

**AKT
ION**
SEGUROS



CHEFE P' TISCO
RESTAURANTE SEM RISCO

RESTAURANTE
+ seguro

**Recomendações para que o
seu Restaurante tenha um
ambiente seguro**

www.aktion.pt



CHEFE P'TISCO

RESTAURANTE SEM RISCO

**AKT
ION**
SEGUROS

Recomendações

HIGIENE E LIMPEZA

Assegure-se de que o restaurante esteja sempre limpo e siga rigorosas práticas de higiene. Mantenha as áreas de preparação de alimentos, mesas, cadeiras, talheres e instalações sanitárias limpas e desinfetadas regularmente.

FORMAÇÃO DA EQUIPA

Certifique-se de que a equipa seja formada em práticas adequadas de higiene, manipulação de alimentos e primeiros socorros. Eles devem estar cientes dos procedimentos de emergência e de como lidar com situações potencialmente perigosas.

SEGURANÇA ALIMENTAR

Siga as diretrizes e normas de segurança alimentar estabelecidas pelas autoridades de saúde locais. Isso inclui o armazenamento adequado de alimentos, o controlo da temperatura dos alimentos e a prevenção da contaminação cruzada.

ALERGÉNIOS E RESTRIÇÕES ALIMENTARES

Informe claramente os clientes sobre os ingredientes utilizados nos pratos e esteja preparado para atender às necessidades alimentares especiais, como alergias e dietas específicas.

MANUTENÇÃO DE EQUIPAMENTOS

Garanta que todos os equipamentos da cozinha estejam em bom estado de funcionamento e sejam submetidos a manutenção regular. Isso pode prevenir acidentes relacionados com equipamentos danificados.

MEDIDAS DE PREVENÇÃO DA COVID-19

Dependendo da situação atual, continue a implementar medidas de prevenção contra a propagação da COVID-19. Isso pode incluir o uso de máscaras, distanciamento social, disponibilização de álcool gel para clientes e funcionários, entre outras medidas.

SEGURANÇA CONTRA INCÊNDIOS

Certifique-se de que o restaurante esteja equipado com extintores de incêndio, saídas de emergência claramente sinalizadas e sistemas de alarme e deteção de incêndios em bom funcionamento.

CONTROLO DE ACESSO

Mantenha áreas sensíveis, como a cozinha e áreas de armazenamento, restritas apenas à equipa autorizada.

ILUMINAÇÃO E SEGURANÇA EXTERNA

Garanta que o exterior do restaurante e as áreas de estacionamento sejam bem iluminados para oferecer segurança aos clientes e funcionários, especialmente durante a noite.

FORMAÇÃO PARA EMERGÊNCIAS

Realize formações regulares com a equipa sobre procedimentos de emergência, como evacuação em caso de incêndio ou situações de emergência médica.

Seguir estas recomendações ajudará a tornar o seu restaurante um ambiente seguro e agradável para clientes e funcionários, assim como obter melhores condições na contratação de seguros.

Lembre-se de que a segurança é uma responsabilidade contínua, portanto, revise e atualize regularmente as suas práticas para garantir o máximo de proteção possível.