

Segurança no Trabalho: Kit de ferramentas sobre a COVID-19 para Serviços de Restauração



Estamos aqui para ajudar.

O surto de COVID-19 está a ter impactos profundos nas suas operações. Uma vez que os consumidores estão a praticar o “distanciamento social” e ficam em casa seguindo as recomendações das autoridades sanitárias, teve de alterar rapidamente os seus modelos de negócio, quer reduzindo o horário de funcionamento, quer encerrando o serviço de refeições no próprio restaurante ou disponibilizando apenas serviços de take-out, drive-through e entrega ao domicílio.

Como marca de higiene profissional líder em todo o mundo, estamos aqui para ajudar. Os nossos conhecimentos em termos de higiene profissional ajudam a manter os seus funcionários e clientes em segurança, tanto ao longo desta crise imediata como de futuro. Desenvolvemos este kit de ferramentas com as nossas recomendações sobre como tornar a higiene das mãos uma prioridade na sua operação de Serviços de restauração. Esperamos que considere as informações contidas neste kit de ferramentas úteis e relevantes.

Agradecemos o seu esforço na linha da frente desta crise e esperamos que você e os seus funcionários se mantenham em segurança ao longo deste período desafiante.

Atentamente,

Hanneke Kuipers
Diretora de Marketing – Serviços de Restauração
Essity Professional Hygiene



COVID-19

No que diz respeito à preparação, distribuição e serviços de alimentos, a higiene é da máxima importância. Esta responsabilidade tomou proporções ainda maiores para o setor da restauração à medida que a COVID-19 continua a transmitir-se por todo o mundo. Para evitar uma pressão desnecessária nos sistemas de cuidados de saúde já tão fortemente pressionados, devemos servir as nossas comunidades tomando as medidas necessárias para as proteger não só de intoxicações alimentares, mas também do novo coronavírus.

A COVID-19 pode ser transmitida no seu restaurante entre funcionários e clientes através de gotículas produzidas quando uma pessoa infetada tosse ou espirra, ou através de superfícies ou objetos contaminados. Mas o funcionamento do seu serviço de restauração pode ajudar a reduzir o risco de um surto de COVID-19 pela análise com a sua equipa da importância de uma higiene das mãos e procedimentos de desinfecção frequentes, com foco especial no vírus que causa a doença.

Este kit de ferramentas facultar-lhe os recursos necessários para ajudar a reforçar as melhores práticas no seu restaurante durante este surto e no futuro.



Como pode a COVID-19 transmitir-se no seu restaurante?



**Através do ar
ao tossir e
espirrar**



**Contacto pessoal
próximo,
como tocar ou
um aperto de mão**



**Ao tocar num objeto ou
superfície com o vírus e,
de seguida tocar na
boca, nariz ou olhos**

Higiene das mãos

Caso o seu restaurante continue a funcionar durante o surto de COVID-19, é essencial focar-se numa lavagem das mãos frequente e adequada, para proteger os seus funcionários e clientes. As recomendações sobre lavagem das mãos no funcionamento de serviços de restauração tornaram-se ainda mais importantes durante a pandemia. A sua equipa deve lavar as mãos após:

- Usar a casa de banho
- Sair e entrar na cozinha e zonas de preparação
- Levar o lixo
- Utilizar soluções de limpeza
- Comer, beber, fumar ou mascar pastilha ou tabaco
- Preparar carne crua, aves ou marisco
- Tocar no corpo ou vestuário
- Espirrar, tossir ou utilizar um lenço de papel
- Tocar em dinheiro
- Antes de colocar luvas e após removê-las

Certifique-se de que as estações de lavagem das mãos estão sempre abastecidas com sabonete e toalhas de mãos em papel. Em baixo pode encontrar recursos para reforçar técnicas de higiene das mãos adequadas no funcionamento dos seus serviços de restauração.



Recursos

Handwashing procedure

Wash your hands with soap, water and paper towel

For more information, visit www.torkglobal.com

TORK

Procedimento de lavagem das mãos

[Transferir](#)



Hand rub procedure

Disinfect your hands

For more information visit www.torkglobal.com

TORK

Procedimento de desinfecção das mãos

[Transferir](#)



Tork Clean Care
Hygiene tips for food service staff
Wash your hands!

Before...

After...

And...
Check every hour – to compensate for occasions you may have missed

5 steps for effective handwashing

1. Wet hands and arms
2. Apply Tork soap – be sure to dispense enough to cover both hands
3. Scrub hands and arms alternately for 20 seconds
4. Rinse hands and arms thoroughly with water for 30 seconds
5. Dry hands and arms with a single use Tork paper towel

Dicas de higiene para funcionários de serviços de restauração

[Transferir](#)



Higiene para além da lavagem das mãos

A higiene pessoal é fundamental ao lidar com alimentos e especialmente durante o surto de COVID-19. Ao mesmo tempo que a higiene das mãos adequada é fundamental, é necessário considerar outros aspetos da higiene pessoal.

- 1.** O cabelo deve estar sempre coberto ao preparar alimentos e apanhado ao servir.
- 2.** Mude de vestuário de trabalho diariamente. Os funcionários não devem utilizar o vestuário de trabalho fora das instalações, e as peças que podem ser lavadas na máquina devem ser lavadas com água quente para eliminar bactérias e vírus.
- 3.** Não utilize joias, relógios ou verniz. Caso o funcionário tenha a pele gretada ou ferida, deve utilizar luvas ao preparar alimentos.
- 4.** As toalhas podem manter micróbios indesejados que podem ser facilmente transferidos para os alimentos, seja diretamente ou através das mãos. Se utilizar toalhas, certifique-se de que são lavadas frequentemente e substituídas quando existir sujidade visível. As toalhas de chef ou de cozinha não devem ser utilizadas para secar as mãos limpas; utilize toalhas de papel.

Sempre que possível, faculte aos seus funcionários equipamento de proteção individual (EPI), tal como, máscaras, redes para cabelo e luvas descartáveis. Os funcionários não devem trabalhar caso apresentem sintomas de COVID-19. Dê tempo suficiente aos seus funcionários para que recuperem após o período de doença.



“Os funcionários envolvidos na preparação de alimentos devem utilizar luvas, mas estas devem ser mudadas com frequência e as mãos lavadas entre a mudança de luvas e sempre que as luvas sejam removidas. As luvas devem ser mudadas após realizar atividades não relacionadas com alimentos, tais como, abrir/fechar portas com a mão e despejar caixotes de lixo. As luvas descartáveis não devem ser utilizadas em ambiente de preparação de alimentos como substituto da lavagem das mãos. O vírus da COVID-19 pode contaminar as luvas descartáveis da mesma forma que passa para as mãos dos funcionários.”

—Organização Mundial da Saúde

Limpeza de superfícies

Para ajudar a reduzir a transmissão da COVID-19, os restaurantes devem continuar a seguir as recomendações de limpeza e desinfecção frequentes para superfícies de elevado contacto, incluindo:

- **Áreas de serviço:** Maçanetas, interruptores de luz, dispensadores, superfícies de contacto com alimentos, superfícies de contacto com as mãos, torneiras de lavatórios, manípulos e utensílios.
- **Áreas de sala de serviço:** Maçanetas, interruptores de luz, dispensadores, estruturas de proteção, ementas, mesas e cadeiras, bancadas, balcão de take-out e máquinas registadoras e terminais de multibanco.
- **Casas de banho:** Maçanetas, interruptores de luz, dispensadores, torneiras e manípulos de lavatório, assentos de sanita e autoclismos.

Crie um protocolo claro para os funcionários seguirem e agende limpezas frequentes ao longo do dia, sendo que as pessoas poderão contrair COVID-19 ao tocar em superfícies contaminadas pelo vírus. Estudos sugerem que o vírus pode sobreviver em superfícies entre algumas horas e vários dias.

Em baixo encontra alguns recursos que podem ajudar a garantir que o seu restaurante se mantém limpo e higiénico, para reduzir a transmissão da COVID-19.



Recursos

COVID-19 and food safety: guidance for food businesses
Public guidance
7 April 2020

COVID-19 and food safety: guidance for food businesses (A COVID-19 e a segurança alimentar: orientações para os serviços de restauração [via OMS])

[Transferir](#)



Recomendações para colocação de dispensador

Na medida em que continua em funcionamento durante a pandemia de COVID-19, reforce uma higiene das mãos adequada através da colocação estratégica de dispensadores. Aqui encontra alguns princípios orientadores para as áreas do seu restaurante.

1 Entradas
Dê aos funcionários e clientes que levantam os seus pedidos a oportunidade de praticar uma boa higiene com pontos de higiene à entrada do restaurante. Coloque avisos visíveis que promovam a higiene das mãos adequada e o distanciamento físico.

2 Cozinha
Certifique-se de que os dispensadores estão totalmente abastecidos com sabonete e toalhas de papel nos lavatórios de lavagem das mãos e dispensadores mais pequenos nas estações de trabalho individuais, para um fácil acesso. Os dispensadores sem necessidade de toque podem reduzir a contaminação e transmissão de germes.

3 Saída da cozinha
Mantenha um dispensador abastecido com toalhas descartáveis brancas e produtos de limpeza à saída da cozinha de forma a incentivar uma limpeza regular no balcão de atendimento, no qual os clientes poderão levantar os seus pedidos durante a pandemia. Adicionalmente, coloque dispensadores de desinfetante em todas as portas para salas de áreas de serviço.

4 Balcão de atendimento
Coloque dispensadores de desinfetante próximo do balcão de atendimento para incentivar a desinfecção das mãos nas transações de levantamento de pedidos por parte do cliente, especialmente as que envolvem dinheiro, um meio conhecido de transmissão de germes. Disponha de dispensadores de guardanapos individuais para que os clientes toquem apenas nos guardanapos que retiram.

5 Casas de banho
Certifique-se de que dispõe de dispensadores suficientes para sabonete, toalhas, lenços de papel e desinfetante. Reabasteça-os com frequência. Os dispensadores sem necessidade de toque reduzem as superfícies de ponto de toque e os dispensadores de desinfetante incentivam uma higiene pessoal adequada durante a pandemia. Ao disponibilizar lenços de papel para tossir ou espirrar pode ajudar a evitar a transmissão de agentes patogénicos.

6 Papeleiras
Coloque papeleiras com tampa próximo de todos os dispensadores, de forma a evitar toalhas de papel deitadas ao chão e contaminação cruzada. Adicionalmente, coloque papeleiras ao pé das portas, para que as toalhas de papel possam ser utilizadas para abrir a porta e deitadas na papeleira, reduzindo a contaminação.

