

# HOSPITALIDADE E RESTAURAÇÃO PROTOCOLO COVID-19

**O seguinte protocolo covid\_19 deve ser rigorosamente aplicado por todos os prestadores de serviços, equipas e pessoal de hospitalidade até nova ordem**

## A VIDA NO PADDOCK

Cada equipa/fabricante/fornecedor será identificado como um "grupo". A ideia é evitar interacções entre eles.

A adopção da estratégia do grupo leva-nos a autorizar as equipas a utilizar a sua hospitalidade como local de restauração. As equipas podem fazer a sua própria restauração no local, se esta tiver sido previamente aprovada.

Note-se que em Portugal, as empresas de restauração devem ter um certificado oficial que demonstre que são empresas profissionais autorizadas a servir comida. Se você ou a sua empresa de restauração não possuir este documento, não será permitido a esta empresa de restauração em Portugal para o evento de Portimão.

O pessoal da restauração deve ser integrado na equipa e identificado como um "grupo".

**Não será permitida a entrega de alimentos na garagem.**

Uma zona de recolha terá de ser organizada na área de restauração e um membro da equipa identificado recolherá a encomenda.

**Não é permitida a partilha de hospitalidade entre diferentes equipas ou qualquer outra empresa.**

## DENTRO DA ÁREA DE RESTAURAÇÃO

O pessoal da restauração deve respeitar as seguintes directrizes:



RESPEITE AS ÁREAS ONDE O  
USO DE MÁSCARA É  
OBRIGATÓRIO



LAVE AS MÃOS  
REGULARMENTE



LIMPE AS  
SUPERFÍCIES APÓS  
CADA UTILIZAÇÃO



DISPONIBILIZE SOLUÇÕES  
ALCOOLICAS DE BASE DE ÁGUA  
E HIGIENIZADORES



ASSEGURE UMA DISTÂNCIA DE 2 METROS OU OCUPE LUGARES ALTERNADAMENTE EM CADA MESA.

AUMENTE A FREQUÊNCIA DA LIMPEZA

USE PRODUTOS DE LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO RECOMENDADOS PELAS AUTORIDADES COMPETENTES

Todos devem limpar/lavar as mãos quando entram na área de restauração e antes de saírem.

**Dentro da área de restauração de equipas, é fortemente recomendado que os Sub-Grupos permaneçam juntos para minimizar as interações. O distanciamento social deve ser respeitado, ou deve ser utilizado equipamento adicional de protecção pessoal.**

**Caso o concorrente organize uma lista para o seu pessoal em momentos diferentes, as mesas e cadeiras devem ser limpas utilizando produtos desinfectantes recomendados pelas autoridades competentes.**

**Seguindo as últimas instruções recebidas do governo português, é permitido um máximo de 4 pessoas por mesa. Cada mesa deve ser separada por 2m de qualquer outra mesa dentro da área de restauração da equipa.**

**As regras são as mesmas se desejar utilizar o terraço em frente da área de restauração/hospitalidade da equipa.**

**Por favor, certifique-se de que tem uma entrada e uma saída que são diferentes (proibido ter as mesmas portas de entrada e saída).**

**Todos devem usar sempre uma máscara dentro da área de restauração da equipa, excepto quando sentados para almoçar ou jantar.**

**Qualquer pessoa que deseje almoçar/jantar deve estar sentada**

Dentro da área de restauração de equipas, é fortemente recomendado que os Sub-Grupos permaneçam juntos para minimizar as interações. O distanciamento social deve ser respeitado, ou deve ser utilizado equipamento adicional de protecção pessoal.

Os conjuntos de talheres e bandejas devem ser preparados com antecedência.

Relativamente a entradas e sobremesas, as porções individuais devem ser preparadas com antecedência.

Em relação às refeições quentes, uma pessoa dedicada servirá o cliente. O self-service é estritamente proibido.

Em relação às bebidas, o fornecedor deve oferecer uma garrafa individual a cada cliente. As fontes de água ou garrafas de 1,5L são proibidas.

**Qualquer área de hospitalidade/restauração de equipas que não esteja em conformidade com as regras/regulamentos será solicitada a encerrar até ao final do Evento.**

**O governo local já nos informou que existe uma grande probabilidade de que os controlos sejam efectuados durante o evento.**

## DENTRO DAS COZINHAS

### Regras de Segurança do Local de Trabalho

#### Higiene



Uso touca de protecção e uma máscara nova ou limpa (uso único ou lavável)



Lavo as minhas mãos a cada 30 min e/ou após cada acção contaminante

#### Espaço envolvente/Equipamento

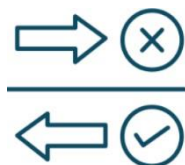


Desinfecto o meu posto de trabalho antes de começar a trabalhar, durante e depois do trabalho



Trabalho com utensílios limpos. Após a utilização desinfecto-os ou coloco-os na máquina de lavar louça

#### Distanciamento



Respeito a direcção correcta do fluxo e evito atravessar os meus colegas



Respeito uma distância de 2 metros com os meus colegas

*Para garantir a sua segurança, desinfecte regularmente:*



INTERRUPTORES



BOTONEIRAS



MAÇANETAS



GAVETAS



PORTAS DE ARMÁRIOS E  
FRIGORÍFICOS

Após cada utilização: pequenos equipamentos e utensílios devem ser lavados imediatamente



**SE TOCADO PRECISA DE SER  
DESINFECTADO**