

NOVO CORONAVÍRUS | COVID-19

RECOMENDAÇÕES PARA HOTELARIA, RESTAURAÇÃO E SIMILARES

Medidas internas

Assegurar a disponibilidade de:

- Estruturas para a lavagem das mãos com água e sabão líquido;
- Toalhetes de papel (deve ser evitado o uso de toalhas de tecido);
- Contentores próprios para a colocação de lixo e restantes resíduos;
- Assegurar a limpeza das superfícies e objetos de utilização comum várias vezes ao dia (por exemplo, mesas, bancadas, interruptores de luz, maçanetas, puxadores do armário);
- Proceder à renovação de ar das salas e espaços fechados, idealmente 6 a 12 renovações por hora;
- Afixar cartazes ou folhetos promovendo boas práticas e as orientações da Direção-Geral da Saúde.

Recomendações gerais

- Promover a lavagem das mãos à entrada e à saída do Estabelecimento, antes e depois das refeições, depois de atividades de grupo (como reuniões) e de idas à casa de banho;
- Promover medidas de etiqueta respiratória - ao espirrar ou tossir devem tapar o nariz e a boca com o braço ou com um lenço de papel que deverá ser colocado imediatamente no lixo;
- Evitar tocar nos olhos, nariz e boca com as mãos;
- Evitar partilhar comida, ou objetos pessoais (copos, telemóveis...);
- Alterar a frequência e a forma de contacto entre os trabalhadores e entre estes e os clientes, evitando o contacto próximo (apertos de mãos, os beijos, posto de trabalho partilhados);
- Os profissionais que manifestam sintomas de infeção respiratória (tosse, febre ou dificuldade em respirar) não devem comparecer na Instituição;
- Caso sejam identificados sintomas nas pessoas institucionalizadas como febre, tosse ou dificuldade respiratória, ligar para SNS24 – 808 24 24 24 e seguir as recomendações.