



## UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA

<b>Procedimento:</b> UTILIZAÇÃO E HIGIENIZAÇÃO PARA OS SERVIÇOS E LOCAIS DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA DURANTE A PANDEMIA DA COVID-19: COPAS DA UFOB.	<b>Número/ano:</b> 12/2020.
	<b>Data de elaboração:</b> 14/10/2020
	<b>Data de revisão:</b>
<b>Executante:</b> Comunidade acadêmica da UFOB (docentes, técnicos administrativos em educação e trabalhadores terceirizados) com acesso às copas.	<b>Data de atualização:</b>
	<b>Data de aprovação:</b> 24/11/2020
<b>Responsável pela elaboração:</b> 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.

**Copa:** parte anexa à cozinha, usada para fazer refeições/lanches ou para guardar alimentos, louças, talheres e outros utensílios.

**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

<b>Procedimento:</b> UTILIZAÇÃO E HIGIENIZAÇÃO PARA OS SERVIÇOS E LOCAIS DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA DURANTE A PANDEMIA DA COVID-19: COPAS DA UFOB.	<b>Número/ano:</b> 12/2020.
	<b>Data de elaboração:</b> 14/10/2020
	<b>Data de revisão:</b>
<b>Executante:</b> Comunidade acadêmica da UFOB (docentes, técnicos administrativos em educação e trabalhadores terceirizados) com acesso às copas.	<b>Data de atualização:</b>
	<b>Data de aprovação:</b> 24/11/2020
<b>Responsável pela elaboração:</b> 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 das copas, localizadas nos *Campi* da Universidade Federal do Oeste da Bahia (UFOB).

### 3. Aplicação:

Os procedimentos devem ser aplicados em toda área referendada como copa da UFOB.

### 4. Registro:

Não se aplica.

### 5. Documentos complementares (quando couber):

- 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;
- 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);



## UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA

<b>Procedimento:</b> UTILIZAÇÃO E HIGIENIZAÇÃO PARA OS SERVIÇOS E LOCAIS DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA DURANTE A PANDEMIA DA COVID-19: COPAS DA UFOB.	<b>Número/ano:</b> 12/2020.
	<b>Data de elaboração:</b> 14/10/2020
	<b>Data de revisão:</b>
<b>Executante:</b> Comunidade acadêmica da UFOB (docentes, técnicos administrativos em educação e trabalhadores terceirizados) com acesso às copas.	<b>Data de atualização:</b>
	<b>Data de aprovação:</b> 24/11/2020
<b>Responsável pela elaboração:</b> Núcleo de Alimentação e Nutrição (NAN) - CAEST – SACRES.	

- 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 copas 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;
  - Os usuários da copa devem realizar obrigatoriamente a higienização da área utilizada para manipulação e consumo de alimentos antes e após o uso;
  - Realizar obrigatoriamente a higienização da área de manipulação e consumo de alimentos durante o uso e ao término do expediente;
  - 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, eletrodomésticos, entre outros), conforme Procedimento Operacional Padrão - Higienização de superfícies em ambientes de uso individual e/ou coletivo;



## UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA

<b>Procedimento:</b> UTILIZAÇÃO E HIGIENIZAÇÃO PARA OS SERVIÇOS E LOCAIS DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA DURANTE A PANDEMIA DA COVID-19: COPAS DA UFOB.	<b>Número/ano:</b> 12/2020.
	<b>Data de elaboração:</b> 14/10/2020
	<b>Data de revisão:</b>
<b>Executante:</b> Comunidade acadêmica da UFOB (docentes, técnicos administrativos em educação e trabalhadores terceirizados) com acesso às copas.	<b>Data de atualização:</b>
	<b>Data de aprovação:</b> 24/11/2020
<b>Responsável pela elaboração:</b> Núcleo de Alimentação e Nutrição (NAN) - CAEST – SACRES.	

- Evitar tocar desnecessariamente superfícies, equipamentos, utensílios ou materiais (tais como celulares, maçanetas, puxadores e dinheiro) enquanto estiver utilizando os espaços das copas, evitando a transferência de microrganismos para os alimentos e para o espaço;

- Realizar capacitações específicas para os funcionários terceirizados quanto à pandemia, enfatizando a importância das boas práticas, utilização de EPIs 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.

- **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.



## UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA

<b>Procedimento:</b> UTILIZAÇÃO E HIGIENIZAÇÃO PARA OS SERVIÇOS E LOCAIS DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA DURANTE A PANDEMIA DA COVID-19: COPAS DA UFOB.	<b>Número/ano:</b> 12/2020.
	<b>Data de elaboração:</b> 14/10/2020
	<b>Data de revisão:</b>
<b>Executante:</b> Comunidade acadêmica da UFOB (docentes, técnicos administrativos em educação e trabalhadores terceirizados) com acesso às copas.	<b>Data de atualização:</b>
	<b>Data de aprovação:</b> 24/11/2020
<b>Responsável pela elaboração:</b> Núcleo de Alimentação e Nutrição (NAN) - CAEST – SACRES.	

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

- Diluir a solução de hipoclorito de sódio em água pura, para que se atinja a eficácia;
- 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;
- 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 utilização dos espaços das copas, recomenda-se:**

- Organizar o layout das mesas e cadeiras, permitindo distância mínima de, pelo menos, 2 metros entre os usuários, de forma a manter o distanciamento seguro. No caso de impossibilidade de manutenção da distância recomendada, o ambiente deve ser frequentado somente por uma pessoa por vez.
- Disponibilizar álcool em gel 70% em quantitativo compatível na entrada das copas e em cima das mesas;
- Manter os ambientes arejados e ventilados naturalmente (portas e janelas abertas);



## UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA

<b>Procedimento:</b> UTILIZAÇÃO E HIGIENIZAÇÃO PARA OS SERVIÇOS E LOCAIS DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA DURANTE A PANDEMIA DA COVID-19: COPAS DA UFOB.	<b>Número/ano:</b> 12/2020.
	<b>Data de elaboração:</b> 14/10/2020
	<b>Data de revisão:</b>
<b>Executante:</b> Comunidade acadêmica da UFOB (docentes, técnicos administrativos em educação e trabalhadores terceirizados) com acesso às copas.	<b>Data de atualização:</b>
	<b>Data de aprovação:</b> 24/11/2020
<b>Responsável pela elaboração:</b> Núcleo de Alimentação e Nutrição (NAN) - CAEST – SACRES.	

- Reforçar os procedimentos de higiene e de desinfecção de utensílios e equipamentos manuseados durante a manipulação e consumo de alimentos;
- Estabelecer uma rotina de limpeza do ambiente de trabalho e dos utensílios de uso individual sob a responsabilidade de cada usuário;
- Fixar cartazes educativos em locais estratégicos com informações sobre as medidas de prevenção da Covid-19.

### 8. Orientações:

- Durante a ocupação das copas, 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 e recolocada logo em seguida;
  - 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;
  - Não é permitida a entrada de pessoas com jaleco;
  - Os trabalhadores (servidores e terceirizados) devem higienizar cuidadosamente as mãos e antebraços com água e sabão ou álcool 70% ao chegar à copa, antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais potencialmente contaminados, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário;
  - Evitar aglomerações, mantendo distância mínima de 2 metros, evitando abraços, beijos, apertos de mão e demais aproximações físicas;
  - Os trabalhadores (servidores e terceirizados) não devem falar desnecessariamente, cantar, assobiar, cuspir, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento, durante o uso das copas;



## UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA

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

**Número/ano:** 12/2020.

**Data de elaboração:** 14/10/2020

**Data de revisão:**

**Executante:** Comunidade acadêmica da UFOB (docentes, técnicos administrativos em educação e trabalhadores terceirizados) com acesso às copas.

**Data de atualização:**

**Data de aprovação:** 24/11/2020

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

- Praticar medidas de etiqueta respiratória ao tossir ou espirrar como cobrir nariz e boca com lenço descartável ou com a curvatura do cotovelo;
- Não compartilhar copos, pratos, talheres e demais utensílios de uso pessoal;
- 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, durante o uso da copa, porque são possíveis fontes de contaminação;
- 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 copas da UFOB deve proceder a lavagem e desinfecção das mãos após recebimento.

### 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. NOTA TÉCNICA SEI/COSAN/GHCOS/DIRE3/ANVISA Nº 26/2020. **Recomendações sobre produtos saneantes que possam substituir o álcool 70% na desinfecção de superfícies, durante a pandemia da**



## UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA

<b>Procedimento:</b> UTILIZAÇÃO E HIGIENIZAÇÃO PARA OS SERVIÇOS E LOCAIS DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA DURANTE A PANDEMIA DA COVID-19: COPAS DA UFOB.	<b>Número/ano:</b> 12/2020.
	<b>Data de elaboração:</b> 14/10/2020
	<b>Data de revisão:</b>
<b>Executante:</b> Comunidade acadêmica da UFOB (docentes, técnicos administrativos em educação e trabalhadores terceirizados) com acesso às copas.	<b>Data de atualização:</b>
	<b>Data de aprovação:</b> 24/11/2020
<b>Responsável pela elaboração:</b> Núcleo de Alimentação e Nutrição (NAN) - CAEST – SACRES.	

**COVID-19.** Disponível em: <[https://portaldeboaspraticas.iff.fiocruz.br/wp-content/uploads/2020/04/SEI\\_ANVISA-0964813-Nota-T%C3%A9cnica.pdf](https://portaldeboaspraticas.iff.fiocruz.br/wp-content/uploads/2020/04/SEI_ANVISA-0964813-Nota-T%C3%A9cnica.pdf)>. Acesso em: 08 out. 2020.

\_\_\_\_\_. **Segurança do paciente e qualidade em serviços de saúde: limpeza e desinfecção de superfícies.** Brasília, 2012.

\_\_\_\_\_. Nota Técnica SEI/ GGALI/ DIRE2/ ANVISA Nº 18/2020. **Uso de Luva e Máscaras em estabelecimentos da área de alimentos no contexto do enfrentamento da COVID-19.** Brasília: 3 jun. 2020.

\_\_\_\_\_. Nota Técnica SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA Nº 23/2020. **Covid-19 e as Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos.** Brasília: 06 abr. 2020.

BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. **Aprova o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação.** Diário Oficial da União. Brasília, 2004.

\_\_\_\_\_. 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](https://portalarquivos.saude.gov.br/images/af_gvs_coronavirus_6ago20_ajustes-finais-2.pdf)>. Acesso em: 09 out. 2020.

CONSELHO FEDERAL DE ENFERMAGEM (COFEN). **Orientações sobre a colocação e retirada dos equipamentos de proteção individual (EPI).** 2020. Disponível em: <[http://www.cofen.gov.br/wp-content/uploads/2020/03/cartilha\\_epi.pdf](http://www.cofen.gov.br/wp-content/uploads/2020/03/cartilha_epi.pdf)>. Acesso em: 10 set. 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.





## UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA

<b>Procedimento:</b> UTILIZAÇÃO E HIGIENIZAÇÃO PARA OS SERVIÇOS E LOCAIS DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA DURANTE A PANDEMIA DA COVID-19: COPAS DA UFOB.	<b>Número/ano:</b> 12/2020.
	<b>Data de elaboração:</b> 14/10/2020
	<b>Data de revisão:</b>
<b>Executante:</b> Comunidade acadêmica da UFOB (docentes, técnicos administrativos em educação e trabalhadores terceirizados) com acesso às copas.	<b>Data de atualização:</b>
	<b>Data de aprovação:</b> 24/11/2020
<b>Responsável pela elaboração:</b> Núcleo de Alimentação e Nutrição (NAN) - CAEST – SACRES.	

2020. Disponível em: <<https://news.un.org/pt/story/2020/03/1706881>>. Acesso em: 09 out. 2020.

### 11. Anexos:

Não se aplica.