

## AHRESP LANÇA GUIA DE BOAS PRÁTICAS DA RESTAURAÇÃO E BEBIDA



Na sequência da pandemia de COVID -19, estando a ser retomada a atividade de forma faseada e gradual, a AHRESP - Associação da Hotelaria, Restauração e Similares de Portugal, em parceria com a Direção-Geral da Saúde, lançou um guia que contém um conjunto de recomendações para as empresas do canal *HORECA - Hotelaria, Restauração, Cafeteria ou Catering*, para que continuem a ser promovidas e aplicadas as regras de saúde, higiene e segurança nos espaços públicos e nos locais de trabalho.

Este guia, validado pela Direção-Geral da Saúde, contém recomendações sobre:

· **Layout e capacidade dos estabelecimentos**, de modo a garantir o distanciamento entre as pessoas durante o período de funcionamento dos estabelecimentos;

· **Sensibilização e a capacitação de:**

a) **colaboradores** - é essencial que estejam devidamente informados sobre a doença, o plano de contingência do estabelecimento e capacitados sobre os procedimentos que devem ser cumpridos.

b) **consumidores**

- Exigir o cumprimento das regras impostas pelos estabelecimentos, elaboradas com base no material de comunicação disponibilizado no microsite da DGS (<https://covid19.min-saude.pt/>);

- Informar que devem evitar tocar em superfícies e objetos desnecessários;

- Informar que não podem modificar a orientação das mesas e das cadeiras;

- Informar que devem manter uma distância de, pelo menos, 2 metros nas filas de espera no espaço exterior ao estabelecimento e nas filas de espera que se geram para pedidos/pagamentos ao balcão.

· **Regras de controlo de entrada**, pois o acesso ao estabelecimento é um ponto crítico de todo o processo de controlo;

· **Regras de higiene pessoal**, sendo importante que todos os colaboradores cumpram uma rigorosa higiene pessoal e apresentem um bom estado de saúde, sem sintomas associado à COVID-19;

· **Fardamento e equipamentos de proteção individual;**

· **Regras de Limpeza e desinfeção**, sendo os estabelecimentos de restauração e bebidas frequentados e expostos a várias pessoas e de forma continuada, estes podem contribuir para a transmissão do vírus;

· **Preparação e confeção de alimentos**, de modo a continuar a assegurar as boas práticas de higiene durante a preparação e confeção dos alimentos;

· **Serviço**, pela proximidade que este implica entre colaboradores e clientes, podendo ser um veículo de propagação da doença;

· **Modo de pagamento**, sendo o dinheiro considerado um potencial foco de transmissão do vírus.

O guia dispõe ainda sobre os requisitos específicos para *take-away*, *delivery* e *drive-in* e sobre o Livro de Reclamações privilegiando a utilização do seu formato eletrónico.

Consulte o Guia em [https://ahresp.com/guia-de-boas-praticas-pos-covid19/#ancora\\_14](https://ahresp.com/guia-de-boas-praticas-pos-covid19/#ancora_14)

## **A Direção-Geral do Consumidor**