

**LISTA DE AUTO-VERIFICAÇÃO  
PARA ESTABELECIMENTOS  
DE RESTAURAÇÃO E BEBIDAS**

Orientação DGS nº 023/2020

**Geral**

	Sim	Não
- Formação sobre higienização correta das mãos, etiqueta respiratória e regras de distanciamento de todos os colaboradores	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Existe um Plano de Contingência do estabelecimento, por forma a reconhecer e atuar em caso de suspeita de COVID	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Existe plano de ocupação dos espaços com capacidade máxima e localização de mesas e cadeiras, incluindo esplanadas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Privilegia serviço de esplanada e serviço de "take-away"	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Cumpre o distanciamento de 2 metros entre lugares sentados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Promove a reserva de lugar ou agendamento prévio	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Não tem serviço ao balcão, buffets ou "self service"	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Existe sinalização, no chão, dentro ou fora do estabelecimento para facilitar o cumprimento do distanciamento, sempre que existam filas para pagamento ou "take-away"	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Todas as orientações, recomendações, regras internas e legais, estão expostas, em local visível e legível	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Promove a preferência a pagamentos através de meios que não impliquem contato físico entre colaborador e cliente	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Todos os novos procedimentos de higienização estão previstos no sistema de HACCP	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**Instalações Sanitárias**

	Sim	Não
- O acesso às instalações sanitárias possibilita manter distância dos lugares sentados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Estão garantidos os meios de higienização das mãos, nomeadamente dispensador de sabonete líquido e de toalhetes de papel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- As torneiras são de acionamento não manual (de sensor de proximidade, cotovelo ou pedal)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- O acesso às instalações sanitárias é efetuado sem possibilidade de manipulação de portas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Existe plano de higienização das instalações sanitárias	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Este plano prevê, pelo menos 3 higienizações diárias	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Os produtos utilizados contêm detergente e desinfetante (2 em 1)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**Higienização Geral (Orientação 14/2020 da DGS)**

	Sim	Não
- Existe Plano de Higienização do estabelecimento, que preveja, pelo menos, 6 higienizações diárias	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Os detergentes e desinfetantes que constam no plano são adequados ao setor alimentar	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- São higienizados os locais suscetíveis de maior manipulação, nomeadamente maçanetas de portas, torneiras, mesas, bancadas, cadeiras, corrimões, terminais de pagamento, ementas individuais, etc.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- São trocadas as toalhas e higienizadas mesas e cadeiras entre utilizações	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- As mesas não possuem motivos de decoração	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- As ementas não são em papel, ou estão protegidas por forma a serem higienizadas entre manipulações	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

- |   | <b>Sim</b>               | <b>Não</b>               |
|---|--------------------------|--------------------------|
| - A ventilação do espaço é eficaz   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| - A ventilação é natural, através de janelas, portas ou ventiladores                                    | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| - A ventilação é artificial, sendo o ar condicionado feito em modo de extração e não recirculação do ar | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| - Existe plano de manutenção com higienização, do sistema de ar condicionado                            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

### **Colaboradores**

- |  | <b>Sim</b>               | <b>Não</b>               |
|--|--------------------------|--------------------------|
| - Conhecem as medidas que constam no Plano de Contingência e sabem como agir em caso suspeito          | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| - Cumprem as recomendações de segurança e sabem a quem reportar situações de incumprimento das medidas | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| - Cumprem as normas de higiene das mãos e etiqueta respiratória  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| - Higienizam as mãos com frequência, e sempre entre cada cliente                                       | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| - Utilizam máscara durante o período de trabalho   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| - Sabem como colocar, utilizar, retirar e quando substituir a máscara                                  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| - Sabem como fazer cumprir o distanciamento de 2 metros entre clientes e outros colaboradores          | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| - Colocam os pratos, copos talheres e outros utensílios nas mesas, na presença do cliente              | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

### **Cozinha**

- |  | <b>Sim</b>               | <b>Não</b>               |
|--|--------------------------|--------------------------|
| - A higienização e acondicionamento da palamenta deve ser rigorosa   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| - Toda a loiça utilizada pelos clientes deve ser lavada na máquina, com detergente, a uma temperatura elevada (nunca inferior a 80°C)  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| - A utilização de luvas para manusear alimentos, não deve substituir a regular higienização das mãos   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| - As luvas são substituídas sempre que se muda de tarefa   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| - Não há qualquer contato do colaborador, com as próprias mãos, nos alimentos prontos a consumir (devem ser utilizados utensílios adequados, como guardanapos, pinças espátulas ou luvas de uso único) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| - Substituem as luvas sempre que passam de uma área suja para uma limpa  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| - No geral, as luvas devem ser substituídas, pelo menos, a cada 4 horas, se a tarefa for sempre a mesma  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

### **Clientes**

- |   | <b>Sim</b>               | <b>Não</b>               |
|---|--------------------------|--------------------------|
| - Higienizam as mãos com água e sabão à entrada e saída do estabelecimento. Na impossibilidade de disponibilizar lavatório, deve ser utilizada solução desinfetante à base de álcool. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| - Respeitam a distância de, pelo menos, 2 metros (exceto coabitantes)   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| - Cumprem as regras de etiqueta respiratória  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| - Utilizam máscara em serviços de take-away, dentro de estabelecimentos   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

NOTA: Esta lista é baseada nas orientações emanadas pela DGS, para a reabertura dos estabelecimentos de restauração e bebidas e serve exclusivamente para que o operador faça uma autoavaliação das condições estruturais, logísticas e de recursos humanos por forma a minimizar riscos de transmissão de COVID 19 entre clientes e colaboradores.