

## ORIENTAÇÃO

NÚMERO: 023/2020

DATA: 08/05/2020

ATUALIZAÇÃO: 20/05/2021

---

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

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

PARA: Estabelecimentos de Restauração e Bebidas

CONTACTOS: [medidassaudepublica@dgs.min-saude.pt](mailto:medidassaudepublica@dgs.min-saude.pt)

---

A COVID-19 é uma doença causada pela infeção pelo vírus SARS-CoV-2 e pode transmitir-se entre pessoas durante uma exposição próxima. Esta transmissão acontece quando pessoas infetadas tosse, espirram ou falam e as gotículas entram em contacto com a boca, nariz ou olhos de outra pessoa. Estas gotículas podem também ser inaladas diretamente para os pulmões através de aerossóis principalmente em ambientes fechados. As pessoas doentes, mas assintomáticas (sem sintomas) podem também transmitir a doença. Os estabelecimentos de restauração, bebidas e similares, pelas suas características, podem ser locais de transmissão da infeção por SARS-CoV-2.

O sucesso das medidas de Saúde Pública depende da colaboração de todos os cidadãos, das instituições e organizações, e da sociedade. É sabido que o risco de transmissão aumenta com a exposição a um número elevado de pessoas, especialmente em ambientes fechados. O controlo do acesso a estabelecimentos de restauração, bebidas e similares em todo o país, faz parte de um conjunto de medidas, excecionais e temporárias, relativas à situação epidemiológica da COVID-19, aprovadas pelo Governo.

Com a evolução epidemiológica favorável, mantendo o reforço na prevenção da COVID-19 procede-se, de acordo com a determinação governamental (sujeita a revisão em função da situação epidemiológica do país), para o setor da restauração, bebidas e similares, à reabertura destes estabelecimentos, de forma faseada e como estabelecido, com a determinação de um conjunto de medidas que preveem também a minimização dos impactos da interrupção da atividade neste setor.

Mantendo as medidas preventivas implementadas, designadamente, de distanciamento físico mínimo entre pessoas, de uso adequado e obrigatório de máscara, de limpeza e de desinfecção de mãos e de superfícies e de arejamento de espaços, estes estabelecimentos deverão ter uma lotação de público que atenda ao disposto nesta Orientação mas com possibilidade de ser ajustado caso sejam implementadas medidas de melhor controlo de transmissão de infeção.

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 atualiza a seguinte Orientação:

## Medidas a adotar pelas empresas de restauração

1. Os estabelecimentos de restauração e bebidas, reforçando o acompanhamento dos serviços de saúde ocupacional, devem assegurar que todas as pessoas que neles trabalham e que os frequentam estão sensibilizadas para o cumprimento do distanciamento físico mínimo entre pessoas, das regras sobre lavagem correta das mãos (Anexo I), desinfecção das mãos, da etiqueta respiratória (Anexo II), assim como outras medidas de carácter ambiental. Salienta-se ainda a importância de:

- a. Elaborar e/ou atualizar o seu próprio Plano de Contingência específico para COVID-19, em concordância com a Orientação nº 006/2020 “Procedimentos de prevenção, controlo e vigilância em empresas”, da DGS;
- b. Fornecer a todos os colaboradores esse Plano de Contingência específico e garantir que eles 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. **Determinar** a capacidade máxima do estabelecimento, por forma a assegurar o distanciamento físico recomendado (pelo menos 2 metros) entre as pessoas não coabitantes nas instalações e garantir o cumprimento da legislação em vigor. A capacidade máxima determinada de pessoas/serviço do estabelecimento (interior e exterior) 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*, **delivery e drive-in**;

- e. Dispor, sempre que possível, as cadeiras e as mesas de modo a que sejam cumpridos os seguintes requisitos (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;
  - iii. A disposição das cadeiras e mesas no interior do estabelecimento tem de garantir uma distância de, pelo menos, 2 metros entre as pessoas não coabitantes e, no corredor, entre mesas, uma distância de, pelo menos, 2 metros;
  - iv. A disposição das cadeiras e mesas no exterior do estabelecimento (ex: esplanadas) tem de garantir uma distância de, pelo menos, 2 metros entre as pessoas não coabitantes e, no corredor, entre mesas, uma distância de, pelo menos, 1,5 metros;
  - v. Impedir que os clientes modifiquem a orientação das mesas e das cadeiras, permitindo que os colaboradores o façam, sempre dentro das recomendações vigentes;
  - vi. Antever todas as circunstâncias que podem ocorrer no estabelecimento, por forma a promover o adequado distanciamento físico entre as pessoas (Anexo IV).
- f. Sempre que possível e aplicável, promover e incentivar o agendamento prévio para reserva de lugares por parte dos clientes.
- g. Os lugares em pé, pela dificuldade de garantir o distanciamento físico 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.
- h. Nas filas de espera no espaço exterior ao estabelecimento devem ser garantidas as condições de distanciamento físico de segurança de 2 metros entre as pessoas. Tal pode ser conseguido através de sinalética ou informação adequada.
- i. Nas filas de espera para efetuar pedidos ou pagamentos ao balcão, devem ser garantidas as condições de distanciamento físico de segurança de 2 metros entre as pessoas. Tal pode ser conseguido através de sinalética ou informação adequada.
- j. A circulação das pessoas para as instalações sanitárias deve ocorrer em circuitos onde seja possível manter o distanciamento físico recomendado entre as pessoas que circulam e as que estão sentadas nas mesas.

- k. Disponibilizar dispensadores de produto desinfetante de mãos<sup>1</sup> localizados perto da entrada do estabelecimento e noutros locais convenientes e acessíveis, associados a uma informação incentivadora e explicativa.
- l. 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**.
- m. Garantir uma adequada limpeza e desinfeção de todas as superfícies do estabelecimento, de acordo com a Orientação n.º 014/2020 “Limpeza e desinfeção de superfícies em estabelecimentos de atendimento ao público ou similares”, da DGS. Os protocolos de limpeza e desinfeção devem ser reforçados perante uma frequência de utilização **mais elevada**.
- n. Retirar os motivos decorativos nas mesas.
- o. 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 que devem ser limpas e desinfetadas após cada utilização.
- p. Deve ser assegurada, **uma** boa ventilação dos espaços, preferencialmente com ventilação natural, através da abertura de portas ou janelas. Pode também ser utilizada ventilação mecânica de ar (sistema AVAC – Aquecimento, Ventilação e Ar Condicionado). Nestes casos deve ser garantida a limpeza e manutenção adequada, de acordo com as recomendações do fabricante, e a renovação do ar dos espaços fechados, por arejamento frequente e/ou pelos próprios sistemas de ventilação mecânica<sup>2</sup> (quando esta funcionalidade esteja disponível).

---

<sup>1</sup> Recomenda-se fortemente que o indivíduo ou entidade adquirente de produtos desinfetantes de mãos ou de superfícies solicite à entidade que os disponibiliza a apresentação do comprovativo da “Notificação do produto biocida” para que seja acautelada a segurança da sua disponibilização e utilização no mercado nacional. Para mais informações consultar <https://www.dgs.pt/servicos-on-line1/autorizacoes-de-produtos-biocidas.aspx>

<sup>2</sup> Nos termos da Portaria n.º 353-A/2013 de 4 de dezembro.

- q. Garantir o cumprimento das medidas previstas no HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point)<sup>3</sup> na aplicação dos princípios da análise dos perigos e do controlo dos pontos críticos de cada estabelecimento.

## Medidas a adotar pelos colaboradores

2. Os colaboradores de estabelecimentos de restauração e bebidas devem:
- Conhecer as medidas que constam do Plano de Contingência específico de cada estabelecimento para o COVID-19 e saber como agir perante um caso possível ou provável de COVID-19, em concordância com as Normas 020/2020 e 004/2020 da DGS;
  - 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;
  - Manter, sempre que possível, uma distância física de 2 metros entre clientes e colaboradores;
  - Cumprir as medidas de lavagem e desinfeção das mãos e etiqueta respiratória recomendadas pela Direção-Geral da Saúde;
  - Desinfetar as mãos, entre cada cliente, com produto desinfetante de mãos adequado;
  - Utilizar adequadamente uma máscara, durante todo o período de trabalho, 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 entre pessoas, que devem ser mantidas;
  - Reforçar as medidas de prevenção, nomeadamente em relação a distanciamento físico de 2 metros entre pessoas, nos momentos de pausa e de refeição dos colaboradores e, sempre que possível, em horários desfasados;

---

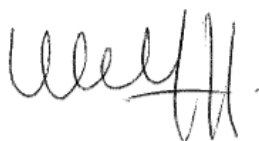
<sup>3</sup> Regulamento (CE) n.º 852/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril de 2004, relativo à higiene dos géneros alimentícios - Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP). Disponível em: <https://eurlex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:139:0001:0054:pt:PDF>

- 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 (80-90°C);
  - j. Relativamente ao uso de luvas descartáveis:
    - i. O uso de luvas para preparar e manusear alimentos não substitui a adequada e frequente lavagem 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 continuamente, as luvas devem ser substituídas a cada quatro horas ou sempre que necessário.
3. Os colaboradores que desenvolvam sinais ou sintomas sugestivos de COVID-19 não devem apresentar-se no local de trabalho, e devem contactar SNS24 (808 24 24 24) ou outras linhas telefónicas criadas especificamente para o efeito, e proceder de acordo com as indicações fornecidas.
4. Os colaboradores que desenvolvam sinais ou sintomas sugestivos de COVID-19 durante o seu turno de trabalho devem ser considerados como caso possível ou provável, em concordância com as Normas 020/2020 e 004/2020 da DGS, e ser encaminhados para a área de isolamento, de acordo com o Plano de Contingência do estabelecimento específico para o COVID-19.

## Medidas a adotar pelos clientes

5. Todos os clientes de um estabelecimento de restauração e bebidas devem vincular-se e cumprir com as medidas preconizadas pelo estabelecimento e pela DGS.

6. No ato de pagamento, para proteção dos utilizadores, devem ser utilizadas preferencialmente vias sem contacto (como aplicações informáticas ou cartões *contactless*).  
No caso de ser digitado o código, o aparelho deve ser desinfetado entre utilizações. No caso de serem utilizadas moedas e notas bancárias, as mãos devem ser desinfetadas após o seu manuseamento.
7. Se o cliente apresentar sinais ou sintomas de COVID-19 não deve frequentar espaços públicos.



Graça Freitas  
Diretora-Geral da Saúde

## Referências Bibliográficas

1. Center for Disease Control and Prevention (CDC). Scientific Brief: SARS-CoV-2 and Potential Airborne Transmission. Disponível em <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/more/scientific-brief-sars-cov-2.html> (2020).
2. Jayaweera, M. et al. Environmental Research. Transmission of COVID-19 virus by droplets and aerosols: A critical review on the unresolved dichotomy. Environmental Research (2020) doi: 10.1016/j.envres.2020.109819.
3. 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. Disponível em <https://www.fda.gov/media/136811/download>
4. 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. Disponível em <https://www.fda.gov/media/136812/download>
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. 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. Disponível em <https://www.ecdc.europa.eu/sites/default/files/documents/COVID-19-use-face-masks-community.pdf>
7. Food and Drug Administration (FDA). Food Safety and the Coronavirus Disease 2019 (COVID-19). Maryland: FDA; 2020. Disponível em <https://www.fda.gov/food/food-safety-during-emergencies/food-safety-and-coronavirus-disease-2019-covid-19>
8. StateFoodSafety. Training Tip: Wearing Gloves for Food Safety. Utah: StateFoodSafety; 2016. Disponível em <https://www.statefoodsafety.com/Resources/Resources/training-tip-wearing-gloves-for-food-safety>



## Anexo I - Cartaz informativo sobre lavagem das mãos

# NOVO CORONAVÍRUS COVID-19

## LAVAGEM DAS MÃOS



Duração total do procedimento: **20 segundos**



Molhe as mãos



Aplique sabão suficiente para cobrir todas as superfícies das mãos



Esfregue as palmas das mãos, uma na outra



Palma com palma 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



Esfregue o pulso esquerdo com a mão direita e vice versa



Enxague as mãos com água



Seque as mãos com um toalhete descartável

## Anexo II – Cartaz informativo sobre medidas de etiqueta respiratória

# NOVO CORONAVÍRUS COVID-19

## Medidas de etiqueta respiratória



Ao TOSSIR ou ESPIRRAR não use as mãos, elas são um dos principais veículos de transmissão da doença. Use um **LENÇO DE PAPEL** ou o **ANTEBRAÇO**.

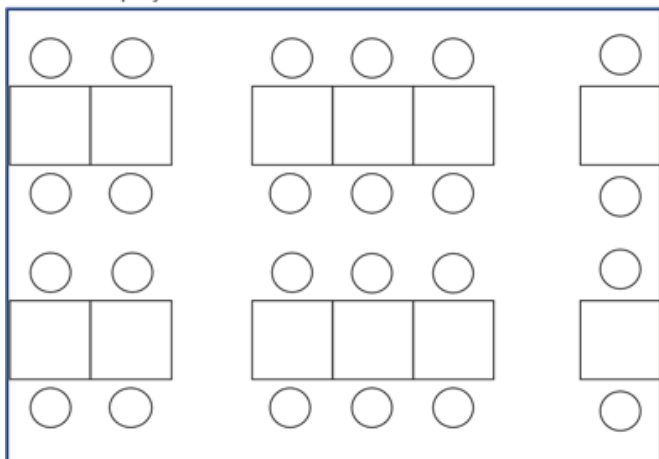


**DEITE O LENÇO AO LIXO** e **LAVE** sempre as mãos a seguir a tossir ou espirrar.

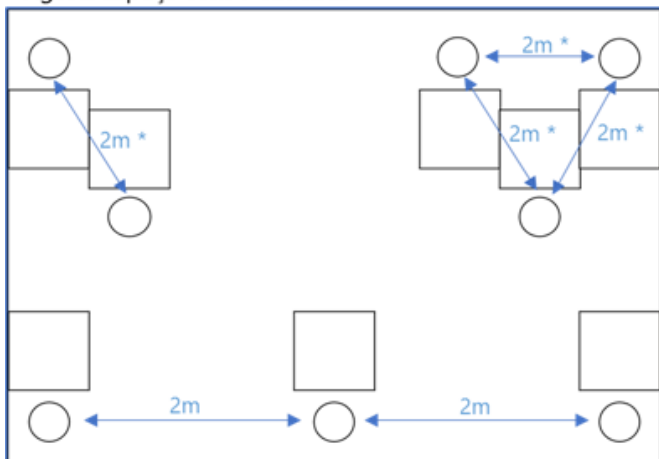
EM CASO DE SINTOMAS, LIGUE  **SNS 24** **808 24 24 24**

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

Antes: Espaço com 24 cadeiras



Agora: Espaço com 8 cadeiras



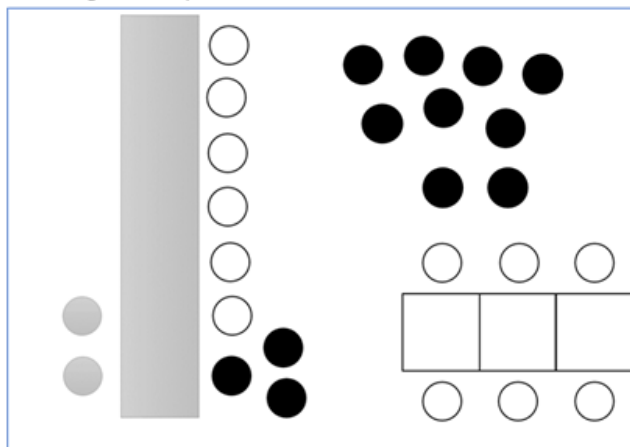
### Legenda:

- Cadeira
- Mesa
- Sala

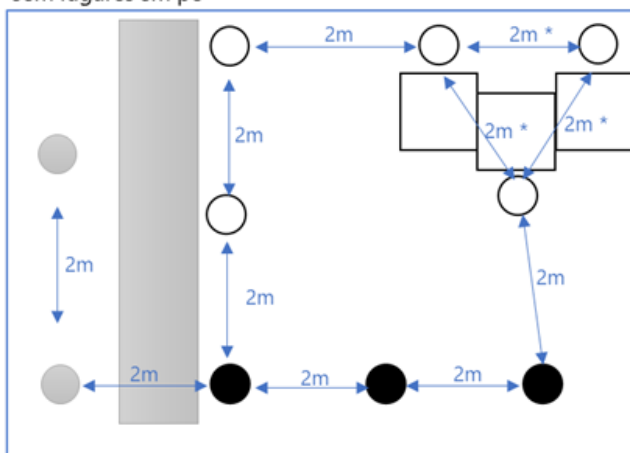
\* Os coabitantes podem sentar-se frente a frente ou lado a lado

## 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