



UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA

Procedimento: UTILIZAÇÃO E HIGIENIZAÇÃO PARA OS SERVIÇOS E LOCAIS DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA DURANTE A PANDEMIA DA COVID-19: CANTINAS DA UFOB.	Número/ano: 11/2020
	Data de elaboração: 14/10/2020
	Data de revisão:
Executante: Prestadores de serviços na área de alimentação e funcionários terceirizados.	Data de atualização:
	Data de aprovação: 24/11/2020
Responsável pela elaboração: Núcleo de Alimentação e Nutrição (NAN) - CAEST – SACRES.	

1. Conceitos:

Pandemia: É a disseminação mundial de uma nova doença e o termo passa a ser usado quando uma epidemia ou surto que afeta uma região, se espalha por diferentes continentes com transmissão sustentada de pessoa para pessoa.

Covid-19: Infecção respiratória aguda causada pelo coronavírus SARS-CoV-2, potencialmente grave, de elevada transmissibilidade e de distribuição global.

Alimentação: é o processo pelo qual os organismos obtêm e assimilam alimentos ou nutrientes para as suas funções vitais ou um conjunto de hábitos e substâncias que o homem usa como um elemento da sua cultura e para manter ou melhorar a sua saúde.

Cantina: lugar em que se servem bebidas e alimentos aos membros de uma coletividade.

Higienização: operação que compreende duas etapas, a limpeza e a desinfecção.

Limpeza: operação de remoção de substâncias minerais e ou orgânicas indesejáveis, tais como terra, poeira, gordura e outras sujidades.

Desinfecção: operação de redução, por método físico e ou agente químico, do número de microrganismos.

Saneantes: substâncias ou preparações destinadas à higienização, desinfecção ou desinfestação domiciliar, em ambientes coletivos e/ou públicos, em lugares de uso comum e no tratamento de água.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA

Procedimento: UTILIZAÇÃO E HIGIENIZAÇÃO PARA OS SERVIÇOS E LOCAIS DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA DURANTE A PANDEMIA DA COVID-19: CANTINAS DA UFOB.	Número/ano: 11/2020
	Data de elaboração: 14/10/2020
	Data de revisão:
Executante: Prestadores de serviços na área de alimentação e funcionários terceirizados.	Data de atualização:
	Data de aprovação: 24/11/2020
Responsável pela elaboração: Núcleo de Alimentação e Nutrição (NAN) - CAEST – SACRES.	

2. Objetivo:

Determinar procedimentos específicos de utilização e higiene para prevenção, controle da exposição e transmissão do novo coronavírus (Sars-CoV-2) nas áreas onde são prestados os serviços de alimentação das cantinas, localizadas nos *Campi* da Universidade Federal do Oeste da Bahia (UFOB).

3. Aplicação:

Os procedimentos devem ser aplicados em todas as áreas de prestação de serviços de alimentação das cantinas localizadas nos *Campi* da UFOB.

4. Registro:

- A monitorização deve ser feita por meio da aplicação diária do **CHECK LIST PARA INSPEÇÃO DE HIGIENIZAÇÃO - CANTINA (ANEXO A)**, para avaliação do cumprimento da higienização do local;
- Os dados da inspeção devem ser registrados na **PLANILHA PARA REGISTRO DE DADOS DA INSPEÇÃO DE HIGIENIZAÇÃO - CANTINA (ANEXO B)** para fins de fiscalização;
- Os registros citados deverão ficar a disposição sempre que solicitados pelos fiscais do contrato.
-

5. Documentos complementares:

- Plano de Biossegurança da Universidade Federal do Oeste da Bahia (UFOB) diante da pandemia da Covid-19.;
- Cartilha UFOB - Coronavírus: medidas de precaução e utilização de EPI durante a pandemia de Sars-CoV-2(Covid-19);
- Protocolo de distanciamento físico
- Procedimento Operacional Padrão - Higienização de superfícies em ambientes de uso individual e/ou coletivo;
- Procedimento Operacional Padrão - Uso de máscara cirúrgica descartável;
- Procedimento Operacional Padrão - Uso de máscara tecido/máscara não profissional;



UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA

Procedimento: UTILIZAÇÃO E HIGIENIZAÇÃO PARA OS SERVIÇOS E LOCAIS DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA DURANTE A PANDEMIA DA COVID-19: CANTINAS DA UFOB.	Número/ano: 11/2020
	Data de elaboração: 14/10/2020
	Data de revisão:
Executante: Prestadores de serviços na área de alimentação e funcionários terceirizados.	Data de atualização:
	Data de aprovação: 24/11/2020
Responsável pela elaboração: Núcleo de Alimentação e Nutrição (NAN) - CAEST – SACRES.	

- Procedimento Operacional Padrão – Uso de luvas descartáveis (procedimentos não estéreis).
-

6. Materiais:

- EPIs (touca, óculos de proteção ou protetor facial, máscara, avental, luvas e botas);
- Detergentes e desinfetantes apropriados, verificando o rótulo e registro na Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA);
- Água e sabão ou detergente
- Saneantes (solução de hipoclorito de sódio a 0,5%, ou seja, água sanitária na diluição recomendada no rótulo, álcool 70% líquido ou gel, e os próprios desinfetantes (seguir a orientação do rótulo);
- Mops, rodo, pano;
- Baldes;
- Carro funcional (quando couber);
- Placas de sinalização quanto ao local de livre trânsito e de impedimento;
- Lixeira com acionamento por pedal.

7. Procedimentos:

- Os procedimentos para higienização e utilização das áreas das cantinas devem:
 - Utilizar produtos detergentes e desinfetantes apropriados, verificando o rótulo e registro na Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). O modo de uso dos mesmos deve seguir as instruções recomendadas pelos fabricantes;
 - Seguir a Nota Técnica nº 26/2020 da Anvisa, não utilizando vassouras e esfregões secos, pois as partículas contaminadas podem ser lançadas no ar e atingir outras superfícies e objetos;
 - Dispor de sinalização no espaço que estiver sendo higienizado, para evitar acidentes de trabalho;
 - Realizar obrigatoriamente a higienização da área de manipulação e distribuição de alimentos durante o uso e ao término do expediente;



UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA

Procedimento: UTILIZAÇÃO E HIGIENIZAÇÃO PARA OS SERVIÇOS E LOCAIS DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA DURANTE A PANDEMIA DA COVID-19: CANTINAS DA UFOB.	Número/ano: 11/2020
	Data de elaboração: 14/10/2020
	Data de revisão:
Executante: Prestadores de serviços na área de alimentação e funcionários terceirizados.	Data de atualização:
	Data de aprovação: 24/11/2020
Responsável pela elaboração: Núcleo de Alimentação e Nutrição (NAN) - CAEST – SACRES.	

- Garantir a limpeza correta e aumentar a frequência habitual de desinfecção das superfícies mais tocadas (ex: maçanetas de portas, interruptores de luz, balcões, mesas, cadeiras, entre outros);
- Evitar tocar desnecessariamente superfícies, equipamentos, utensílios ou materiais (tais como celulares, maçanetas, puxadores e dinheiro) enquanto estiver com luvas para o manuseio de alimentos, evitando a transferência de microrganismos para os alimentos e para as pessoas;
- Utilizar copos, pratos e talheres descartáveis e no caso da impossibilidade, dobrar os cuidados quanto à higienização após o uso;
- Realizar capacitações específicas para os funcionários quanto à pandemia, enfatizando a importância das boas práticas, utilização de EPIs na distribuição, no recebimento de utensílios usados, no manejo dos resíduos e na higienização dos ambientes e superfícies;
- Proceder à frequente higienização das mãos durante o período de trabalho e não utilizar adornos (anéis, pulseiras, relógios, colares, piercing, brincos), mantendo os cabelos curtos ou presos e arrumados, unhas limpas e aparadas e barba feita para os profissionais do sexo masculino;
- No caso dos fornecedores, reforçar as medidas de distanciamento e higiene;
- Manter uma boa circulação de ar no local de manipulação e fornecimentos da alimentação;
- Repor frequentemente os materiais necessários para higiene adequada das mãos: sabonete líquido, papel toalha e álcool em gel 70% nos dispensadores.
- Orientar para que o(s) manipulador(es) de alimentos e demais trabalhadores não trabalhe(m) se apresentarem pelo menos dois (2) dos seguintes sinais e sintomas: febre (mesmo que referida), calafrios, dor de garganta, dor de cabeça, tosse, coriza, distúrbios olfativos ou distúrbios gustativos, sendo que outros sintomas também podem estar presentes, tais como dores musculares, cansaço ou fadiga, congestão nasal e diarreia. Nessa situação, o(s) trabalhador(es) deve(m) ser afastado(s) do trabalho e seguir as orientações pela empresa contratante.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA

Procedimento: UTILIZAÇÃO E HIGIENIZAÇÃO PARA OS SERVIÇOS E LOCAIS DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA DURANTE A PANDEMIA DA COVID-19: CANTINAS DA UFOB.	Número/ano: 11/2020
	Data de elaboração: 14/10/2020
	Data de revisão:
Executante: Prestadores de serviços na área de alimentação e funcionários terceirizados.	Data de atualização:
	Data de aprovação: 24/11/2020
Responsável pela elaboração: Núcleo de Alimentação e Nutrição (NAN) - CAEST – SACRES.	

- **Para a etapa de limpeza, recomenda-se:**

- Usar água e sabão ou detergente;
- Empregar a técnica de dois baldes: utiliza-se um pano úmido, para a retirada de sujeira, e uma pá, para evitar levar detritos por todo o espaço, recolhendo-os imediatamente. Nesse caso, os dois baldes devem conter apenas água, pois o processo de ensaboar, enxaguar e secar são posteriores à varredura úmida (ANVISA, 2012). Em seguida, segue-se o ensabamento, enxágue e secagem, partindo dos cantos em direção à saída. Pode-se utilizar panos ou kit mop. Em um balde, coloca-se água pura, e, em outro, sabão e água (ANVISA, 2012);
- Esvaziar as lixeiras sempre que estiverem com 2/3 da capacidade ou 80% e descartar os resíduos de forma adequada, dando atenção especial quanto ao fechamento dos sacos;
- Remover sempre que houver matéria orgânica nas mesas ou outras sujidades, assim como no chão;
- Ao término da limpeza, utensílios e equipamentos utilizados devem ser higienizados e guardados em local próprio.

- **Para a etapa de desinfecção, recomenda-se:**

- Diluir a solução de hipoclorito de sódio em água pura, para que se atinja a eficácia, conforme protocolo de higienização de superfície;
- Não pode haver a mistura de produtos saneantes (exemplo: não misturar água sanitária + sabão em pó);
- O álcool líquido 70% deve ser utilizado diretamente, na concentração em que se apresenta na embalagem original, e, se utilizado, deve ser aplicado três vezes na superfície, por meio da técnica de fricção;
- Concentrações alcoólicas diferentes de 70% não são recomendadas para desinfecção;
- Observar a contraindicação do uso de saneantes para algumas superfícies;
- Aplicar sobre a área o desinfetante escolhido;
- Se necessário, realizar enxágue e secagem;



UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA

Procedimento: UTILIZAÇÃO E HIGIENIZAÇÃO PARA OS SERVIÇOS E LOCAIS DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA DURANTE A PANDEMIA DA COVID-19: CANTINAS DA UFOB.	Número/ano: 11/2020
	Data de elaboração: 14/10/2020
	Data de revisão:
Executante: Prestadores de serviços na área de alimentação e funcionários terceirizados.	Data de atualização:
	Data de aprovação: 24/11/2020
Responsável pela elaboração: Núcleo de Alimentação e Nutrição (NAN) - CAEST – SACRES.	

- Se mobiliário: realizar limpeza com sabão ou detergente na superfície a ser desinfetada, com o auxílio de panos de mobília. Após a limpeza de mobiliário, realizar a fricção com álcool 70%;

- Aguardar o tempo recomendado pelo fabricante do produto;
- Seguir o procedimento de desinfecção conforme indicação do fabricante do produto;
- Todos os panos e baldes utilizados devem ser alvejados e desinfetados após o uso.

- **Para a prática de higiene dos manipuladores e dos alimentos, recomenda-se:**

- Seguir as recomendações estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias dos alimentos preparados e servidos.

- **Para a utilização dos espaços físicos das cantinas, recomenda-se:**

- Organizar o layout das mesas e cadeiras, permitindo distância mínima de, pelo menos, 2 metros entre as mesas;

- Interditar os assentos integrados às mesas de refeição ou reduzir os assentos móveis de forma a manter o distanciamento seguro;

- Demarcar o piso nos locais de formação de filas, de forma que a distância entre as pessoas seja de, no mínimo, 2 metros;

- Instalar barreiras físicas (ex.: placas de acrílico, policarbonato, vidro ou lona transparente), nas áreas onde há o contato direto com o usuário;

- Disponibilizar álcool em gel 70% em quantitativo compatível e locais estratégicos (ex.: antes de pegar alimentos e, se possível, em cima das mesas);

- Disponibilizar lavatórios para a higienização das mãos equipados com sabonete líquido, papel toalha e lixeiras com acionamento por pedal. Em casos de impossibilidade, disponibilizar álcool em gel 70% em quantitativo compatível a necessidade de utilização.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA

Procedimento: UTILIZAÇÃO E HIGIENIZAÇÃO PARA OS SERVIÇOS E LOCAIS DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA DURANTE A PANDEMIA DA COVID-19: CANTINAS DA UFOB.	Número/ano: 11/2020
	Data de elaboração: 14/10/2020
	Data de revisão:
Executante: Prestadores de serviços na área de alimentação e funcionários terceirizados.	Data de atualização:
	Data de aprovação: 24/11/2020
Responsável pela elaboração: Núcleo de Alimentação e Nutrição (NAN) - CAEST – SACRES.	

8. Orientações:

- Durante o uso dos espaços das cantinas, os usuários devem seguir rigorosamente os procedimentos determinados no Plano de Biossegurança da Universidade Federal do Oeste da Bahia (UFOB) diante da pandemia da Covid-19, ressaltando:
 - A obrigatoriedade do uso de máscaras, podendo ser removida apenas para comer ou beber, devendo ser recolocadas imediatamente após refeição ou ingestão de líquidos;
 - As máscaras descartáveis (cirúrgica) devem ser trocadas a cada duas horas ou antes desse período se estiverem úmidas. Já as máscaras de tecido devem ser lavadas diariamente e devem ser trocadas a cada três horas;
 - Higienização correta das mãos utilizando água e sabão ou álcool 70%;
 - Evitar aglomerações, mantendo distância mínima de 2 metros, evitando abraços, beijos, apertos de mão e demais aproximações físicas;
 - Não compartilhar copos, pratos, talheres e demais utensílios de uso pessoal;
 - Não é permitido o uso de dispenser de temperos ou condimentos (azeite, vinagre, pimenta, molhos e outros), saleiros e farinhas de uso compartilhado. Caso seja necessário, deve ser fornecido kit individual de sachês;
 - Os talheres e guardanapos destinados ao público também devem estar acondicionados em embalagens fechadas;
 - Orientar os usuários a não compartilharem bens de uso pessoal;
 - Praticar medidas de etiqueta respiratória ao tossir ou espirrar como cobrir nariz e boca com lenço descartável ou com a curvatura do cotovelo;
 - Fixar cartazes educativos em locais estratégicos com informações sobre as medidas de prevenção da Covid-19.
 - Utilizar lixeira com tampa com acionamento por pedal;
 - Não será permitida a utilização de equipamentos eletrônicos não utilizados para a produção e consumo de alimentos, tais como celulares, aparelhos de som, dentre outros, porque são possíveis fontes de contaminação;



UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA

Procedimento: UTILIZAÇÃO E HIGIENIZAÇÃO PARA OS SERVIÇOS E LOCAIS DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA DURANTE A PANDEMIA DA COVID-19: CANTINAS DA UFOB.

Número/ano: 11/2020

Data de elaboração: 14/10/2020

Data de revisão:

Executante: Prestadores de serviços na área de alimentação e funcionários terceirizados.

Data de atualização:

Data de aprovação: 24/11/2020

Responsável pela elaboração: Núcleo de Alimentação e Nutrição (NAN) - CAEST – SACRES.

- A entrega de gêneros alimentícios deve seguir os parâmetros como preconiza a legislação vigente, ou seja, os fornecedores devem cumprir todas as medidas de higienização, uso de Equipamentos de Proteção Individuais e distanciamento físico;
- O trabalhador responsável pelo recebimento de gêneros alimentícios nas cantinas deve proceder a lavagem e desinfecção das mãos após recebimento;
- Em caso de não cumprimento das medidas de biossegurança, o fiscal do contrato deverá notificar a empresa contratada para que sejam tomadas as providências cabíveis.

9. Histórico de modificações:

Descrição de alterações realizadas durante a revisão do Procedimento Operacional Padrão.

Data	Item modificado	Descrição da modificação	Revisão

10. Referências:

ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004:** Dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação.

Disponível em:

<http://bvsm.sau.gov.br/bvs/sau delegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html>. Acesso em: 08 out. 2020.

_____. Nota Técnica Nº 18/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA. **Covid-19 e as Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos.** Disponível em:

<<https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2020/04/Anvisa-Boas-Praticas-Manipulacao-De-Alimentos-Covid19.pdf>>. Acesso em: 08 out. 2020.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA

Procedimento: UTILIZAÇÃO E HIGIENIZAÇÃO PARA OS SERVIÇOS E LOCAIS DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA DURANTE A PANDEMIA DA COVID-19: CANTINAS DA UFOB.	Número/ano: 11/2020
	Data de elaboração: 14/10/2020
	Data de revisão:
Executante: Prestadores de serviços na área de alimentação e funcionários terceirizados.	Data de atualização:
	Data de aprovação: 24/11/2020
Responsável pela elaboração: Núcleo de Alimentação e Nutrição (NAN) - CAEST – SACRES.	

BRASIL. Ministério da Saúde. Guia de Vigilância Epidemiológica - Emergência de Saúde Pública de Importância Nacional pela Doença pelo Coronavírus 2019. Brasília, 2020. Disponível em: <https://portalarquivos.saude.gov.br/images/af_gvs_coronavirus_6ago20_ajustes-finais-2.pdf>. Acesso em: 09 out. 2020.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRIÇÃO. **Boas práticas para a atuação do nutricionista e do técnico em nutrição e dietética durante a pandemia do novo Corona vírus (COVID-19)**. Disponível em: <https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2020/03/nota_coronavirus_3-1.pdf>. Acesso em: 09 out. 2020.

Instituto Federal do Ceará. **Plano de contingência do IFCE diante do novo coronavírus (COVID-19)**. 2020. Disponível em: <https://ifce.edu.br/noticias/ifce-lanca-plano-de-contingencia-contra-a-covid-19/PLANODECONTIGENCIAIFCE_18ago2020.pdf>. Acesso em: 09 out. 2020.

Instituto Federal do Piauí. **Plano de Contingência do Instituto Federal do Piauí para Enfrentamento do Novo Coronavírus**. 2020. Disponível em: <<http://www.ifpi.edu.br/noticias/PlanoContingencialFPI.pdf>>. Acesso em: 09 out. 2020.

Universidade Federal do Rio de Janeiro. **Alimentação Coletiva em tempos de COVID-19: uma abordagem prática**. Maio 2020. Disponível em: <<http://ru.ufrj.br/images/AlimentacaoColetiva/Alimentao-Coletiva-em-tempos-de-COVID-19---um-guia-prtico.pdf>>. Acesso em: 09 out. 2020.

ONU NEWS - Perspectiva Global e Reportagens Humanas. Organização Mundial da Saúde declara novo coronavírus uma pandemia. Jornal das Nações Unidas, Genebra/Suíça, 11 mar. 2020. Disponível em: <<https://news.un.org/pt/story/2020/03/1706881>>. Acesso em: 09 out. 2020.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA

Procedimento: UTILIZAÇÃO E HIGIENIZAÇÃO PARA OS SERVIÇOS E LOCAIS DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA DURANTE A PANDEMIA DA COVID-19: CANTINAS DA UFOB.	Número/ano: 11/2020
	Data de elaboração: 14/10/2020
	Data de revisão:
Executante: Prestadores de serviços na área de alimentação e funcionários terceirizados.	Data de atualização:
	Data de aprovação: 24/11/2020
Responsável pela elaboração: Núcleo de Alimentação e Nutrição (NAN) - CAEST – SACRES.	

11. Anexos:

ANEXO A

CHECK LIST PARA INSPEÇÃO DE HIGIENIZAÇÃO - CANTINA					
ITEM	DESCRIÇÃO	SIM	NÃO	NA*	OBSERVAÇÃO
01	As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios estão sendo mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas?				
02	As operações de higienização são realizadas com frequência, garantindo a manutenção adequada dessas condições?				
03	A área de distribuição dos alimentos está sendo higienizada quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do expediente?				
04	Durante a distribuição de refeições sempre que cada usuário finalizar a refeição estão sendo realizadas a limpeza e desinfecção de mesa e cadeira com álcool 70%?				
05	Os procedimentos de higienização estão sendo aplicados em toda área da Cantina antes, durante e após a distribuição?				
06	Está sendo realizada a desinfecção nas superfícies de maior contato como bancadas, cadeiras, mesas, balcões de atendimento, caixa, entre outros?				
07	Os produtos saneantes utilizados possuem rótulo e são regularizados pela ANVISA?				
08	A diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos obedece às instruções recomendadas pelo fabricante?				



UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA

Procedimento: UTILIZAÇÃO E HIGIENIZAÇÃO PARA OS SERVIÇOS E LOCAIS DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA DURANTE A PANDEMIA DA COVID-19: CANTINAS DA UFOB.

Número/ano: 11/2020

Data de elaboração: 14/10/2020

Data de revisão:

Executante: Prestadores de serviços na área de alimentação e funcionários terceirizados.

Data de atualização:

Data de aprovação: 24/11/2020

Responsável pela elaboração: Núcleo de Alimentação e Nutrição (NAN) - CAEST – SACRES.

09	Os produtos saneantes e de limpeza são armazenados em local apropriado, separados de outras mercadorias?				
10	Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização são próprios para a atividade e encontrando-se em bom estado de conservação e limpos?				
11	Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização estão disponíveis em número suficiente e são guardados em local reservado para essa finalidade?				
12	Os funcionários que realizam a limpeza são capacitados para a atividade, utilizam uniforme diferenciado e equipamento de proteção individual?				
13	São tomadas precauções para impedir a contaminação dos alimentos causada por produtos saneantes, pela suspensão de partículas e pela formação de aerossóis?				
14	Há uma rotina de desinfecção minuciosa nos pontos de maior contato e circulação?				
15	Há disponibilidade de álcool em gel 70% para uso dos colaboradores e público em geral?				
16	O lixo é periodicamente retirado da cantina?				
17	As lixeiras são adequadas e devidamente higienizadas?				
DATA: ____/____/____.	PERÍODO: () Manhã () Tarde () Outro	APLICAÇÃO: ____ h ____ min	RESPONSÁVEL PELA APLICAÇÃO: _____		

*NA - Não se Aplica



UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA

Procedimento: UTILIZAÇÃO E HIGIENIZAÇÃO PARA OS SERVIÇOS E LOCAIS DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA DURANTE A PANDEMIA DA COVID-19: CANTINAS DA UFOB.

Número/ano: 11/2020

Data de elaboração: 14/10/2020

Data de revisão:

Executante: Prestadores de serviços na área de alimentação e funcionários terceirizados.

Data de atualização:

Data de aprovação: 24/11/2020

Responsável pela elaboração: Núcleo de Alimentação e Nutrição (NAN) - CAEST – SACRES.

ANEXO B

PLANILHA PARA REGISTRO DE DADOS DA INSPEÇÃO DE HIGIENIZAÇÃO - CANTINA				
DATA	PERÍODO	HORÁRIO DE APLICAÇÃO	RESPONSÁVEL PELA APLICAÇÃO	OBSERVAÇÕES*
__/__/__				
__/__/__				
__/__/__				
__/__/__				
__/__/__				
__/__/__				
__/__/__				
__/__/__				
__/__/__				
__/__/__				
__/__/__				
__/__/__				
__/__/__				
__/__/__				
__/__/__				
__/__/__				
__/__/__				
__/__/__				
__/__/__				
__/__/__				
__/__/__				

*Listar inadequações quando for o caso