



O Mundo é  
**MUNICÍPIO DE REDONDO**  
É o Mundo

# **PLANO DE CONTINGÊNCIA DA ENOTECA Novo Coronavírus (SARS-CoV-2)**



**Município de Redondo  
MAIO 2021**





## **INDICE**

<b>1. ENQUADRAMENTO .....</b>	<b>2</b>
<b>2. CONCEITOS .....</b>	<b>3</b>
<b>3. OBJETIVOS .....</b>	<b>4</b>
<b>4. SITUAÇÃO .....</b>	<b>4</b>
<b>5. EXECUÇÃO .....</b>	<b>5</b>
<b>5.1 DIREÇÃO E COORDENAÇÃO .....</b>	<b>5</b>
<b>6. PROCEDIMENTOS .....</b>	<b>5</b>
<b>6.1 PROCEDIMENTOS PARA PUBLICO, FUNCIONÁRIOS E DEMAIS COLABORADORES COM SINTOMAS COVID-19 .....</b>	<b>6</b>
<b>6.2 SALA DE ISOLAMENTO.....</b>	<b>6</b>
<b>6.3 PROCEDIMENTO PARA O FUNCIONAMENTO DA ENOTECA .....</b>	<b>7</b>
<b>6.4 PROCEDIMENTO PARA O FUNCIONAMENTO DA ENOTECA -COLABORADORES .....</b>	<b>9</b>
<b>6.5 PROCEDIMENTO PARA O FUNCIONAMENTO DA ENOTECA - CLIENTES .....</b>	<b>10</b>
<b>6.6 LOTAÇÃO DA ENOTECA .....</b>	<b>11</b>
<b>6.7 HORÁRIO DA ENOTECA .....</b>	<b>11</b>
<b>7. CONTATOS ÚTEIS .....</b>	<b>11</b>
<b>8. HOMOLOGAÇÃO DO PLANO .....</b>	<b>12</b>
<b>9. ANEXOS .....</b>	<b>13</b>



## **1. ENQUADRAMENTO**

A 30 de janeiro de 2020 a Organização Mundial de Saúde declarou estado emergência de saúde pública face à epidemia SARS-CoV-2, tendo posteriormente, no dia 11 de março de 2020, declarado a COVID-19 como uma pandemia, e que, desde então, foram adotadas várias medidas urgentes e extraordinárias, com o objetivo de conter a propagação do vírus.

Não obstante a adoção daquelas medidas terem permitido resultados benéficos quanto ao controlo da pandemia e à garantia da segurança dos portugueses, continua a ser necessário encetar medidas para conter a transmissão do vírus e controlar a situação epidemiológica, razão pela qual o Governo veio declarar a situação de calamidade.

Os estabelecimentos de restauração e bebidas, pelas suas características, podem ser locais de transmissão da infeção por SARS-COV-2, quer pelo contacto direto e/ou indireto.

Considerando a evolução epidemiológica atual da COVID-19, é iniciada a fase de recuperação e reabertura dos estabelecimentos entretanto encerrados, como o caso dos estabelecimentos de restauração e bebidas, previsto pela Resolução do Conselho de Ministros n.º 45-C/2021 de 30 de abril. Os estabelecimentos de restauração e bebidas, pelas suas características, representam locais de risco de transmissão da COVID-19, assim, nos termos da Orientação 023/2020 de 08 de maio da DGS, com atualização a 20 de julho, é elaborado o presente Plano de Contingência para a Enoteca, com efeitos a partir da sua aprovação. Este plano deve ser atualizado sempre que necessário. Por isso, medidas adicionais devem ser tomadas para assegurar a minimização da transmissão da doença nestes contextos.

Qualquer situação não prevista, neste plano, deve ser abordada com o Senhor Vereador do Pelouro da Proteção Civil Municipal, José Manuel Mendes Portel.



## **2. CONCEITOS**

### **a) COVID-19: Infecção pelo novo coronavírus sars-cov-2**

As pessoas com esta doença podem apresentar sinais e sintomas que variam em gravidade, desde a ausência de sintomas (sendo assintomáticos) até febre (temperatura  $\geq 38.0^{\circ}\text{C}$ ), tosse, dor de garganta, cansaço e dores musculares. Nos casos mais graves, pneumonia grave, síndrome respiratória aguda grave, septicemia, choque séptico e eventual morte.

Os dados mostram que o agravamento da situação clínica pode ocorrer rapidamente, geralmente durante a 2ª semana da doença.

Recentemente, foi também verificada anosmia (perda do olfato) e em alguns casos a perda do paladar, como sintoma da COVID-19.

### **b) Período de incubação da COVID-19**

Estima-se que o período de incubação da doença (tempo decorrido desde a exposição ao vírus até ao aparecimento de sintomas) seja entre 1 e 14 dias.

### **c) Modo de transmissão da COVID-19**

A COVID-19 transmite-se pessoa-a-pessoa por contacto próximo com infetados pelo SARS-CoV-2 (transmissão direta), ou através do contacto com superfícies e objetos contaminados (transmissão indireta).

A transmissão por contacto próximo ocorre principalmente através de gotículas que contêm partículas virais que são libertadas pelo nariz ou boca de pessoas infetadas, quando tosse ou espirram, e que podem atingir diretamente a boca, nariz e olhos de quem estiver próximo.

As gotículas podem depositar-se nos objetos ou superfícies que rodeiam a pessoa infetada e, desta forma, infetar outras pessoas quando tocam com as mãos nestes objetos ou superfícies, tocando depois nos seus olhos, nariz ou boca.

Existem também evidências sugerindo que a transmissão pode ocorrer de uma pessoa infetada cerca de dois dias antes de manifestar sintomas.



#### **d) Como evitar a transmissão da COVID-19?**

A infeção pode ser evitada com cuidados simples de higiene:

- Lavar as mãos frequentemente com água e sabão ou com uma solução alcoólica de desinfecção;
- Manter o distanciamento social, evitando o contacto físico (apertos de mão, beijos, etc.);
- Evitar tocar na boca, nariz e olhos;
- Praticar as regras de etiqueta respiratória, isto é, cobrir a boca e o nariz ao tossir ou espirrar fazendo uso de um lenço descartável ou da prega interna do cotovelo. Deitar fora imediatamente o lenço utilizado e lavar as mãos com água e sabão.

### **3. OBJETIVOS**

De forma a dar resposta à necessidade de planear uma intervenção eficaz e concertada para a Enoteca e cuja organização compete à Câmara Municipal de Redondo, elaborou-se o presente Plano de Contingência que constitui um instrumento de orientação para a gestão de meios e ações de prevenção e de resposta ao aparecimento de casos suspeitos de infeção.

O Plano define, nomeadamente:

- A estrutura de decisão, coordenação, monitorização e divulgação de informação;
- Os procedimentos a adotar de forma a conter a propagação da doença dos clientes e funcionários da Enoteca;
- Este documento não prevê ações de tratamento médico. Nestas circunstâncias deverão seguir-se as orientações da Direção-Geral da Saúde.

As situações não previstas no presente Plano deverão ser avaliadas caso a caso.

### **4. SITUAÇÃO**

A Câmara Municipal de Redondo tem sob a sua gestão e responsabilidade a Enoteca, que se situa na Vila de Redondo.



Ao nível do espaço estão identificados os seguintes intervenientes:

- Funcionários;
- Clientes.

## **5. EXECUÇÃO**

- Este plano aplica-se a todos funcionários e clientes da Enoteca;
- No âmbito do presente Plano, cada interveniente atuará perante a situação identificada, em conformidade com as funções que lhes estão cometidas;
- A implementação de medidas extraordinárias de contingência e mitigação dos efeitos do COVID-19 pela CMR, na Enoteca, será ponderada tendo em consideração a melhor informação disponível, as recomendações emanadas no momento pelas autoridades de saúde e do Governo e a atuação por parte de todos os intervenientes.

### **5.1 DIREÇÃO E COORDENAÇÃO**

De forma a garantir a continuidade dos recintos em funcionamento, é imprescindível concertar ações e promover a partilha de informação entre os intervenientes. Nesse sentido, estabeleceu-se que o presente Plano ficará sob a Direção do Senhor Vereador do Pelouro da Proteção Civil, José Manuel Mendes Portel, coadjuvado por uma Equipa de Coordenação constituída pela Técnica responsável pela Enoteca e pela Técnica do Serviço Municipal de Proteção Civil.

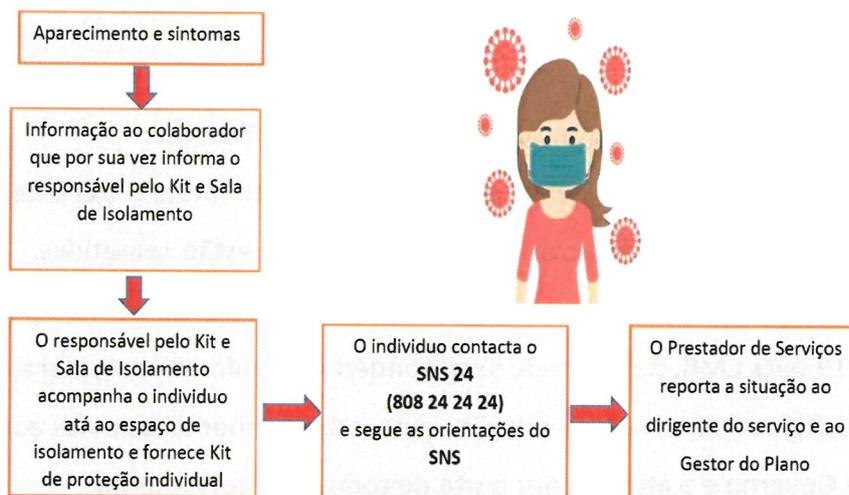
Esta equipa é responsável por:

- a) Acompanhar a evolução da situação;
- b) Elaborar e divulgar relatórios de situação;
- c) Promover a disponibilização do Plano no site do Município na internet;
- d) Realizar alterações ao Plano de Contingência.

## **6. PROCEDIMENTOS**

O presente Plano define os procedimentos operacionais sobre as ações a desencadear em caso de doença.

## 6.1 PROCEDIMENTOS PARA PÚBLICO, FUNCIONÁRIOS E DEMAIS COLABORADORES COM SINTOMAS COVID-19



## 6.2 SALA DE ISOLAMENTO

É estabelecida uma “SALA DE ISOLAMENTO”, - WC - Deficientes- a qual deverá ter as seguintes características:

- Disponível um Kit com água e alguns alimentos não perecíveis, produto desinfetante de mãos, toalhetes de papel, máscaras cirúrgicas, e, sendo possível acesso a instalação sanitária de uso exclusivo;
- Na sala de isolamento, deve ser contactado o SNS 24, em concordância com a Norma 004/2020, da DGS, dando cumprimento às indicações recebidas. Simultaneamente, devem ser cumpridos os procedimentos definidos no ponto seguinte.

**Escala dos funcionários que estarão responsáveis pelos procedimentos em caso de COVID:**

<b>Nomes:</b>	<b>Contactos:</b>
Maria Eugénia Nico	266989911
Ana Roque	266989911



Em caso de suspeito de COVID ficará responsável a colaboradora que estiver de serviço na Enoteca.

### **6.3 PROCEDIMENTO PARA O FUNCIONAMENTO DA ENOTECA**

De acordo com as orientações da DGS e da Orientação n.º 023/2020 de 08/05/2020 atualizada a 20/07/2020, a abertura dos estabelecimentos de restauração e bebidas fica sujeito ao cumprimento das seguintes regras:

- a) Existência de Plano de Contingência;
- 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) Sensibilização para o cumprimento das regras da lavagem correta das mãos, da etiqueta respiratória, assim como das outras medidas de higiene, pessoal e ambiental, definidas pela Direção-Geral de Saúde (DGS);
- d) Afixação de cartazes ou outros materiais informativos em locais visíveis sobre as medidas de prevenção (ANEXO 1);
- e) Obrigação de utilização de máscara de proteção por parte de todos os utilizadores;
- f) 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 1);
- g) A capacidade máxima da Enoteca é de 25 lugares sentados com distanciamento de 2 metros entre as pessoas, no garante do cumprimento da legislação em vigor. A capacidade máxima de pessoas na Enoteca deverá estar afixada em documento próprio, visível para o público;
- h) As mesas e as cadeiras estão dispostas de forma a garantir o distanciamento de 2 metros. Os coabitantes poderão sentar-se frente a frente ou lado a lado a uma distância inferior a 2 metros;



- i) Os clientes estão impedidos de modificarem a orientação das mesas e das cadeiras, permitindo que os colaboradores o façam, sempre dentro das considerações do ponto anterior;
- j) Os lugares em pé no balcão estão proibidos, por não se garantir o distanciamento entre as pessoas;
- k) Nos pagamentos ao balcão, os clientes devem manter a distância de 2 metros;
- l) A circulação das pessoas para as instalações sanitárias, deve ocorrer em circuitos onde seja possível manter a distância adequada entre as pessoas que circulam e as que estão sentadas nas mesas;
- m) Garantir que as instalações sanitárias dos clientes e dos colaboradores possibilitam a lavagem das mãos com água e sabão e secagem das mãos com toalhas de papel de uso único;
- n) A limpeza e desinfecção devem estar asseguradas, de acordo com a Orientação 014/2020 “Limpeza e desinfecção de superfícies em estabelecimentos de atendimento ao público ou similares” da DGS:
  - i) Desinfetar pelo menos seis vezes por dia, e com recurso a detergentes adequados, todas as zonas de contato frequente (como por exemplo maçanetas de portas, torneiras de lavatórios, mesas, bancadas, cadeiras, etc.);
  - ii) Desinfetar antes e após cada utilização, com recurso a detergentes adequados os equipamentos críticos como por exemplo o terminal de pagamento automático;
  - iii) Higienizar pelo menos três vezes ao dia as instalações sanitárias com produto que contenha na composição detergente desinfetante (2 em 1);
  - iv) Trocar as toalhas e higienizar as mesas com produtos recomendados entre cada cliente;
- o) Os motivos decorativos são retirados das mesas;
- p) Deve ser assegurada uma boa ventilação dos espaços, preferencialmente com ventilação natural, através da abertura de portas e janelas, nos períodos do dia de menor calor. Pode também ser utilizada ventilação mecânica de ar (sistema AVAC – Aquecimento, Ventilação e Ar condicionado). Nestes casos deve ser garantida a limpeza



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;

q) Garantir o cumprimento das medidas previstas no HACCP.

#### **6.4 PROCEDIMENTO PARA O FUNCIONAMENTO DA ENOTECA – COLABORADORES**

Os colaboradores da Enoteca devem:

- a) Conhecer as medidas que constam do Plano de Contingência e saber agir perante um caso suspeito de COVID-19;
- b) Cumprir as recomendações de segurança e reportar 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 DGS;
- 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. Relembrando que o uso da máscara não substitui outras medidas de prevenção, como o distanciamento físico recomendado, que deve ser mantido;
- f) Garantir que a disposição das mesas e das cadeiras no estabelecimento permitem uma distância de, pelo menos, 2 metros entre 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 da loiça com detergente, a temperatura elevada;



- j) Relativamente ao uso de luvas descartáveis, os colaboradores devem 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 a 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 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 a colaboradora 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.
- k) Os colaboradores que desenvolvam sinais ou sintomas sugestivos de COVID-19 não deve 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;
- l) Os colaboradores que desenvolvam sinais ou sintomas sugestivos de COVID-19 durante o seu turno devem ser consideradas como Caso Suspeito e ser encaminhadas para a Sala de Isolamento.

## **6.5 PROCEDIMENTO PARA O FUNCIONAMENTO DA ENOTECA – CLIENTES**

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

- a) Os Clientes têm que higienizar as mãos com solução à base de álcool à entrada e saída da Enoteca;
- b) Respeitar a distância entre as pessoas de, pelo menos 2 metros (exceto os coabitantes);
- c) Utilizar máscara à entrada da Enoteca;
- d) Cumprir medidas de etiqueta respiratória;



- e) Evitar tocar em superfícies e objetos expostos e desnecessários;
- d) No pagamento seja com dinheiro ou cartão deverá higienizar as mãos após o seu manuseamento;
- f) Se apresentar sinais ou sintomas de COVID-19 não deve frequentar espaços públicos.

## 6.6 LOTAÇÃO DA ENOTECA

O número de clientes em simultâneo na totalidade da área da Enoteca está limitada a 25 pessoas.

## 6.7 HORÁRIO DA ENOTECA

De terça-feira a domingo:

13h00 – 19h00

Dia de descanso: segunda-feira

## 7. CONTACTOS ÚTEIS

<i>Entidade</i>	<i>Nome</i>	<i>Contacto</i>
<i>Autoridade de Saúde</i>	Dr. Augusto Brito	967 611 198
<i>Delegado Saúde Pública</i>	Dr. Manuel Galego	967 611 199
<i>Diretor do Plano</i>	Vereador SMPC José Portel	965 391 661
<i>Linha SNS 24</i>	-	808 24 24 24
<i>Número Europeu de Emergência</i>	-	112
<i>Centro de Saúde de Redondo</i>	-	266 989 110
<i>Bombeiros Voluntários de Redondo</i>	-	266 989 140
<i>ARS Alentejo</i>	-	266 758 770
<i>GNR Redondo</i>	-	266 909 101
<i>Câmara Municipal de Redondo</i>	-	266 989 210
<i>Serviço Municipal de Proteção Civil (SMPC)</i>	Helena Roque	965 391 684
<i>Unidade Orgânica da Cultura/Centro Cultural</i>	-	962 025 183

## **8. HOMOLOGAÇÃO DO PLANO**

Entrada em vigor

Este Plano de Contingência entra em vigor imediatamente e deve ser amplamente divulgado interna e externamente.

14 de maio de 2021

O Presidente da Câmara Municipal



António José Rega Matos Recto

## 9. ANEXOS

### ANEXO 1

#### HIGIENIZAÇÃO PESSOAL/LAVAGEM DAS MÃOS

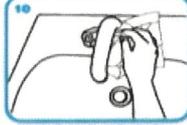
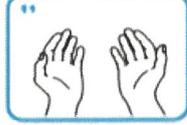
Recomenda-se lavar as mãos com água e sabão durante pelo menos 20 segundos; se estes não estiverem disponíveis utilize um desinfetante para as mãos que tenha pelo menos 70% de álcool, cobrindo todas as superfícies das mãos e esfregando-as até ficarem secas; sabão e água devem ser usados preferencialmente se as mãos estiverem visivelmente sujas.

## Lavagem das mãos

Lave as mãos apenas quando estiverem visivelmente sujas.  
Nas outras situações use solução anti-séptica de base alcoólica (SABA).

*medidas simples  
salvam vidas*

⌚ Duração total do procedimento: **40-60 seg.**

 <p>1. Molhe as mãos com água</p>	 <p>2. Aplique sabão suficiente para cobrir todas as superfícies das mãos</p>	 <p>3. Esfregue as palmas das mãos, uma na outra</p>
 <p>4. Palma direita sobre o dorso esquerdo com os dedos entrelaçados e vice versa</p>	 <p>5. Palma com palma com os dedos entrelaçados</p>	 <p>6. Parte de trás dos dedos nas palmas opostas com os dedos entrelaçados</p>
 <p>7. Esfregue o polegar esquerdo em sentido rotativo, entrelaçado na palma direita e vice versa</p>	 <p>8. Esfregue rotativamente para trás e para a frente os dedos da mão direita na palma da mão esquerda e vice versa</p>	 <p>9. Enxague as mãos com água</p>
 <p>10. Seque as mãos com toalhete descartável</p>	 <p>11. Utilize o toalhete para fechar a torneira se esta for de comando manual</p>	 <p>12. Agora as suas mãos estão seguras.</p>

Desenvolvido por Saúde Municipal

## ANEXO 2

### PROCEDIMENTOS DE ETIQUETA RESPIRATÓRIA E DE CONDUTA SOCIAL



Quando tossir, **proteger o nariz e a boca com um lenço ou com o antebraço**. Deitar o lenço de papel no lixo e lavar mãos de seguida.



**Lavar frequentemente as mãos** com água e sabão ou solução à base de álcool.



**Evitar o contacto físico** com pessoas com infeção respiratória.

## PROCEDIMENTOS DE COLOCAÇÃO DE MÁSCARAS

COVID-19

# MÁSCARAS



### COMO COLOCAR

1º

LAVAR AS MÃOS ANTES DE COLOCAR



2º

VER A POSIÇÃO CORRETA

Verificar o lado correto a colocar voltado para a cara (ex: na máscara cirúrgica lado branco, com arame para cima)



3º

COLOCAR A MÁSCARA PELOS ATILHOS/ELÁSTICOS



4º

AJUSTAR AO ROSTO

Do nariz até abaixo do queixo



5º

NÃO TER A MÁSCARA COM A BOCA OU COM O NARIZ DESPROTEGIDOS



### DURANTE O USO

1º

TROCAR A MÁSCARA QUANDO ESTIVER HÚMIDA



2º

NÃO RETIRAR A MÁSCARA PARA TOSSIR OU ESPIRRAR



3º

NÃO TOCAR NOS OLHOS, FACE OU MÁSCARA

Se o fizer, lavar as mãos de seguida



### COMO REMOVER

1º

LAVAR AS MÃOS ANTES DE REMOVER



2º

RETIRAR A MÁSCARA PELOS ATILHOS/ELÁSTICOS



3º

DESCARTAR EM CONTENTOR DE RESÍDUOS SEM TOCAR NA PARTE DA FRENTE DA MÁSCARA



4º

LAVAR AS MÃOS



### TRANSPORTE E LIMPEZA DE MÁSCARAS REUTILIZÁVEIS

1. Manter e transportar as máscaras em invólucro fechado, respirável, limpo e seco.
2. Caso utilize máscara comunitária, deve confirmar que esta é certificada.
3. Lavar e secar, após cada utilização, seguindo as indicações do fabricante.
4. Verificar nas indicações do fabricante o número máximo de utilizações.

#SEJAUMAGENTEDESAUDEPUBLICA  
#ESTAMOSON  
#UMCONSELHODADGS



### ANEXO 3

## :: INFO :: COVID-19



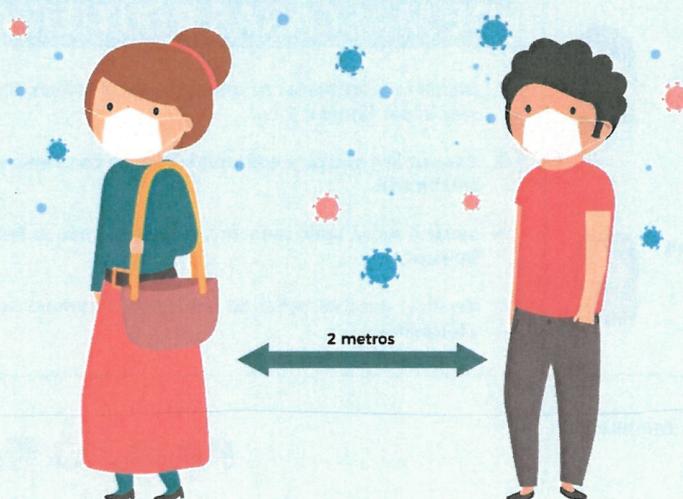
**- USAR MÁSCARA.**

**- LOTAÇÃO MÁXIMA DE 25 PESSOAS.**

**- HIGIENIZAR AS MÃOS.**

**- DISTANCIAMENTO SOCIAL DE 2M.**

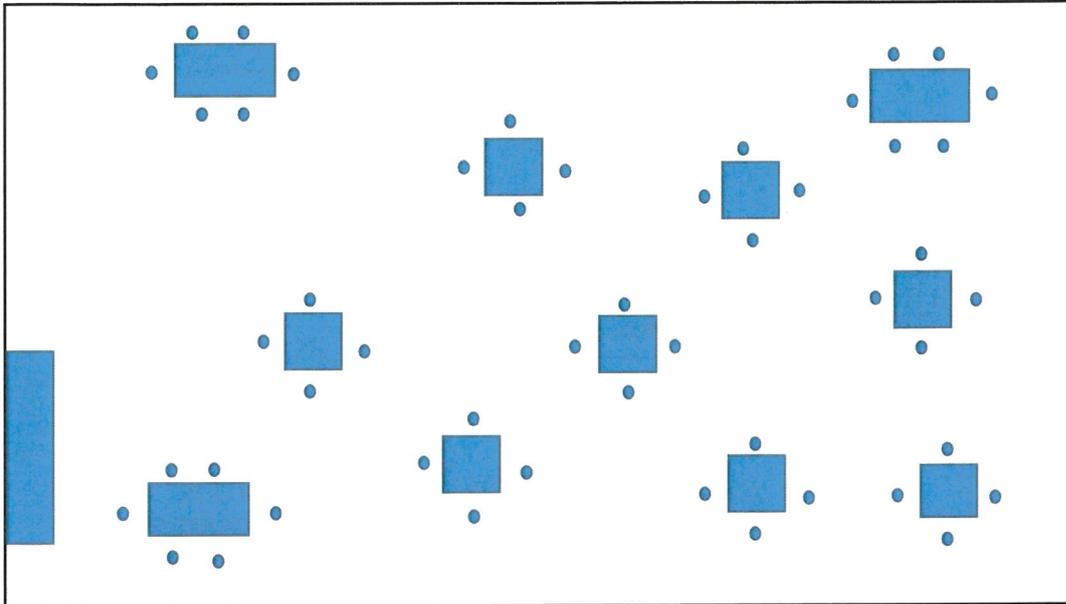
**- NÃO HÁ SERVIÇO DE BALCÃO.**



#### **ANEXO 4**

#### **Disposição no espaço das cadeiras e mesas**

Antes: Espaço com 52 cadeiras



Agora: Espaço com 25 cadeiras

