União das Freguesias de Poceirão e Marateca

Plano de contingência (COVID-19)

MERCADO DE POCEIRÃO

1. CONTROLO DE ALTERAÇÕES

Revisão	Data	Alterações
01	28/05/2020	Primeira edição

2. Índice

1. CONTROLO DE ALTERAÇÕES....2
3. INTRODUÇÃO....4
4. CARATERIZAÇÃO E CONTACTOS....5
5. A DOENÇA POR CORONAVÍRUS (COVID-19)....6
6. A TRANSMISSÃO DO COVID-19....7
7. O QUE É UM CASO SUSPEITO....7
8. DESIGNAÇÃO DO PONTO FOCAL....8
9. PROCEDIMENTOS NUM CASO SUSPEITO....8
10. PROCEDIMENTOS NUM CASO CONFIRMADO....8
11. PROCEDIMENTOS NA VIGILÂNCIA DE CONTACTOS PRÓXIMOS....9
12. USO DE MÁSCARAS NA COMUNIDADE....10
13. MEDIDAS DE PREVENÇÃO....11
14. MEDIDAS DE PREVENÇÃO ESPECÍFICAS....11
15. Procedimentos e Regras de Segurança....12
16. ANEXOS....14
ANEXO I - FLUXOGRAMA DE SITUAÇÃO DE TRABALHADOR COM SINTOMAS DE COVID-19 NO MERCADO....15
ANEXO II - MEDIDAS DE PREVENÇÃO DA TRANSMISSÃO DO COVID-19....16
ANEXO III - FLUXOGRAMA DE SITUAÇÃO DE TRABALHADOR COM SINTOMAS DE COVID-19 NUMA EMPRESA....18
ANEXO IV – FOLHETO INFORMATIVO: RECOMENDAÇÕES GERAIS....19
ANEXO V – FOLHETO INFORMATIVO: TÉCNICA DE HIGIENE DAS MÃOS COM ÁGUA E SABÃO....20
ANEXO VI – FOLHETO INFORMATIVO: TÉCNICA DE HIGIENE DAS MÃOS COM GEL ALCOÓLICO....21
ANEXO VII – COMO COLOCAR CORRETAMENTE A MÁSCARA CIRÚRGICA....22
ANEXO VIII – EXEMPLO DE DISPOSIÇÃO NO ESPAÇO DAS CADEIRAS, MESAS, LUGARES AO BALCÃO E FILAS PARA PEDIDOS/PAGAMENTOS....23
ANEXO IX – PLANO DE HIGIENIZAÇÃO – COVID-19....24
Plano de contingência (COVID-19) – Mercado Mensal de Poceirão....26
ANEXO X – PLANTA GERAL....26
Plano de contingência (COVID-19) – Mercado Mensal de Poceirão....27
ANEXO XI – PLANTA GERAL....27
Plano de contingência (COVID-19) – Mercado Mensal de Poceirão....28
ANEXO XII – Folheto entrada....28
Plano de contingência (COVID-19) – Mercado Mensal de Poceirão....29
ANEXO XIII– ORIENTAÇÃO DA DGS PARA O SETOR DA RESTAURAÇÃO (ORIENTAÇÃO N.º 23/20, DE 8 DE MAIO)....29
Anexo I - Cartaz informativo sobre lavagem das mãos....7
Anexo III – Exemplo de disposição no espaço das cadeiras e mesas....9
lugares ao balcão e filas para pedidos/pagamentos....10

3. INTRODUÇÃO

O presente documento dá a divulgar os pontos essenciais do Plano de Contingência do Mercado de Poceirão para a Doença por Coronavírus (COVID-19), estabelecido na Avenida de Palmela, em Poceirão, e fornece informação à entidade gestora do mercado (União de Freguesias de Poceirão e Marateca), aos funcionários, empresas prestadoras de serviços e feirantes e comerciantes, sobre a doença e medidas de prevenção e controlo da infeção, e sobre os procedimentos e medidas a adotar perante a identificação de casos suspeitos e/ou confirmados. O Plano de Contingência do Mercado de Poceirão para a Doença por Coronavírus (COVID-19) foi desenvolvido com base nas orientações da Direção-Geral da Saúde (DGS) e na melhor evidência científica disponível até ao momento. Os funcionários da União de Freguesias de Poceirão e Marateca, de empresas prestadoras de serviços e os feirantes e comerciantes serão informados sobre a doença por coronavírus (COVID19) e sobre as formas de evitar a transmissão, através dos meios mais adequados: Boletim Informativo à entrada do recinto, por correio eletrónico, afixação de cartazes nos espaços comuns, etc. De igual modo, a informação sobre as recomendações e procedimentos estabelecidos no Plano de Contingência do Mercado de Poceirão para a Doença por Coronavírus (COVID-19) será amplamente divulgada, através dos meios mais adequados. A União de Freguesias de Poceirão e Marateca está comprometida com a proteção da saúde e a segurança dos seus funcionários, tendo também um papel importante a desempenhar na limitação do impacto negativo deste surto na comunidade, face às valências de conhecimento que detém em diversas áreas.

4. CARATERIZAÇÃO E CONTACTOS

Designação: Mercado de Poceirão

Local: Largo do Mercado, Poceirão.

Área: 16700 M2

Ocupação Máxima: 5 pax / 100m^2 (835 pessoas em simultâneo, excluindo os trabalhadores da Junta de Freguesia e Feirantes)

Entidade Responsável: União das Freguesias de Poceirão e Marateca

Responsável pelo Mercado: Cecília Sousa - Presidente da Junta
Mário Dias – Vogal da Junta de Freguesia.

Número de Feirantes efetivos, com terrado próprio: 136 feirantes.
Número de feirantes ocasionais autorizados: 10 feirantes

Horário:
Domingo: Das 6 horas às 8 horas para instalação dos vendedores;
Abertura ao público às 8 horas e encerramento às 14 horas.

Policiamento: GNR (06:00 – 14:00).

Funcionários que procedem à limpeza das instalações sanitárias:

1 – Maria Fátima Loureiro

A organização está a cargo de uma empresa contratada que disponibiliza três funcionários e a cobrança de taxas está a cargo da Junta de Freguesia, que disponibiliza três funcionários.

5. A DOENÇA POR CORONAVÍRUS (COVID-19)

Os coronavírus são uma família de vírus conhecidos por causar doença no ser humano e são bastante comuns em todo o mundo. A infeção origina sintomas inespecíficos como tosse, febre ou dificuldade respiratória, ou apresentar-se como doença mais grave, como pneumonia. O novo coronavírus (SARS-CoV-2), agente causador da doença por coronavírus (COVID-19), foi identificado pela primeira vez em dezembro de 2019, na Cidade de Wuhan (China). Embora o epicentro da epidemia tenha ocorrido em Wuhan, Província de Hubei (China), onde estiveram relatados a maior parte dos casos, o risco de infeção não se limitou a Wuhan, mas a qualquer região com casos confirmados onde se verificou transmissão ativa e sustentada do vírus. Atualmente o número de caso é variável consoante o país analisado, existindo resultados muito distintos em termos de taxas contaminação, medidas de contenção e impacto nas sociedades afetadas. O dado certo é que a sua disseminação alcançou todos os países e todos os países lutam para vencer a atual pandemia. Portugal não é exceção, e através de medidas firmes adotadas em todos os níveis da Administração, com apoio e mobilização das empresas e da sociedade civil, conseguiu minimizar um impacto que se previa elevado em termos de mortalidade e afetação da capacidade do Sistema Nacional de Saúde em responder ao imperativo de não esgotamento das suas capacidades. Encontrando-nos numa fase de reabertura da sociedade e da atividade económica, antecedida pela determinação de um Estado de Emergência que impôs confinamentos obrigatórios e suspensão da atividade económica cujos impactos foram muito impactantes em termos de rendimentos sobre os agregados familiares, que importa recuperar na presente fase de desconfinamento e retoma económica. O período de incubação do novo coronavírus é de 2 a 14 dias. Isto significa que se uma pessoa permanecer bem 14 dias após contactar com um caso confirmado de doença por coronavírus (COVID-19), é pouco provável que tenha sido contagiada. Após exposição a um caso confirmado de COVID-19, podem surgir os seguintes sintomas:

- Dificuldade respiratória;
- Tosse;
- Febre.

De forma geral, estas infeções podem causar sintomas mais graves em pessoas com sistema imunitário mais fragilizado, pessoas mais velhas, e pessoas com doenças crónicas como diabetes, cancro e doenças respiratórias.

6. A TRANSMISSÃO DO COVID-19

Pelo que é conhecido de outros coronavírus, a transmissão de COVID-19 acontece quando existe contacto próximo (perímetro até 2 metros) com uma pessoa infetada. O risco de transmissão aumenta quanto maior for o período de contacto com uma pessoa infetada. As gotículas produzidas quando uma pessoa infetada tosse ou espirra (secreções respiratórias que contêm o vírus) são a via de transmissão mais importante. Existem duas formas através das quais uma pessoa pode ficar infetada:

As secreções podem ser diretamente expelidas para a boca ou nariz das pessoas em redor (perímetro até 2 metros) ou podem ser inaladas para os pulmões;

Uma pessoa também pode ficar infetada ao tocar em superfícies ou objetos que possam ter sido contaminados com secreções respiratórias e depois tocar na sua própria boca, nariz ou olhos.

A venda de produtos hortícolas e frutícolas, alimentares, vestuário, calçado e outros afins, implicam um contacto entre pessoas (feirantes/comerciantes e os compradores) cujo contacto de proximidade implica a admissibilidade de um risco de transmissão do vírus, pelo que é de suma importância, a adoção imperativa de medidas e ações preventivas e comportamentais, quer por parte da entidade gestora do recinto e seus funcionários ou prestadores de serviços por esta contratados, quer pelos próprios feirantes/comerciantes e público feirante. Acresce a estas medidas e ações preventivas e comportamentais, outra necessidade básica imperiosa: a da previsão, dotação e provisão atempada de equipamentos de proteção coletiva e individual no recinto do mercado.

7. O QUE É UM CASO SUSPEITO

Para definição de caso suspeito é adotada a definição da Orientação da Direção Geral da Saúde n.º 02A/2020, (25/01/2020 atualizada em 09/03/2020).

Caso suspeito

a) Doente com infeção respiratória aguda (início súbito de febre ou tosse ou dificuldade respiratória), sem outra etiologia que explique o quadro + História de viagem ou residência em áreas com transmissão comunitária ativa, nos 14 dias antes do início de sintomas;
b) Doente com infeção respiratória aguda + Contacto com caso confirmado ou provável de infeção por SARS-CoV-2 ou COVID-19, nos 14 dias antes do início dos sintomas;
c) Doente com infeção respiratória aguda grave, requerendo hospitalização, sem outra etiologia (causa de doença).

Caso provável

a) Caso suspeito com teste para SARS-CoV-2 inconclusivo ou teste positivo para pan-coronavírus + sem outra etiologia que explique o quadro.

Caso confirmado

a) Caso com confirmação laboratorial de SARS-CoV-2, independentemente dos sinais e sintomas.

8. DESIGNAÇÃO DO PONTO FOCAL

A União das Freguesias de Poceirão e Marateca designará um Responsável (Ponto Focal) pela gestão de qualquer caso suspeito de COVID-19. Os funcionários serão informados de quem é o Responsável. É a este Ponto Focal que deverá ser reportada uma situação de doença enquadrada de um funcionário, feirante/comerciante ou popular com sintomas e ligação epidemiológica compatíveis com a definição de caso possível de COVID-19. Sempre que for reportada uma situação de um funcionário, feirante/comerciante ou popular com sintomas, o Ponto Focal deverá assegurar o cumprimento dos procedimentos estabelecidos no Plano de Contingência do Mercado de Poceirão para a Doença por Coronavírus (COVID-19). O Ponto Focal será o elemento que prestará o apoio necessário e desencadeará as ações estabelecidos no Plano de Contingência do Mercado de Poceirão.

Ponto focal	Cecilia Sousa	a)
Ponto focal (substituto)	Mário Dias	a)

a) Todos os funcionários tem os contactos telefónicos do Ponto focal e do seu Substituto.

9. PROCEDIMENTOS NUM CASO SUSPEITO

Na situação de **caso suspeito**:

- O ponto focal dá indicação à pessoa para que esta se desloque para o seu domicílio e efetue contacto com a Linha Saúde 24 – 808 24 24 24;

10. PROCEDIMENTOS NUM CASO CONFIRMADO

Na situação de **caso confirmado**, o ponto focal informa a Autoridade de Saúde e a força de segurança territorialmente competente, e:

- Dá indicação à pessoa para que esta se desloque para o seu domicílio e efetue contacto com a Linha Saúde 24 – 808 24 24 24
- Procede ao encerramento do Mercado;
- Providencia à limpeza e desinfeção (descontaminação) do Mercado;
- Caso existam resíduos biológicos do caso confirmado, procede à colocação em saco de plástico, seguido de encaminhamento para unidade de tratamento de resíduos com capacidade para tratamento de Resíduos Biológicos do Grupo III – Resíduos de Risco Biológico.

11. PROCEDIMENTOS NA VIGILÂNCIA DE CONTACTOS PRÓXIMOS

Dada a natureza volante de um mercado e uma menor conectividade de relacionamento continuado, fruto da relação pontual entre o público e os feirantes/comerciantes, o ponto focal deverá, na medida do possível, e impedido, pelos motivos indicados, em garantir uma vigilância de contactos permanente, tentar a recolha de informação sobre o percurso do caso suspeito no interior do mercado por forma a fornecer informação à Autoridade de Saúde sobre a situação.

A informação a obter refere-se à classificação do risco de contaminação:

- ✓ **Alto risco de exposição**, definido como:
  - Pessoa do mesmo posto de venda (familiar ou colega de trabalho);
  - Colega de trabalho, funcionário da junta ou cliente do mercado que esteve cara-a-cara com o caso confirmado ou que esteve com este em espaço fechado (Ex: sanitários);
  - Colega de trabalho ou visitante que partilhou com o caso confirmado louça (pratos, copos, talheres), toalhas ou outros objetos ou equipamentos que possam estar contaminados com expetoração, sangue, gotículas respiratórias).

- ✓ **Baixo risco de exposição (casual)**, definido como:
  - Trabalhador ou visitante que teve contacto esporádico (momentâneo) com o caso confirmado (ex. em movimento/circulação durante o qual houve exposição a gotículas/secreções respiratórias através de conversa cara-a-cara superior a 15 minutos, tosse ou espirro);
  - Trabalhador ou visitante que prestou assistência ao caso confirmado, desde que tenha seguido as medidas de prevenção (ex. utilização adequada de viseira e/ou máscara e luvas; etiqueta respiratória; higiene das mãos).

Além do referido anteriormente, perante um **caso confirmado** por COVID-19, deverão ser ativados os procedimentos de vigilância ativa dos contactos próximos, relativamente ao início de sintomatologia. Para efeitos de gestão dos contactos a Autoridade de Saúde Local, em estreita articulação com o Responsável (Ponto focal), deve:

- ✓ Identificar, listar e classificar os contactos próximos possíveis de despistar no interior do mercado (incluindo os casuais);
- ✓ Proceder ao necessário acompanhamento dos contactos (telefonar diariamente, informar, aconselhar e referenciar, se necessário).
- ✓ O período de incubação estimado da COVID-19 é de 2 a 14 dias. Como medida de precaução, a vigilância ativa dos contatos próximos decorre durante 14 dias desde a data da última exposição a caso confirmado.

A vigilância de contactos próximos deve ser a seguinte:

Alto Risco de Exposição	Baixo Risco de Exposição
✓ Monitorização ativa pela Autoridade de Saúde Local durante 14 dias desde a última exposição. ✓ Auto monitorização diária dos sintomas da COVID-19, incluindo febre, tosse ou dificuldade em respirar. ✓ Restringir o contacto social ao indispensável. ✓ Evitar viajar. ✓ Estar contactável para monitorização ativa durante os 14 dias desde a data da última exposição.	✓ Auto monitorização diária dos sintomas da COVID-19, incluindo febre, tosse ou dificuldade em respirar. ✓ Acompanhamento da situação pelo médico do trabalho.

É importante sublinhar que:

- A auto monitorização diária, feita pelo colaborador ou visitante, visa a avaliação da febre (medir a temperatura corporal duas vezes por dia e registar o valor e a hora de medição) e a verificação de tosse ou dificuldade em respirar;
- Se se verificarem sintomas da COVID-19 e o colaborador ou visitante estiver no local de trabalho, devem-se iniciar os **PROCEDIMENTOS NUM CASO SUSPEITO**;
- Se nenhum sintoma surgir nos 14 dias decorrentes da última exposição, a situação fica encerrada para COVID-19.

12. USO DE MÁSCARAS NA COMUNIDADE

De acordo com a alínea b), do n.º 4, artigo 18.º da Resolução do Conselho de Ministros n.º 38/2020, de 17 de maio, **é obrigatório o "uso de máscara ou viseira por parte dos feirantes e comerciantes e dos clientes"**.

Segundo a Informação n.º 009/2020 emitida pela DGS deve ser considerada a utilização de máscara de proteção na comunidade, de forma a limitar a propagação do COVID-19.

Existem 3 tipos de máscaras:

1. **Respiradores (Filtering Face Piece, FFP)**: equipamento de proteção individual destinado aos profissionais de saúde, de acordo com a Norma 007/2020 da DGS;
2. **Máscaras cirúrgicas**: dispositivo que previne a transmissão de agentes infeciosos das pessoas que utilizam a máscara para as restantes;

3. **Máscaras não-cirúrgicas**, **comunitárias** ou de **uso social:** dispositivos de diferentes materiais têxteis, destinados à população geral, não certificados.

O uso de máscara implica o conhecimento das técnicas de colocação, uso e remoção e não anula as medidas fundamentais como o distanciamento social e a higiene das mãos.

No Anexo VII estão descritas as técnicas para correta colocação, uso e remoção da máscara de proteção.

13. MEDIDAS DE PREVENÇÃO

O Mercado de Poceirão deverá adotar as seguintes medidas:

- Aplicar os procedimentos de triagem descritos no anexo 1.
- Alertar a pessoa com sintomas (compatíveis com a definição de caso suspeito de COVID-19), procedendo de forma célere à comunicação interna entre a pessoa com sintomas e o ponto focal, dando seguimento aos procedimentos para Caso Suspeito.
- Formar e sensibilizar os feirantes/comerciantes, funcionários e empresas prestadoras de serviços para:
  - Procedimentos básicos para higienização das mãos (ex. lavar as mãos com água e sabão durante pelo menos 20 segundos; se estes não estiverem disponíveis utilize um desinfetante para as mãos que tenha pelo menos 70% de álcool, cobrindo todas as superfícies das mãos e esfregando-as até ficarem secas; sabão e água devem ser usados preferencialmente se as mãos estiverem visivelmente sujas). Os feirantes/comerciantes são responsáveis pela existência de solução antissética/desinfetante nos espaços de venda, em dispositivo doseador individual, devendo solicitar aos seus clientes a higienização das mãos antes de realizarem qualquer operação de troca de bens ou dinheiro.
  - Procedimentos de etiqueta respiratória (ex. evitar tossir ou espirrar para as mãos; tossir ou espirrar para o antebraço ou manga, com o antebraço fletido ou usar lenço de papel; higienizar as mãos após o contacto com secreções respiratórias);
  - Procedimentos de colocação de máscara cirúrgica (incluindo a higienização das mãos antes de colocar e após remover a máscara);
  - Procedimentos de conduta social (ex. alterar a frequência e/ou a forma de contacto entre os trabalhadores e entre estes e os clientes - evitar o aperto de mão, as reuniões presenciais, os postos de trabalho partilhados).

14. MEDIDAS DE PREVENÇÃO ESPECÍFICAS

O Mercado de Poceirão implementará de imediato as seguintes medidas:

- ✓ Disponibilização de dispensadores de solução alcoólica nos espaços comuns (Pontos de Acesso, instalações sanitárias).
- ✓ Divulgação de informação aos colaboradores e clientes do mercado (painéis fixos, folhetos).
- ✓ Implementação de Plano de Higienização.

15. Procedimentos e Regras de Segurança

Movimentação interna de veículos

- Durante o percurso é obrigatório o uso de máscaras;
- A lotação do veículo deverá ser reduzida a metade devendo os passageiros posicionar-se de forma de cruz (diagonal) para aumentar o afastamento;
- Durante o percurso devem, se possível, manter a janela aberta para potenciar a renovação do ar. Evitar a recirculação mecânica do ar através do sistema de ventilação;
- O responsável da viatura deverá promover a higienização, com solução alcoólica das superfícies da viatura: volante, alavanca da velocidade e tablier.

Serviços de Restauração e Bebidas não Sedentária

- O reinício da atividade, em feiras e mercados, de prestação de serviços de restauração e bebidas não sedentária ou de outros prestadores de serviços acompanha, a reabertura faseada das atividades correspondentes exercidas em estabelecimento comercial.
- Enquanto declarada a Situação de Calamidade (Resolução do Conselho de Ministros n.º 38/2020, de 17 de maio), vigoram as regras para o setor da restauração e similares indicadas na Resolução.

  1 - É permitido o funcionamento de estabelecimentos de restauração e similares desde que:

  a) Observem as instruções especificamente elaboradas para o efeito pela DGS, bem como as regras e instruções previstas no regime da Declaração da Situação de Calamidade;

  2 - É permitida a ocupação ou o serviço em esplanadas, desde que respeitadas, com as necessárias adaptações, as orientações da DGS (Orientação n.º 23/20, de 8 de maio) para o setor da restauração – Anexo XI.

  3 – Os prestadores de serviços de restauração e bebidas não sedentária ou de outros prestadores de serviços devem assegurar o distanciamento físico recomendado (2 metros) entre as pessoas nas instalações e garantir o cumprimento da legislação em vigor.

  4 - Dispor, sempre que possível, as cadeiras e as mesas por forma a garantir uma distância de, pelo menos, 2 metros entre as pessoas (ver Anexo VIII):

  i. A disposição dos lugares em diagonal pode facilitar a manutenção da distância de segurança;
  ii. Os coabitantes podem sentar-se frente a frente ou lado a lado a uma distância inferior a 2 metros.

  5 - Nos pedidos/pagamentos ao balcão, no caso de poder formar-se uma fila de espera, os clientes devem ser incentivados a manter uma distância de, pelo menos, 2 metros o que pode ser conseguido através da sinalização do local onde devem permanecer à espera da sua vez.

  6 - Higienizar as mãos entre cada cliente;

  7 - Colocar os pratos, copos, talheres e outros utensílios nas mesas na presença do cliente que os vai utilizar, devendo ser assegurada a sua higienização e acondicionamento;

8 - A loiça utilizada pelos clientes deve ser lavada na máquina de lavar com detergente, a temperatura elevada (80-90ºC);

9 - Relativamente ao uso de luvas descartáveis, o colaborador deve saber:

i. O uso de luvas para preparar e manusear alimentos não substitui a adequada e frequente higienização das mãos;
ii. Os colaboradores não devem 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;
iii. Não devem passar com as luvas de uma área suja para uma área limpa. Antes que essa passagem aconteça as luvas devem ser substituídas;
iv. O mesmo par de luvas pode ser utilizado apenas para uma 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 quatro horas ou sempre que necessário.

Terrados

- É obrigatório o uso de máscaras;
- Implementação de circuitos de circulação e marcações específicas no solo (distanciamento físico entre clientes – 1,5 / 2 m) para distanciamento entre utentes/clientes/público;
- Na montagem, cada feirante/comerciante deve proceder à higienização do seu terrado, nomeadamente, ferramentas, mesa de trabalho, teclado de ATM's e demais superfícies. É obrigatório o uso de luvas;
- Reforço da limpeza e higienização de pontos de grande contacto: torneiras, maçanetas das portas, interruptores de luz, botões de máquinas, etc.;

Mercado

- Gestão dos acessos ao recinto das feiras e dos mercados, de modo a evitar uma concentração excessiva, quer no seu interior, quer à entrada dos mesmos, definindo um pondo de acesso geral, e um ponto de saída do recinto.

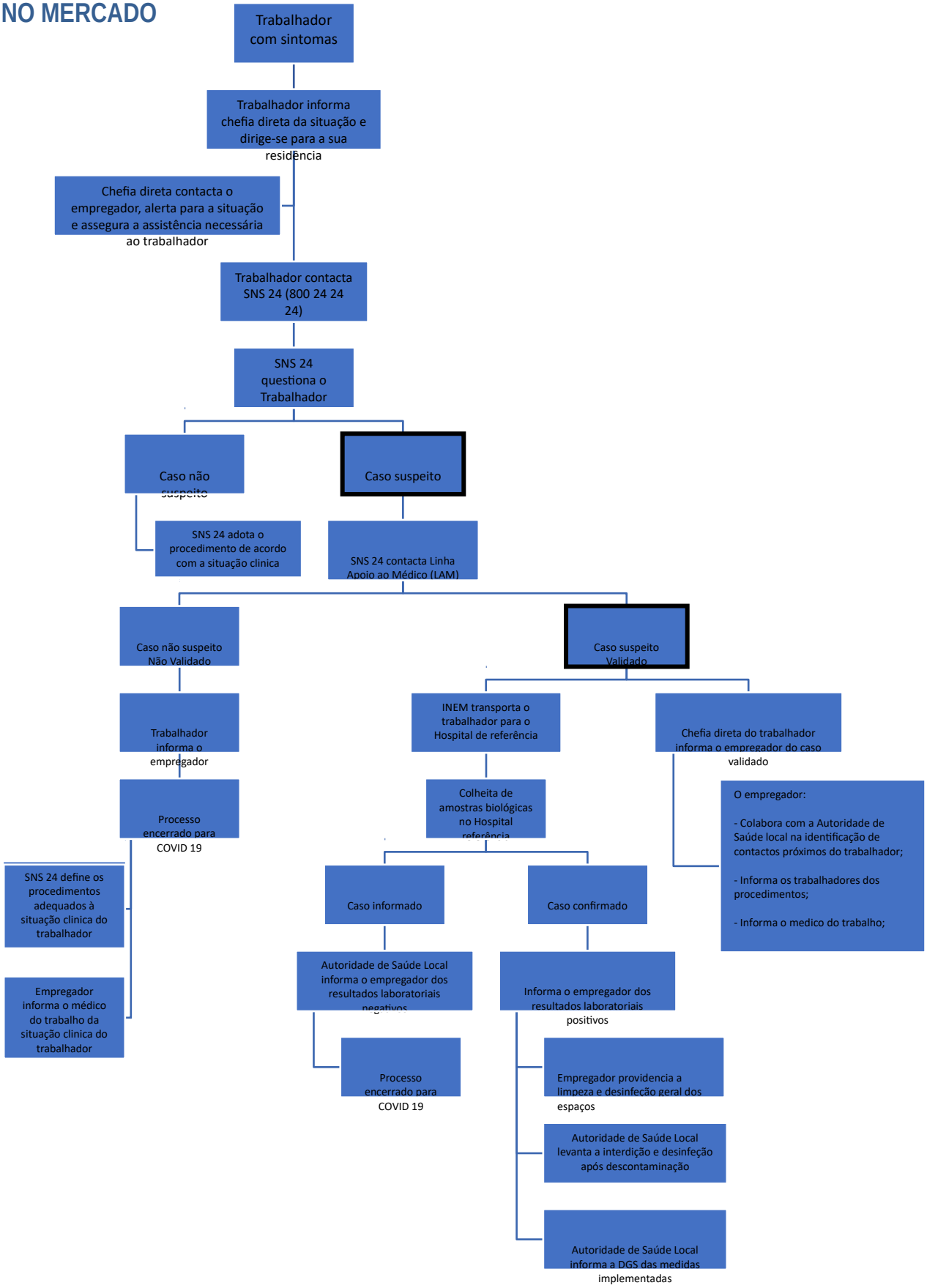
27 de maio de 2020

A Entidade Responsável,

_____

16. ANEXOS

ANEXO I - FLUXOGRAMA DE SITUAÇÃO DE TRABALHADOR COM SINTOMAS DE COVID-19 NO MERCADO



ANEXO II - MEDIDAS DE PREVENÇÃO DA TRANSMISSÃO DO COVID-19

A melhor maneira de prevenir a infeção é evitar a exposição ao vírus. Existem princípios gerais que qualquer pessoa pode seguir para prevenir a transmissão de vírus respiratórios:

- ✓ **Lavar as mãos com frequência** – com sabão e água, ou esfregar as mãos com gel alcoólico se não for possível lavar as mãos. Se as mãos estiverem visivelmente sujas, devem ser usados preferencialmente sabão e água.

- ✓ **Cobrir a boca e o nariz** com um lenço de papel descartável sempre que for necessário assoar, tossir ou espirrar. O lenço de papel deverá ser descartado num caixote de lixo e, em seguida, deverão ser lavadas as mãos. Na ausência de lenços de papel descartável, poder-se-á tossir ou espirrar para a prega do cotovelo. Nunca se deve tossir nem espirrar para o ar ou para as mãos.

- ✓ As pessoas que **sintam tosse, febre ou dificuldade respiratória** devem **contactar** telefonicamente a pessoa responsável para avaliar a situação e aconselhar quais as medidas a tomar.

- ✓ Os colaboradores e eventuais visitantes devem **lavar as mãos**:
  - Antes de sair de casa
  - Ao chegar ao local de trabalho
  - Após usar a casa de banho
  - Após as pausas
  - Antes das refeições, incluindo lanches
  - Antes de sair do local de trabalho

- ✓ Utilizar um gel alcoólico que contenha pelo menos 60% de álcool se não for possível lavar as mãos com água e sabão.

- ✓ **Evitar tocar** nos olhos, nariz e boca sem ter lavado as mãos.

- ✓ **Evitar contacto próximo** com pessoas com tosse, febre ou dificuldade respiratória.

- ✓ Limpar e desinfetar frequentemente objetos e superfícies de utilização comum.

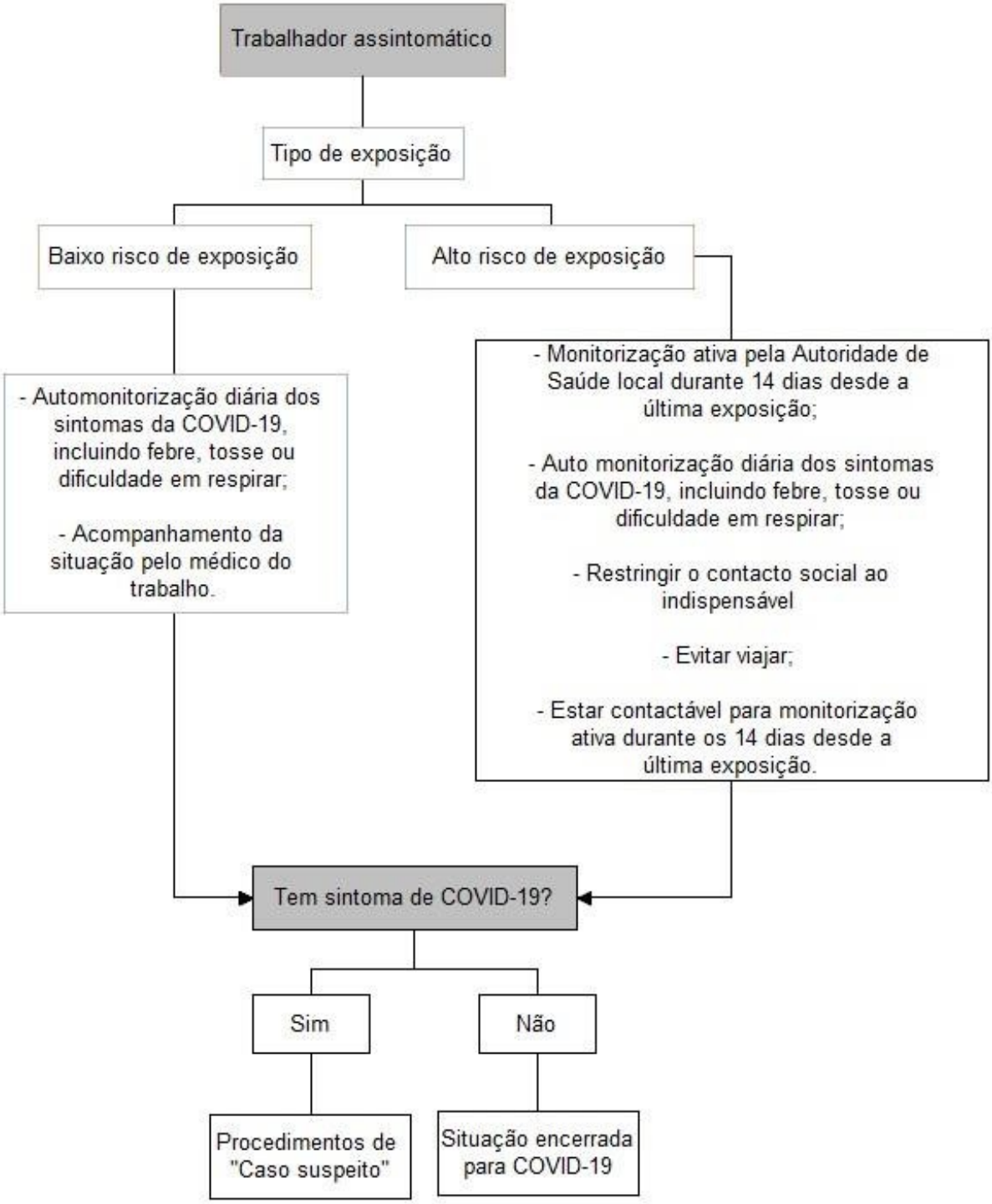
- ✓ Em caso de sintomas ou dúvidas contactar a **Linha SNS24: 808 24 24 24.**

- ✓ Não se deslocar diretamente para nenhum estabelecimento de saúde.

- ✓ Consultar regularmente informação afixada e em http://www.dgs.pt

O uso de máscaras de proteção na população em geral **não está recomendado,** uma vez que não há qualquer evidência de benefício do seu uso fora de estabelecimentos de saúde.

ANEXO III - FLUXOGRAMA DE SITUAÇÃO DE TRABALHADOR COM SINTOMAS DE COVID-19 NUMA EMPRESA



ANEXO IV – FOLHETO INFORMATIVO: RECOMENDAÇÕES GERAIS

CORONAVÍRUS (COVID-19)

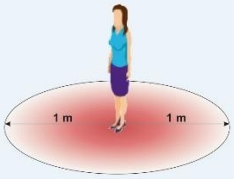
RECOMENDAÇÕES | RECOMMENDATIONS

Quando espirrar ou tossir tape o nariz e a boca com o braço ou com lenço de papel que deverá ser colocado imediatamente no lixo

When coughing or sneezing cover your mouth and nose with your forearm or with tissue paper that should be placed immediately In the trash

Lave frequentemente as mãos com água e sabão ou use solução à base de álcool

Wash your hands frequently with soap and water or an alcohol -based solution



Se regressou de uma área afetada, evite contacto próximo com outras pessoas

If you returned from an affected area, avoid contact close with people

EM CASO DE DÚVIDA LIGUE

IF IN DOUBT, CALL

SNS 24

808 24 24 24

REPÚBLICA PORTUGUESA
SAÚDE

40 ANOS SNS SERVIÇO NACIONAL DE SAÚDE 1979-2019

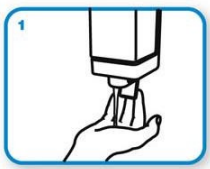
120 anos DGS desde 1899 Direção-Geral da Saúde

ANEXO V – FOLHETO INFORMATIVO: TÉCNICA DE HIGIENE DAS MÃOS COM ÁGUA E SABÃO

Lavagem das mãos

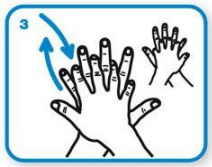
Duração total do procedimento: 40-60 seg.

Molhe as mãos com água



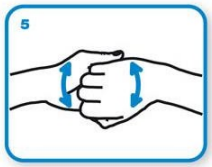
Aplique sabão suficiente para cobrir todas as superfícies das mãos

Esfregue as palmas das mãos, uma na outra



Palma direita sobre o dorso esquerdo com os dedos entrelaçados e vice versa

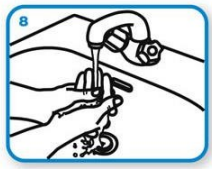
Palma com palma com os dedos entrelaçados



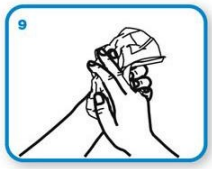
Parte de trás dos dedos nas palmas opostas com os dedos entrelaçados

Esfregue o polegar esquerdo em sentido rotativo, entrelaçado na palma direita e vice versa

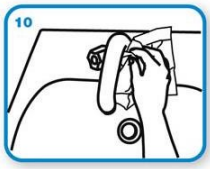
Esfregue rotativamente para trás e para a frente os dedos da mão direita na palma da mão esquerda e vice versa



Enxague as mãos com água



Seque as mãos com toalhete descartável



Utilize o toalhete para fechar a torneira se esta for de comando manual

Agora as suas mãos estão seguras.

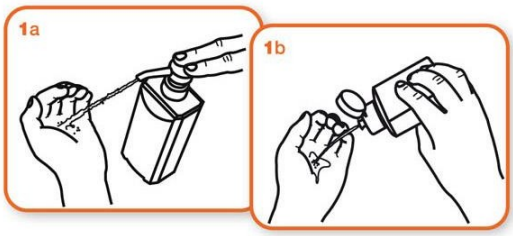
WORLD ALLIANCE for PATIENT SAFETY

Direcção-Geral da Saúde
www.dgs.pt
Ministério da Saúde

ANEXO VI – FOLHETO INFORMATIVO: TÉCNICA DE HIGIENE DAS MÃOS COM GEL ALCOÓLICO

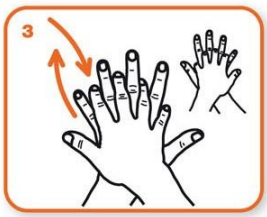
Fricção Anti-séptica das mãos

Duração total do procedimento: 20-30 seg.



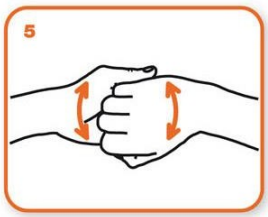
Aplique o produto numa mão em forma de concha para cobrir todas as superfícies

Esfregue as palmas das mãos, uma na outra



Palma direita sobre o dorso esquerdo com os dedos entrelaçados e vice versa

As palmas das mãos com dedos entrelaçados



Parte de trás dos dedos nas palmas opostas com dedos entrelaçados

Esfregue o polegar esquerdo em sentido rotativo, entrelaçado na palma direita e vice versa

Esfregue rotativamente para trás e para a frente os dedos da mão direita na palma da mão esquerda e vice versa

Uma vez secas, as suas mãos estão seguras.

WORLD ALLIANCE for PATIENT SAFETY

Direcção-Geral da Saúde
www.dgs.pt
Ministério da Saúde

ANEXO VII – COMO COLOCAR CORRETAMENTE A MÁSCARA CIRÚRGICA

Para Colocar a Máscara

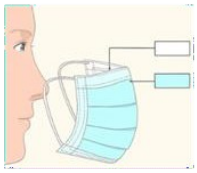
1. Higienize as mãos

2. Coloque a máscara na posição correta

A extremidade superior da máscara é a que tem um encaixe que assenta e molda-se ao nariz.

3. Coloque a máscara do lado correto

A parte interna das máscaras é branca, enquanto a externa tem outra cor. Antes de colocar a máscara verifique se está do lado correto.

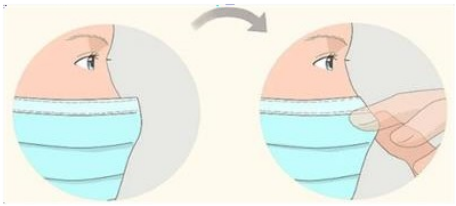


4. Coloque a máscara no rosto

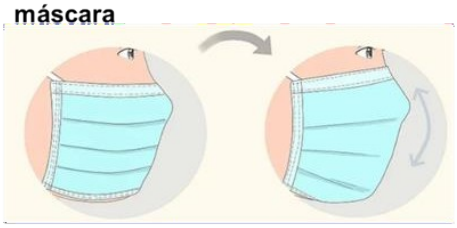
Existem diversos tipos de máscaras médicas no mercado, cada um com um método próprio de aplicação.

✓Com alças para as orelhas
✓De amarrar
✓Com faixas

5. Ajuste a máscara no nariz



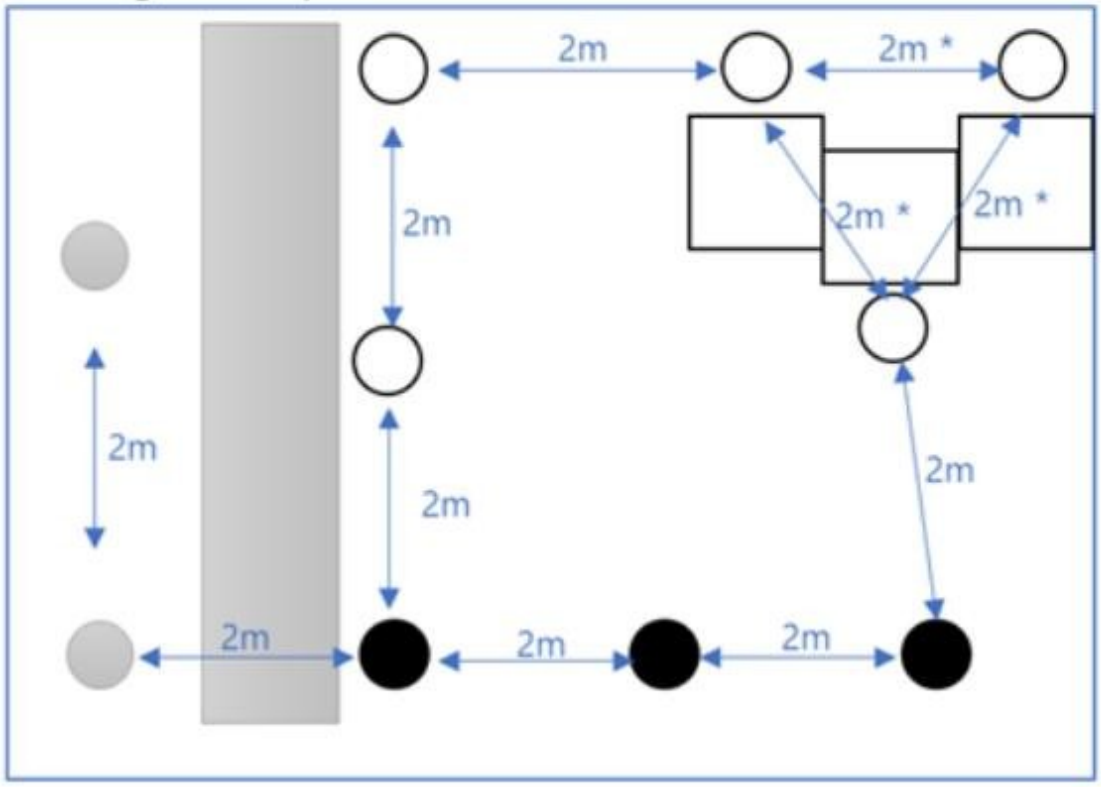
6. Se necessário, amarre a tira inferior da máscara



7. Ajuste a máscara no rosto e debaixo do queixo

ANEXO VIII – EXEMPLO DE DISPOSIÇÃO NO ESPAÇO DAS CADEIRAS, MESAS, LUGARES AO BALCÃO E FILAS PARA PEDIDOS/PAGAMENTOS

Espaço com 3 cadeiras em mesa, 2 cadeiras ao balcão, 3 pessoas a fazer pedidos/pagamentos ao balcão e sem lugares em pé



Legenda:

- Cadeira
- Pessoa de pé
- Mesa
- Funcionário
- Sala
- Balcão

* Os coabitantes podem sentar-se frente a frente ou lado a lado

ANEXO IX – PLANO DE HIGIENIZAÇÃO – COVID-19

PLANO DE HIGIENIZAÇÃO - COVID19

Área a higienizar (EXEMPLOS)	Produto	Material	Método	Frequência
Espaços Administrativos / Secretaria				
Mesas de trabalho	Solução detergente/ desinfetante	Toalhetes	Passar pelas superfícies de forma que estas fiquem humedecidas pelo produto	Diária
Puxadores das portas	Solução detergente/ desinfetante	Toalhetes	Passar pelas superfícies de forma que estas fiquem humedecidas pelo produto	Diária
Pavimento	Solução detergente/ desinfetante	Balde e esfregona	Passar pelo pavimento	Diária
Instalações Sanitárias				
WC´s	Solução detergente/ desinfetante	Balde e esfregona, panos e/ou toalhetes	Passar pelo pavimento Passar pelas superfícies	Várias vezes - Dia
Pavimento	Solução detergente/ desinfetante	Balde e esfregona	Passar pelo pavimento	Várias vezes - Dia
Puxadores das portas	Solução detergente/ desinfetante	Toalhetes	Passar pelas superfícies de forma que estas fiquem humedecidas pelo produto	Várias vezes - Dia

REGISTOS DO PLANO DE HIGIENIZAÇÃO

Zonas Comuns

Data	Local/zonas	Assinatura
	☐Pavimento ☐ WC´s ☐Puxadores das portas ☐Secretaria do Mercado ☐ Interrutores da luz	
	☐Pavimento ☐ WC´s ☐Puxadores das portas ☐Secretaria do Mercado ☐ Interrutores da luz	
	☐Pavimento ☐ WC´s ☐Puxadores das portas ☐Secretaria do Mercado ☐ Interrutores da luz	
	☐Pavimento ☐ WC´s ☐Puxadores das portas ☐Secretaria do Mercado ☐ Interrutores da luz	
	☐Pavimento ☐ WC´s ☐Puxadores das portas ☐Secretaria do Mercado ☐ Interrutores da luz	
	☐Pavimento ☐ WC´s ☐Puxadores das portas ☐Secretaria do Mercado ☐ Interrutores da luz	
	☐Pavimento ☐ WC´s ☐Puxadores das portas ☐Secretaria do Mercado ☐ Interrutores da luz	
	☐Pavimento ☐ WC´s ☐Puxadores das portas ☐Secretaria do Mercado ☐ Interrutores da luz	
	☐Pavimento ☐ WC´s ☐Puxadores das portas ☐Secretaria do Mercado ☐ Interrutores da luz	
	☐Pavimento ☐ WC´s ☐Puxadores das portas ☐Secretaria do Mercado ☐ Interrutores da luz	
	☐Pavimento ☐ WC´s ☐Puxadores das portas ☐Secretaria do Mercado ☐ Interrutores da luz	
	☐Pavimento ☐ WC´s ☐Puxadores das portas ☐Secretaria do Mercado ☐ Interrutores da luz	
	☐Pavimento ☐ WC´s ☐Puxadores das portas ☐Secretaria do Mercado ☐ Interrutores da luz	
	☐Pavimento ☐ WC´s ☐Puxadores das portas ☐Secretaria do Mercado ☐ Interrutores da luz	
	☐Pavimento ☐ WC´s ☐Puxadores das portas ☐Secretaria do Mercado ☐ Interrutores da luz	
	☐Pavimento ☐ WC´s ☐Puxadores das portas ☐Secretaria do Mercado ☐ Interrutores da luz	
	☐Pavimento ☐ WC´s ☐Puxadores das portas ☐Secretaria do Mercado ☐ Interrutores da luz	
	☐Pavimento ☐ WC´s ☐Puxadores das portas ☐Secretaria do Mercado ☐ Interrutores da luz	
	☐Pavimento ☐ WC´s ☐Puxadores das portas ☐Secretaria do Mercado ☐ Interrutores da luz	
	☐Pavimento ☐ WC´s ☐Puxadores das portas ☐Secretaria do Mercado ☐ Interrutores da luz	
	☐Pavimento ☐ WC´s ☐Puxadores das portas ☐Secretaria do Mercado ☐ Interrutores da luz	

ANEXO X – PLANTA GERAL

ANEXO XI – PLANTA GERAL

ANEXO XII – Folheto entrada

União das Freguesias de Poceirão e Marateca

A Junta da União das Freguesias de Poceirão e Marateca, informa que ss portões do Mercado Mensal do Poceirão vão reabrir, dia 07 de Junho, de forma condicionada, garantindo todas as regras e procedimentos de segurança definidos pelas Autoridades de Saúde e pela Proteção Civil, no âmbito da pandemia do vírus Covid-19, nomeadamente:

- ✓ O recinto do mercado terá uma ocupação máxima de cerca de 800 pessoas em simultâneo (5 por 100 m2), de forma a evitar grandes aglomerados ;
- ✓ criação de apenas um ponto de acesso e um ponto de saída, sendo obrigatória a higienização das mãos à entrada, onde estarão disponíveis dispensadores de solução alcoólica;
- ✓ Uso obrigatório de máscara ou viseira por parte dos feirantes/ comerciantes e dos clientes;
- ✓ Distanciamento fisico entre bancadas de venda e entre utentes (1,5 / 2 mt);
- ✓ Os vendedores estão obrigados a cumprir regras especiais como o uso obrigatório de luvas e higienização de ferramentas, balcões e demais superfícies e o reforço da limpeza em pontos de grande contacto como por exemplo terminais multibanco.
- ✓ Os feirantes são igualmente responsáveis pela existência de solução antissética/desinfetante nos espaços de venda, em dispositivo doseador individual, devendo solicitar aos seus clientes a higienização das mãos antes de realizarem qualquer operação de troca de bens ou dinheiro.
- ✓ Os serviços de restauração e bebidas estão obrigados a cumprir regras adicionais garantam o distanciamento entre clientes e a correta higienização de utensílios usados para manusear os alimentos.

Estas são apenas algumas das medidas e regras a implementar, sendo indispensável a leitura integral do Plano de Contingência disponível no nosso site.

PARA MAIS INFORMAÇÕES CONTACTAR 265 988 070
OU EMAIL (geral@ufpoceiraomarateca.pt)

ANEXO XIII – ORIENTAÇÃO DA DGS PARA O SETOR DA RESTAURAÇÃO (ORIENTAÇÃO N.º 23/20, DE 8 DE MAIO)

ORIENTAÇÃO

Maria da Gregório de Freitas

Digitally signed by Maria da Graça Gregório de Freitas
DN: c=PT, o=Direção-Geral da Saúde, cn=Maria da Graça Gregório de Freitas
Date: 2020.05.08 10:02:55 +01'00'

NÚMERO: 023/2020

DATA: 08/05/2020

ASSUNTO: COVID-19
Procedimentos em estabelecimentos de restauração e bebidas

PALAVRAS-CHAVE: COVID-19; SARS-CoV-2; Coronavírus; Estabelecimentos de Restauração e Bebidas

PARA: Estabelecimentos de Restauração e Bebidas CONTACTOS: medidassaudepublica@dgs.min-saude.pt

A COVID-19 é uma doença causada pela infeção pelo novo Coronavírus (SARS-CoV-2).

Com base na evidência científica atual, este vírus transmite-se principalmente através de:

- Contacto direto: disseminação de gotículas respiratórias produzidas quando uma pessoa infetada tosse, espirra ou fala, que podem ser inaladas ou pousar na boca, nariz ou olhos de pessoas que estão próximas (< 2 metros).
- Contacto indireto: contacto das mãos com uma superfície ou objeto contaminado com SARS-CoV-2 e, em seguida, com a boca, nariz ou olhos.

Para mais informações e recomendações consultar: www.covid19.min-saude.pt.

Os estabelecimentos de restauração e bebidas, pelas suas características, podem ser locais de transmissão da infeção por SARS-CoV-2, quer por contacto direto e/ou indireto. Por isso, medidas adicionais devem ser tomadas para assegurar a minimização da transmissão da doença nestes contextos.

Assim, nos termos da alínea a) do nº 2 do artigo 2º do Decreto Regulamentar nº 14/2012, de 26 de janeiro, a Direção-Geral emite a seguinte Orientação:

Medidas a Adotar para a Diminuição da Transmissão da COVID-19 Empresas

1. Os estabelecimentos devem assegurar que todas as pessoas que neles trabalham e que o frequentam estão sensibilizadas para o cumprimento das regras, da lavagem correta das mãos (Anexo I), da etiqueta respiratória (Anexo II), assim como as outras medidas de higiene pessoal e ambiental. Salienta-se ainda a importância de:

   a. 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 (DGS) [1];

b. 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;

c. 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;

d. Privilegiar a utilização de espaços destinados aos clientes em áreas exteriores, como as esplanadas (sempre que possível) e serviço *take-away;*

e. Dispor, sempre que possível, as cadeiras e as mesas por forma a garantir uma distância de, pelo menos, 2 metros entre as pessoas (Anexo III):

   i. A disposição dos lugares em diagonal pode facilitar a manutenção da distância de segurança;

   ii. Os coabitantes podem sentar-se frente a frente ou lado a lado a uma distância inferior a 2 metros.

f. Impedir que os clientes modifiquem a orientação das mesas e das cadeiras, permitindo que os colaboradores o façam, sempre dentro das considerações do ponto anterior (ponto e);

g. Antever todas as circunstâncias que podem ocorrer no estabelecimento, por forma a promover a adequada distância entre as pessoas, por exemplo (Anexo IV):

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

   ii. 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 [2];

   iii. Nos pedidos/pagamentos ao balcão, no caso de poder formar-se uma fila de espera, os clientes devem ser incentivados a manter uma distância de, pelo menos, 2 metros o que pode ser conseguido através da sinalização do local onde devem permanecer à espera da sua vez [3];

   iv. A fila de espera no espaço exterior ao estabelecimento deve garantir as condições de distanciamento, segurança. Tal pode ser conseguido através de sinalética ou informação adequada.

   v. A circulação das pessoas para as instalações sanitárias, que devem ocorrer em circuitos onde seja possível manter a distância adequada entre as pessoas que circulam e as que estão sentadas nas mesas.

h. 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 (Anexo I);

i. Garantir que 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. As torneiras devem ser, sempre que possível, automáticas. 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;

j. Garantir uma adequada limpeza e desinfeção das superfícies, de acordo com a Orientação 014/2020 "*Limpeza e desinfeção de superfícies em estabelecimentos de atendimento ao público ou similares*", da DGS [4]. Os protocolos de limpeza e desinfeção devem ser reforçados, incluindo:

    i. Desinfetar pelo menos seis vezes por dia, e com recurso a detergentes adequados, todas as zonas de contato frequente (por exemplo, maçanetas de portas, torneiras de lavatórios, mesas, bancadas, cadeiras, corrimãos, etc.);

    ii. Desinfetar após cada utilização, com recurso a detergentes adequados, os equipamentos críticos (tais como terminais de pagamento automático e ementas individuais);

    iii. Higienizar pelo menos três vezes por dia as instalações sanitárias com produto que contenha na composição detergente e desinfetante (2 em 1);

    iv. Trocar as toalhas e higienizar as mesas com produtos recomendados entre cada cliente.

k. Retirar os motivos decorativos nas mesas;

l. 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;

m. Assegurar uma boa ventilação e renovação frequente de ar nas áreas do restaurante, 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).

n. Garantir o cumprimento das medidas previstas no HACCP.

Colaboradores

1. Os colaboradores de estabelecimentos de restauração e bebidas devem:

    a. Conhecer as medidas que constam do Plano de Contingência e saber como agir perante um caso suspeito de COVID-19;

b. Cumprir as recomendações de segurança e reportar à empresa ou às entidades competentes situações de incumprimento das medidas implementadas que podem condicionar perigo para a Saúde Pública;

c. Cumprir as medidas de higiene das mãos e etiqueta respiratória recomendadas pela Direção-Geral da Saúde;

d. Higienizar as mãos entre cada cliente;

e. Utilizar corretamente uma máscara, durante todo o período de trabalho num espaço com múltiplas pessoas, respeitando as condições de higiene e de segurança durante a sua colocação, utilização e remoção. Contemplar a necessidade de substituição da máscara, adotando as boas práticas de utilização. O uso de máscara não substitui outras medidas de prevenção, como o distanciamento físico recomendado, que devem ser mantidas [5,6];

f. Garantir que a disposição das mesas e das cadeiras no estabelecimento permitem uma distância de, pelo menos, 2 metros entre todas as pessoas;

g. Manter, sempre que possível, uma distância de 2 metros dos clientes e dos outros colaboradores;

h. Colocar os pratos, copos, talheres e outros utensílios nas mesas na presença do cliente que os vai utilizar, devendo ser assegurada a sua higienização e acondicionamento;

i. A loiça utilizada pelos clientes deve ser lavada na máquina de lavar com detergente, a temperatura elevada (80-90ºC) [7];

j. Relativamente ao uso de luvas descartáveis, o colaborador deve saber:

   i. O uso de luvas para preparar e manusear alimentos não substitui a adequada e frequente higienização das mãos;

   ii. Os colaboradores não devem 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 [8];

   iii. Não devem passar com as luvas de uma área suja para uma área limpa. Antes que essa passagem aconteça as luvas devem ser substituídas;

   iv. O mesmo par de luvas pode ser utilizado apenas para uma 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 quatro horas ou sempre que necessário [9].

2. Os colaboradores que desenvolvam sinais ou sintomas sugestivos de COVID-19 não devem apresentar-se no local de trabalho, e devem contactar a Linha SNS24 (808 24 24 24) ou outras linhas telefónicas criadas especificamente para o efeito, e proceder de acordo com as indicações fornecidas.

3. Os colaboradores que desenvolvam sinais ou sintomas sugestivos de COVID-19 durante o seu turno de trabalho devem ser considerados como Caso Suspeito e ser encaminhados para a área de isolamento, de acordo com o Plano de Contingência.

Clientes

1. Por forma a contribuir para a limitação da transmissão da COVID-19, todos os clientes devem assegurar as seguintes medidas:

   a. Higienizar as mãos com solução à base de álcool ou com água e sabão à entrada e à saída do estabelecimento (antes da refeição deve ser privilegiada a lavagem das mãos com água e sabão);

   b. Respeitar a distância entre pessoas de, pelo menos, 2 metros (exceto coabitantes);

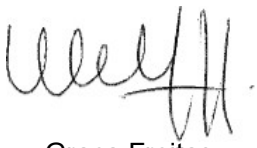
   c. Cumprir medidas de etiqueta respiratória;

   d. Considerar a utilização de máscara nos serviços *take-away* que estão instalados dentro dos estabelecimentos, utilizando-a sempre de forma adequada de acordo com as recomendações da DGS;

   e. Evitar tocar em superfícies e objetos desnecessários;

   f. 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*);

2. Se apresentar sinais ou sintomas de COVID-19 não deve frequentar espaços públicos.



Graça Freitas
Diretora-Geral da Saúde

Referências Bibliográficas

1. PORTUGAL. Ministério da Saúde. Direção-Geral da Saúde (DGS). Orientação nº 006/2020 de 26/02/2020 - Infeção por SARS-CoV-2 (COVID-19) – Procedimentos de prevenção, controlo e vigilância em empresas. Lisboa: DGS; 2020. Disponível em https://covid19.min-saude.pt/wp- content/uploads/2020/03/Orientac%CC%A7a%CC%83o-006.pdf

2. Food and Drug Administration (FDA). Best Practices for Retail Food Stores, Restaurants, and Food Pick-Up/Delivery Services During the COVID-19 Pandemic. Maryland: FDA; 2020. Consultado a 22/04/2020. Disponível em https://www.fda.gov/media/136811/download

3. Food and Drug Administration (FDA). Summary of Best Practices for Retail Food Stores, Restaurants, and Food Pick-Up/Delivery Services During the COVID-19 Pandemic. Maryland: FDA; 2020. Consultado a 22/04/2020. Disponível em https://www.fda.gov/media/136812/download

4. PORTUGAL. Ministério da Saúde. Direção-Geral da Saúde (DGS). Orientação nº 014/2020 de 21/03/2020 - Infeção por SARS-CoV-2 (COVID-19) - Limpeza e desinfeção de superfícies em estabelecimentos de atendimento ao público ou similares. Lisboa: DGS; 2020. Disponível em https://www.dgs.pt/directrizes-da-dgs/orientacoes-e-circulares-informativas/orientacao-n- 0142020-de-21032020-pdf.aspx

5. Centers for Disease Control and Prevention (CDC). Recommendation Regarding the Use of Cloth Face Coverings, Especially in Areas of Significant Community-Based Transmission. Colorado: CDC; 2020. Consultado a 17/04/2020. Disponível em: https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/prevent-getting-sick/cloth-face-cover.html

6. European Centre for Disease Prevention and Control (ECDC). Using face masks in the community Reducing COVID-19 transmission from potentially asymptomatic or pre-symptomatic people through the use of face masks. Stockholm: ECDC; 2020. Consultado a 17/04/2020. Disponível em https://www.ecdc.europa.eu/sites/default/files/documents/COVID-19-use-face-masks-community.pdf

7. PORTUGAL. Ministério da Saúde. Direção-Geral da Saúde. Orientação nº 009/2020 de 11/03/2020 atualizada a 07/04/2020 - COVID-19: Fase de Mitigação - Procedimentos para Estruturas Residenciais para Idosos (ERPI), Unidades de Cuidados Continuados Integrados (UCCI) da Rede Nacional de Cuidados Continuados (RNCCI) e outras respostas dedicadas a pessoas idosas; instituições de acolhimento de crianças e jovens em risco. Lisboa: Direção- Geral da Saúde; 2020. Disponível em https://www.dgs.pt/directrizes-da-dgs/orientacoes-e- circulares-informativas/orientacao-n-0092020-de-11032020-pdf.aspx

8. Food and Drug Administration (FDA). Food Safety and the Coronavirus Disease 2019 (COVID- 19). Maryland: FDA; 2020. Consultado a 17/04/2020. Disponível em: https://www.fda.gov/food/food-safety-during-emergencies/food-safety-and-coronavirus- disease-2019-covid-19

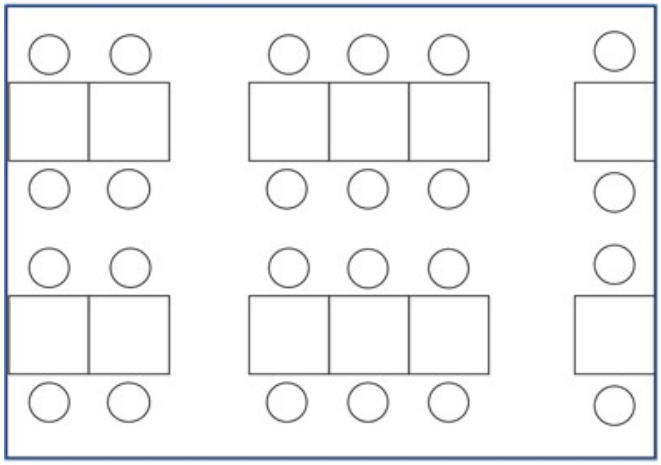
9. StateFoodSafety. Training Tip: Wearing Gloves for Food Safety. Utah: StateFoodSafety; 2016. Consultado a 22/04/2020. Disponível em https://www.statefoodsafety.com/Resources/Resources/training-tip-wearing-gloves-for-food-safety

Anexo I - Cartaz informativo sobre lavagem das mãos

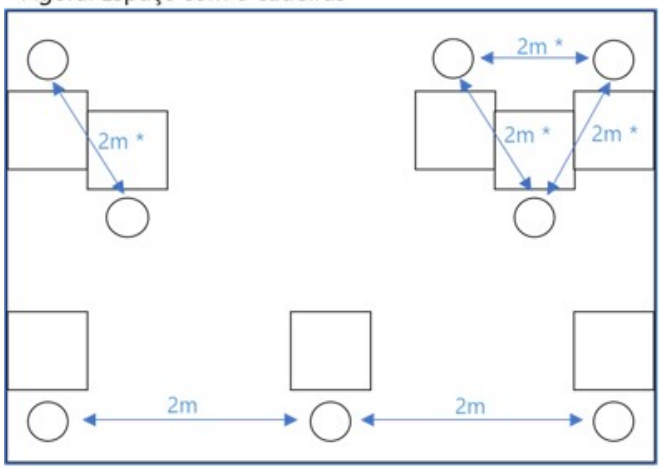
Anexo II – Cartaz informativo sobre medidas de etiqueta respiratória

Anexo III – Exemplo de disposição no espaço das cadeiras e mesas

Antes: Espaço com 24 cadeiras



Agora: Espaço com 8 cadeiras



Legenda:

○ Cadeira

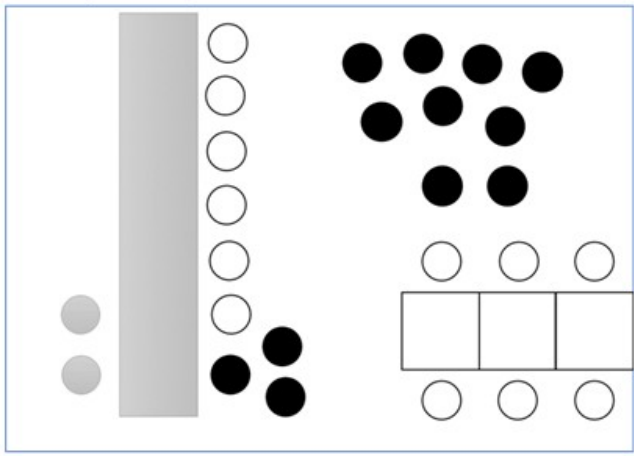
□ Mesa

▭ Sala

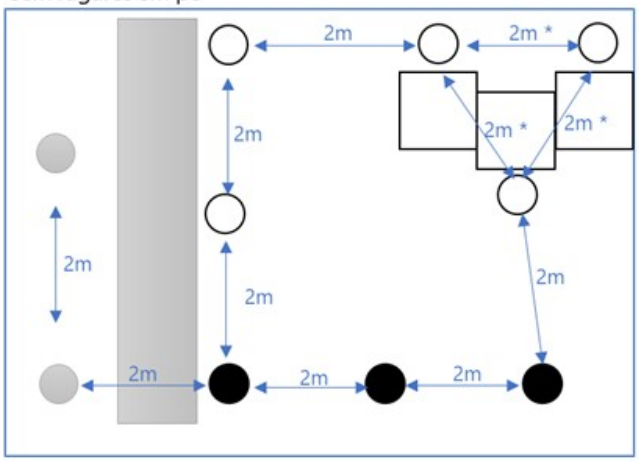
* Os coabitantes podem sentar-se frente a frente ou lado a lado

Anexo IV – Exemplo de disposição no espaço das cadeiras, mesas, lugares ao balcão e filas para pedidos/pagamentos

Antes: Espaço com 6 cadeiras em mesa, 6 cadeiras ao balcão, 3 pessoas a fazer pedidos/pagamentos ao balcão e com lugares em pé



Agora: Espaço com 3 cadeiras em mesa, 2 cadeiras ao balcão, 3 pessoas a fazer pedidos/pagamentos ao balcão e sem lugares em pé



Legenda:

- ○ Cadeira
- ● Pessoa de pé
- □ Mesa
- ● Funcionário
- ▭ Sala
- ▮ Balcão

* Os coabitantes podem sentar-se frente a frente ou lado a lado