.º 92
de 2020-05-14

O Governo Regional da Madeira publicou no JORAM, Iª Série, n.º 92, a Resolução n.º 326/2020, de 14 de maio, que, entre outras, aprovou as medidas de desconfinamento aplicáveis ao funcionamento da restauração, com as regras e enquadramento resultantes do Anexo III da referida Resolução, a partir do dia 18 de maio.

Esta resolução elenca uma série de medidas que devem ser adotadas ao nível da restauração, quer pelos operadores económicos, quer pelos colaboradores, quer pelos utentes, tendo em vista reduzir ao mínimo a probabilidade de contaminação entre os diferentes intervenientes no ramo da restauração. Estas medidas têm como objetivos fundamentais evitar a **contaminação direta através das gotículas expelidas pelas pessoas contaminadas que poderão ser inaladas/ingeridas por pessoas não contaminadas** e a contaminação indireta através de contaminação de materiais e utensílios eventualmente contaminados por pessoa infetada.

Deste conjunto de medidas, as que necessitam maior realce são as implementadas tendo em **vista minimizar a probabilidade de contaminação entre clientes e entre estes e os funcionários dos estabelecimentos**, já que as restantes fazem parte do elenco legal já existente para salvaguardar a segurança alimentar. De facto, para prevenir, por exemplo, a transmissão da tuberculose ou da hepatite A num restaurante, é necessário adotar a maior parte destas medidas.

As noções de higiene, limpeza, desinfeção, contaminação, são indissociáveis dos inúmeros microrganismos, tanto úteis ao homem como nefastos, onde também passamos a associar o SARS-CoV-2. Para trabalhar na restauração é necessário ter noções básicas de segurança alimentar, aliás, é uma sequência lógica da necessidade de formação imposta pela obrigatoriedade da implementação do HACCP.

Nesse sentido, a Autoridade Regional das Atividades Económicas preparou um documento com as medidas essenciais em vigor, para auxiliar todos os operadores económicos que pretendam (re)abrir a sua atividade, bem como dar a conhecer aos consumidores quais os seus direitos e obrigações, em conformidade com as restantes medidas já em vigor.

ATIVIDADE DA RESTAURAÇÃO, BEBIDAS E SIMILARES

Medidas de organização do espaço:

1. Reduzir a capacidade máxima do estabelecimento (interior, incluindo balcão, e esplanada), por forma a assegurar o distanciamento físico recomendado (2 metros) entre as pessoas nas instalações e garantir o cumprimento da legislação em vigor. A capacidade máxima de pessoas/serviço do estabelecimento deve estar afixada em documento próprio, visível para o público.
2. Privilegiar a utilização de espaços destinados aos clientes em áreas exteriores, como as esplanadas (sempre que possível) e serviço takeaway.
3. Dispor, sempre que possível, as cadeiras e as mesas por forma a garantir uma distância de, pelo menos, 2 metros entre as pessoas.
4. Impedir que os clientes modifiquem a orientação das mesas e das cadeiras, permitindo que os colaboradores o façam.

5. Instalação de sinalética ou informação adequada para o cumprimento da distância de segurança em filas de espera nos pedidos/pagamentos ao balcão e/ou na entrada do estabelecimento.
6. Criar circuitos de circulação no interior do espaço (balcão, sanitários, entradas/saídas, etc.) que garantam a distância adequada entre as pessoas que circulam e as que estão sentadas nas mesas.

Medidas de higienização:

1. Disponibilizar dispensadores de solução à base de álcool localizados perto da entrada do estabelecimento e noutros locais convenientes, associados a uma informação incentivadora e explicativa.
2. Garantir que as instalações sanitárias dos clientes e dos colaboradores possibilitam a lavagem das mãos, com água e sabão, a sua desinfeção e a secagem das mãos com toalhas de papel de uso único. As torneiras devem ser, sempre que possível, de comando não manual. A utilização de secadores que produzem jatos de ar não é recomendada. Sempre que possível os lavatórios devem estar acessíveis sem necessidade de manipular portas.
3. Garantir uma adequada limpeza e desinfeção das superfícies.
4. Desinfetar sempre que necessário e com recurso a produtos adequados, todas as zonas de contato frequente (por exemplo, maçanetas de portas, torneiras de lavatórios, mesas, bancadas, cadeiras, corrimãos, etc.).
5. Desinfetar após cada utilização, com recurso a produtos adequados, os equipamentos críticos (tais como terminais de pagamento automático e ementas individuais).
6. Higienizar sempre que necessário as instalações sanitárias com produto adequado para o efeito.
7. A loiça utilizada pelos clientes deve ser lavada na máquina de lavar com produto adequado, a temperatura elevada.

8. Pratos, copos, talheres e outros utensílios são apenas colocados nas mesas na presença do cliente que os vai utilizar, devendo ser assegurada a sua higienização e acondicionamento.
9. Trocar as toalhas (sempre que possível não reutilizáveis) e higienizar as mesas com produtos recomendados entre cada cliente.
10. Retirar os motivos decorativos nas mesas.
11. Substituir as ementas individuais por ementas que não necessitem de ser manipuladas pelos clientes (por exemplo, placas manuscritas ou digitais) ou adotar ementas individuais de uso único (por exemplo, seladas ou impressas nas toalhas de mesa descartáveis) ou ementas plastificadas e desinfetadas após cada utilização.
12. Assegurar uma boa ventilação e renovação frequente de ar nas áreas do estabelecimento, por exemplo através da abertura de portas e janelas. Em caso de utilização de ar condicionado, esta deve ser feita em modo de extração e nunca em modo de recirculação do ar. O equipamento deve ser alvo de uma manutenção adequada (desinfeção por método certificado).

Medidas de implementação no espaço e regras para os funcionários:

1. Elaborar e/ou atualizar o seu próprio Plano de Contingência específico para COVID-19, de acordo com a Orientação 006/2020 "*Procedimentos de prevenção, controlo e vigilância em empresas*", da Direção-Geral da Saúde.
2. Fornecer a todos os colaboradores o Plano de Contingência e garantir que estão aptos para colocar em prática todas as medidas preconizadas, informando-os especialmente sobre como reconhecer e atuar perante um cliente ou colaborador com suspeita de COVID-19.
3. Formação aos colaboradores sobre o uso correto das máscaras, luvas e ademais equipamento de segurança pessoal.

4. Os funcionários estão obrigados a:
    - Higienizar as mãos entre cada cliente.
    - Uso de máscara.
    - Manter, sempre que possível, uma distância de 2 metros dos clientes e dos outros colaboradores.
    - Não entrar em contato com alimentos expostos e prontos para comer com as próprias mãos e devem usar utensílios adequados, como guardanapos, espátulas, pinças, luvas de uso único ou equipamentos de distribuição.

Procedimentos para os clientes:

1. Higienizar as mãos com solução à base de álcool ou com água e sabão à entrada e à saída do estabelecimento.
2. Uso de máscara sempre que não estiver a consumir alimentos ou bebidas (entrada, pagamento, uso dos lavatórios, etc.); sempre que manipular a máscara deverá higienizar as mãos e colocá-la em local que evite contaminações.
3. Respeitar a distância entre pessoas de, pelo menos, 2 metros (exceto coabitantes).
4. Proibição de modificação da orientação das mesas e das cadeiras.
5. Dar preferência ao pagamento através de meio que não implique contato físico entre o colaborador e o cliente (por exemplo, terminal de pagamento automático *contactless*).

Procedimentos recomendados/desaconselhados:

1. Sempre que possível e aplicável, promover e incentivar o agendamento prévio para reserva de lugares por parte dos clientes.

2. Os lugares em pé, pela dificuldade de garantir a distância entre as pessoas, estão desaconselhados, assim como as operações do tipo self-service, nomeadamente buffets e dispensadores de alimentos que impliquem contato por parte do cliente.
3. Em relação aos buffets, uma vez que os mesmos não são recomendados, o seu conceito deverá ser sujeito a alterações, caso o estabelecimento necessite por razões imperiosas recorrer a este tipo de serviço. Assim sendo, os géneros alimentícios e utensílios devem estar devidamente protegidos e o cliente não ter contacto direto com os mesmos. Na linha de "self-service" é recomendado que seja(m) o(s) funcionário(s) a efetuar o empratamento de acordo com as escolhas do cliente
4. No caso do uso pelos funcionários de máscaras não-cirúrgicas, comunitárias ou de uso social, de diferentes materiais têxteis, as mesmas deverão ser previamente certificadas, de forma a corresponderem aos requisitos legais estabelecidos.
5. O uso de luvas, pode conferir uma falsa sensação de segurança e inibir o funcionário na lavagem das mãos, pelo que a sua utilização é apenas recomendada nas seguintes situações: se existir ferimentos ou infeções nas mãos e no decorrer das operações de limpeza e desinfeção. O mesmo par de luvas só pode ser utilizado para uma única tarefa e deve ser substituído se danificado ou se o colaborador interromper a tarefa. Se um colaborador estiver a executar uma mesma tarefa continuadamente, as luvas devem ser substituídas a cada 4 horas ou sempre que necessário.

Notas Finais:

- Ao exercício das atividades de prestação de serviços de restauração em meios móveis ou amovíveis, aplicam-se os procedimentos previstos para os estabelecimentos de restauração, bebidas e similares identificados no Anexo III da Resolução n.º 326/2020, de 14 de maio.

- O cumprimento destas obrigações não afasta a obrigação do cumprimento das restantes regras de segurança e higiene alimentar legalmente previstas.

- Os presentes esclarecimentos não dispensam a consulta integral da resolução já publicada.

Funchal, 18 de maio de 2020.

ANEXO I – Imagens Exemplificativas

Figura 1

1. Os alimentos devem ser protegidos de qualquer contaminação que os possa tornar impróprios para consumo humano, perigosos para a saúde ou contaminados de tal forma que não seja razoável esperar que sejam consumidos nesse estado (*nº3, Cap. IX, Anexo II, Reg. 852/2004, de 29 de abril*)

2 Utilizar corretamente máscara durante todo o período de trabalho (*alínea d), nº.1 do ponto B, do Anexo III,* da Resolução n. 326/2020, de 14 e maio); e manter, sempre que possível, uma distância de 2 metros dos clientes e dos outros colaboradores. (*alínea f), nº.1 do ponto B, do Anexo III* da Resolução n. 326/2020, de 14 e maio).

3 Todo o material de acondicionamento deve ser armazenado por forma a não ficar exposto a risco de contaminação. (*nº2, Cap. X, Anexo II, Reg. 852/2004, de 29 de abril*)

Figura 2

4 Retirar os motivos decorativos nas mesas (alínea k, do ponto A do Anexo III da Resolução n. 326/2020, de 14 e maio).

5 Colocar os pratos, copos, talheres e outros utensílios nas mesas na presença do cliente (alínea g, do ponto A do Anexo III da Resolução n. 326/2020, de 14 e maio).

Figura 3

✓ Respeitar a distância entre pessoas de, pelo menos, 2 metros (exceto coabitantes) (alínea b) do ponto C, do anexo III da Resolução n. 326/2020, de 14 e maio). Nota: Os membros do agregado familiar podem sentar-se frente a frente ou lado a lado a uma distância inferior a 2 metros (alínea e) ii) do ponto A) do Anexo III da Resolução n. 326/2020, de 14 e maio).

Figura 4

Dar preferência ao pagamento através de meio que não implique contato físico entre colaborador e o cliente (por exemplo, terminal de pagamento automático contactless) (alínea c) do ponto C, do anexo III da Resolução n. 326/2020, de 14 e