

25 de abril de 2020



Assunto:

COVID19

Selo de "Clean & Safe"

Medidas severas, vertidas num rigoroso e exigente plano de contingência

AEP – Associação Empresarial de Portugal - Edifício de Serviços
Avenida Doutor António Macedo, 196
4454-617 Leça de Palmeira

T.: +351 96 906 2001

@: daniel.serra@provar.pt

www.provar.pt

A PRO.VAR reclama para o setor da Restauração o Selo de "Clean & Safe "

A **PRO.VAR** (**PRO**mover & ino**VAR**), primeira e única associação nacional dedicada em exclusivo ao setor da Restauração parabeniza e aplaude a medida apresentada pelo Turismo de Portugal e pelo Governo, pela criação do Selo de "Clean & Safe", para as Empresas Turísticas e reclama a mesma medida para o setor da Restauração.

É com satisfação que esta associação recebe esta notícia, pois é necessário aumentar a **CONFIANÇA** dos Clientes e desta forma se poder evidenciar as melhores práticas no que concerne à higienização e desinfeção necessárias para evitar riscos de contágio.

No entanto, a **PRO.VAR** defende que esta medida, para ser mais eficaz, deverá ser alargada, devendo envolver, na implementação e fiscalização preventiva, os técnicos/empresas que prestam serviços no âmbito do HACCP. O sistema de Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos (HACCP) tem na sua base uma metodologia preventiva, com o objetivo de poder evitar potenciais riscos que podem causar danos aos consumidores, pela eliminação ou redução de perigos, de forma a garantir que não estejam colocados, à disposição do consumidor, alimentos não seguros, e agora passe a prevenir riscos de contágio, no âmbito do COVID19.

A **PRO.VAR**, a Associação dos Restaurantes de Portugal, mostra-se muito preocupada, pois conhece bem o setor e alerta para o risco do processo, se for replicado, tal como está previsto para as empresas Turísticas, possa ser tratado com ligeireza e um projeto que tem um forte potencial, pois tem a chancela do Turismo de Portugal, possa perder o efeito pretendido.

Com as limitações nos recursos humanos que o Turismo de Portugal dispõe, as programações das visitas aleatórias aos espaços poderão passar a ser eventos escassos que irão criar um sentimento de facilidade e impunidade.

A **PRO.VAR** defende que este selo deva ser atribuído também aos espaços de Restauração e devam ser acompanhadas de **medidas "severas"** sendo implementadas com o apoio de empresas de técnicos/empresas de prestação de serviços responsáveis pela implementação do HACCP, garantindo que o estabelecimento cumpre todas as regras. A fiscalização será feita pelo Turismo de Portugal, mas deve poder ser também efetuada pela ASAE.

Defendemos, contudo, que este serviço não deva ter qualquer custo acrescido para os estabelecimentos, fazendo parte integrante dos serviços de consultoria já contratados.

A **PRO.VAR** está certa que esta ideia que será enviada ainda hoje para o TURISMO DE PORTUGAL, será bem acolhida e terá também um forte impacto por parte das empresas de técnicos e empresas de prestação de serviços, na adoção de práticas de responsabilidade social. Tal como está previsto para as empresas turísticas, a **PRO.VAR** gostaria que o selo de "Clean & Safe" fosse atribuído de imediato, de modo a estar disponível na reabertura dos espaços de Restauração, respeitando no período de mitigação da COVID-19, entre outras, as seguintes regras:

- ⇒ **Uso obrigatório de máscara** e/ou viseira, por parte dos trabalhadores do restaurante de acordo com a função que ocupa.
- ⇒ A implementação de **Testes COVID19**, com periodicidade de 15 dias para todos os funcionários;
- ⇒ **Redução da limitação** máxima de cada espaço de restauração para metade “**Mesa Sim mesa Não**” e nos espaços muito reduzidos, onde não seja possível garantir a segurança para os Clientes, os espaços de Restauração deverão manter-se encerrados com fortes apoios de modo a assegurar o pagamento integral dos salários dos trabalhadores e sugerimos que deverão ser também apoiados pelo FUNDO DE RESGASTE no âmbito do Plano de Salvação da Restauração apresentado pela PRO.VAR.
- ⇒ **Limite de 6 pessoas por mesa** sempre com afastamento ou no caso de eventos especiais, restauração coletiva, cantinas, etc... que obrigam a ter mesas com mais pessoas, recomendamos que a disposição das seja cadeira (cadeira sim cadeira não), garantindo a distância superior a metro e meio e de frente intercalado.
- ⇒ **Garantir a limpeza e desinfeção** frequente de pontos de alto contacto como TPA multibanco, maçanetas, mesas e cadeiras. As mesas deverão apresentar-se com toalhas, guardanapos, pratos, talheres e copos, protegidos com película ou em alternativa deverão ser apenas colocados no momento do seu uso, no final deverão ser bem lavados (cerca de 60°C) e reforço na higienização e desinfeção;
- ⇒ Renovação de ar das salas e em todos os outros espaços fechados deverá ser feita regularmente e a disposição das mesas e cadeiras, o mais longe possível das saídas de ar dessas condutas;
- ⇒ **Desinfeção noturna do espaço** através das condutas ar condicionado.
- ⇒ Alargamento do período do almoço e jantar, ficando os espaços de restauração obrigados à **marcação prévia de mesa**, de modo a assegurar que não haja aglomerados de clientes;
- ⇒ As empresas em geral devem **permitir um horário mais alargado para as refeições** dos seus trabalhadores;
- ⇒ Obrigatoriedade por parte dos clientes na **leitura de temperatura e desinfeção das mãos, à entrada do estabelecimento;**
- ⇒ **Eliminação temporária das ementas e cartas**, estando apenas expostas em local visível, evitando-se o contacto físico. (por ex. o uso de telemóveis ou tablets);
- ⇒ **Zona de isolamento** – Para restringir o contacto direto com os casos suspeitos com COVID-19, deve existir um espaço preferencialmente com ventilação natural ou mecânica e dispor de casa de banho, com Kit’s contendo máscaras cirúrgicas e luvas descartáveis, termómetro, contentor de resíduos autónomo, sacos de resíduos, sacos de recolha de roupa usada, água e alguns alimentos não perecíveis.

Estimados cumprimentos,

PRO.VAR - Daniel Serra - Presidente

