



UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA

Procedimento: UTILIZAÇÃO E HIGIENIZAÇÃO PARA OS SERVIÇOS E LOCAIS DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA DURANTE A PANDEMIA DA COVID-19: RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO (RU) DA UFOB.	Número/ano: 13/2020.
	Data de elaboração: 14/10/2020
	Data de revisão:
Executante: Funcionários da empresa terceirizada sob a supervisão da nutricionista da empresa contratada e comensais da UFOB	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.

Refeição: é a porção de alimentos consumida a certas horas do dia ou da noite a fim de garantir o sustento de um ser humano por uma grande quantidade horas.

Restaurante Universitário (RU): é a unidade destinada a ofertar refeições para os Comensais (discentes, servidores, funcionários terceirizados, colaboradores e visitantes) da Universidade Federal do Oeste da Bahia.

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.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA

Procedimento: UTILIZAÇÃO E HIGIENIZAÇÃO PARA OS SERVIÇOS E LOCAIS DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA DURANTE A PANDEMIA DA COVID-19: RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO (RU) DA UFOB.	Número/ano: 13/2020.
	Data de elaboração: 14/10/2020
	Data de revisão:
Executante: Funcionários da empresa terceirizada sob a supervisão da nutricionista da empresa contratada e comensais da UFOB	Data de atualização:
	Data de aprovação: 24/11/2020
Responsável pela elaboração: Núcleo de Alimentação e Nutrição (NAN) - CAEST – SACRES.	

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.

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 distribuição das refeições no Restaurante Universitário (RU) da UFOB.

3. Aplicação:

- Os procedimentos devem ser aplicados em toda a área de distribuição das refeições no RU, a saber:
 - Antes, durante e ao final da distribuição de cada refeição (café da manhã, almoço e jantar);
 - Ao término do expediente;
 - Durante a distribuição de refeições sempre que cada usuário finalizar a refeição, realizar a limpeza e desinfecção de mesa e cadeira com álcool 70%;
 - Duas a três vezes por período (café da manhã, almoço e jantar), em horários preestabelecidos durante a distribuição, recomenda-se desinfetar com álcool 70%: superfícies de maior contato como bancadas, corrimãos, cadeiras, mesas, catracas, balcões térmicos, entre outros;
 - Durante a distribuição de refeições sempre que cada usuário finalizar a refeição: desinfetar a mesa com álcool 70%;
 - Duas a três vezes por refeição (café da manhã, almoço e jantar), em horários preestabelecidos durante a distribuição, recomenda-se desinfetar com álcool 70%: superfícies de maior contato como bancadas, corrimãos, cadeiras, mesas, catracas, balcões térmicos, entre outros.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA

Procedimento: UTILIZAÇÃO E HIGIENIZAÇÃO PARA OS SERVIÇOS E LOCAIS DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA DURANTE A PANDEMIA DA COVID-19: RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO (RU) DA UFOB.	Número/ano: 13/2020.
	Data de elaboração: 14/10/2020
	Data de revisão:
Executante: Funcionários da empresa terceirizada sob a supervisão da nutricionista da empresa contratada e comensais da UFOB	Data de atualização:
	Data de aprovação: 24/11/2020
Responsável pela elaboração: Núcleo de Alimentação e Nutrição (NAN) - CAEST – SACRES.	

4. Registro:

- A monitorização deve ser feita por meio da aplicação diária do **CHECK LIST PARA INSPEÇÃO DE HIGIENIZAÇÃO - RU (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 - RU (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;
- 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;



UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA

Procedimento: UTILIZAÇÃO E HIGIENIZAÇÃO PARA OS SERVIÇOS E LOCAIS DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA DURANTE A PANDEMIA DA COVID-19: RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO (RU) DA UFOB.	Número/ano: 13/2020.
	Data de elaboração: 14/10/2020
	Data de revisão:
Executante: Funcionários da empresa terceirizada sob a supervisão da nutricionista da empresa contratada e comensais da UFOB	Data de atualização:
	Data de aprovação: 24/11/2020
Responsável pela elaboração: Núcleo de Alimentação e Nutrição (NAN) - CAEST – SACRES.	

- 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 tampa e acionamento por pedal.

7. Procedimentos:

- Os procedimentos para higienização e utilização da área de distribuição das refeições no RU 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;
 - 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 portas) enquanto estiver com luvas para o manuseio de alimentos, evitando a transferência de microrganismos para os alimentos e para as pessoas;



UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA

Procedimento: UTILIZAÇÃO E HIGIENIZAÇÃO PARA OS SERVIÇOS E LOCAIS DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA DURANTE A PANDEMIA DA COVID-19: RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO (RU) DA UFOB.	Número/ano: 13/2020.
	Data de elaboração: 14/10/2020
	Data de revisão:
Executante: Funcionários da empresa terceirizada sob a supervisão da nutricionista da empresa contratada e comensais da UFOB	Data de atualização:
	Data de aprovação: 24/11/2020
Responsável pela elaboração: Núcleo de Alimentação e Nutrição (NAN) - CAEST – SACRES.	

- 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;
- Orientar os funcionários para a correta higienização das mãos e antebraços, principalmente ao entrar no refeitório, antes e depois de manipular alimentos, antes e depois de manusear as torneiras de bebedouros ou garrafas térmicas, tocar em alguma superfície ou utensílio não higienizados e depois de usar o banheiro;
- Orientar para que não fumem, falem desnecessariamente, cantem, assoviem ou outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho das atividades;
- Designar funcionário(s) específico(s) para servir todas as refeições evitando que os demais funcionários acessem diretamente os alimentos (frutas, pães, entre outros) ou os utensílios (pegadores, colheres, conchas);
- Proceder à frequente higienização das mãos durante a manipulação de alimentos e ao servir as refeições deve(m) realizar a higienização das mãos e antebraços com água e sabonete líquido inodoro (por no mínimo 40 segundos), secagem com toalhas de papel não reciclado, em seguida, proceder antissepsia com álcool gel 70% (fricção por no mínimo 20 segundos) ou outro procedimento com comprovação documental (FISPQ-Ficha de Informação de Segurança dos Produtos Químicos, de acordo com a Resolução RDC nº 216/2004) em estação de higienização de mãos;
- Orientar para a não utilização de 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;
- 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



UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA

Procedimento: UTILIZAÇÃO E HIGIENIZAÇÃO PARA OS SERVIÇOS E LOCAIS DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA DURANTE A PANDEMIA DA COVID-19: RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO (RU) DA UFOB.	Número/ano: 13/2020.
	Data de elaboração: 14/10/2020
	Data de revisão:
Executante: Funcionários da empresa terceirizada sob a supervisão da nutricionista da empresa contratada e comensais da UFOB	Data de atualização:
	Data de aprovação: 24/11/2020
Responsável pela elaboração: Núcleo de Alimentação e Nutrição (NAN) - CAEST – SACRES.	

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.

- **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 ensaboamento, 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 sujeiras, 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 concentração de eficácia;
- Não pode haver a mistura de produtos saneantes (exemplo: não misturar água sanitária + sabão em pó);



UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA

Procedimento: UTILIZAÇÃO E HIGIENIZAÇÃO PARA OS SERVIÇOS E LOCAIS DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA DURANTE A PANDEMIA DA COVID-19: RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO (RU) DA UFOB.	Número/ano: 13/2020.
	Data de elaboração: 14/10/2020
	Data de revisão:
Executante: Funcionários da empresa terceirizada sob a supervisão da nutricionista da empresa contratada e comensais da UFOB	Data de atualização:
	Data de aprovação: 24/11/2020
Responsável pela elaboração: Núcleo de Alimentação e Nutrição (NAN) - CAEST – SACRES.	

- O álcool líquido 70% deve ser utilizado diretamente, na concentração em que se apresenta na embalagem original, e, se utilizado, deve ser aplicado com flanela/ pano umedecido com álcool 70%, de forma unidirecional, por três vezes consecutivas;
 - 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 de ação 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 do RU, 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, de modo a evitar a disposição do usuário de frente para o outro;
 - Demarcar o piso nos locais de formação de filas, de forma que a distância entre as pessoas seja de, no mínimo, 2 metros;



UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA

Procedimento: UTILIZAÇÃO E HIGIENIZAÇÃO PARA OS SERVIÇOS E LOCAIS DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA DURANTE A PANDEMIA DA COVID-19: RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO (RU) DA UFOB.	Número/ano: 13/2020.
	Data de elaboração: 14/10/2020
	Data de revisão:
Executante: Funcionários da empresa terceirizada sob a supervisão da nutricionista da empresa contratada e comensais da UFOB	Data de atualização:
	Data de aprovação: 24/11/2020
Responsável pela elaboração: Núcleo de Alimentação e Nutrição (NAN) - CAEST – SACRES.	

- Escalonar a liberação dos usuários, por grupos, para formação de filas menores possíveis, com agendamento de horários distintos para cada grupo, evitando aglomeração. Se necessário, estender os horários das refeições;
- Deixar janelas abertas, favorecendo boa ventilação e adequada circulação do ar;
- Instalar barreiras físicas (ex.: placas de acrílico, policarbonato, vidro ou lona transparente), nas áreas onde há o contato direto com o usuário, como entrega de fichas, balcões de distribuição dos alimentos e devolução e/ou limpeza dos utensílios, onde há o contato direto com o usuário;
- As fichas de acesso ao refeitório, quando for o caso, devem ser de material que permita adequada desinfecção;
- Não é permitido o uso de dispenser de temperos ou condimentos (azeite, vinagre, pimenta, molhos e outros), saleiros e farinhas de uso compartilhado. Deve ser fornecido kit individual de sachês;
- Os talheres e guardanapos destinados ao público também devem estar acondicionados em embalagens fechadas;
- Utilizar somente bebedouros com torneiras ou outros dispositivos que permitam a retirada da água em recipiente de uso individual (copos e/ou garrafas), de forma que seja evitado o contato da boca com o dispositivo. Antes e após o uso, deverá ser realizada a higienização das mãos;
- Disponibilizar álcool em gel 70% em quantitativo compatível e locais estratégicos (ex.: antes de pegar bandejas e talheres e, se possível, em cima das mesas);
- Disponibilizar lavatórios para a higienização das mãos equipados com sabonete líquido, papel toalha e lixeiras com tampa com e acionamento por pedal. Em casos de impossibilidade, disponibilizar álcool em gel 70% em quantitativo compatível a necessidade de utilização;
- Repor frequentemente os materiais necessários para higiene adequada das mãos: sabonete líquido, papel toalha e álcool em gel 70% nos dispensadores;
- Fiscalizar, por meio de um ou mais profissionais, o cumprimento das medidas determinadas durante a permanência dos comensais nas dependências do refeitório.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA

Procedimento: UTILIZAÇÃO E HIGIENIZAÇÃO PARA OS SERVIÇOS E LOCAIS DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA DURANTE A PANDEMIA DA COVID-19: RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO (RU) DA UFOB.	Número/ano: 13/2020.
	Data de elaboração: 14/10/2020
	Data de revisão:
Executante: Funcionários da empresa terceirizada sob a supervisão da nutricionista da empresa contratada e comensais da UFOB	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 do espaço do RU, os comensais 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;
 - 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;
 - Orientar os usuários a não compartilharem bens de uso pessoal, tais como celulares;
 - Praticar medidas de etiqueta respiratória ao tossir ou espirrar como cobrir nariz e boca com lenço descartável ou com a curvatura do cotovelo;
 - Utilizar as mesas e cadeiras, exclusivamente, enquanto estiverem realizando as refeições, ficando vetado o uso para diferentes ações (conversar, estudar, fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, entre outros);
 - Fixar cartazes educativos em locais estratégicos com informações sobre as medidas de prevenção da Covid-19;
 - 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.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA

Procedimento: UTILIZAÇÃO E HIGIENIZAÇÃO PARA OS SERVIÇOS E LOCAIS DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA DURANTE A PANDEMIA DA COVID-19: RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO (RU) DA UFOB.

Número/ano: 13/2020.

Data de elaboração: 14/10/2020

Data de revisão:

Executante: Funcionários da empresa terceirizada sob a supervisão da nutricionista da empresa contratada e comensais da UFOB

Data de atualização:

Data de aprovação: 24/11/2020

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

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/saudefis/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.

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.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA

Procedimento: UTILIZAÇÃO E HIGIENIZAÇÃO PARA OS SERVIÇOS E LOCAIS DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA DURANTE A PANDEMIA DA COVID-19: RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO (RU) DA UFOB.	Número/ano: 13/2020.
	Data de elaboração: 14/10/2020
	Data de revisão:
Executante: Funcionários da empresa terceirizada sob a supervisão da nutricionista da empresa contratada e comensais da UFOB	Data de atualização:
	Data de aprovação: 24/11/2020
Responsável pela elaboração: Núcleo de Alimentação e Nutrição (NAN) - CAEST – SACRES.	

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: RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO (RU) DA UFOB.

Número/ano: 13/2020.

Data de elaboração: 14/10/2020

Data de revisão:

Executante: Funcionários da empresa terceirizada sob a supervisão da nutricionista da empresa contratada e comensais da UFOB

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 - RU

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 do RU antes, durante e após a distribuição?				
06	Está sendo realizada a desinfecção nas superfícies de maior contato como bancadas, corrimãos, cadeiras, mesas, catracas, balcões térmicos, 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: RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO (RU) DA UFOB.	Número/ano: 13/2020.
	Data de elaboração: 14/10/2020
	Data de revisão:
Executante: Funcionários da empresa terceirizada sob a supervisão da nutricionista da empresa contratada e comensais da UFOB	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 do RU?				
17	As lixeiras são adequadas e devidamente higienizadas?				
DATA: ____/____/____.	REFEIÇÃO: () Almoço () Jantar () 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: RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO (RU) DA UFOB.

Número/ano: 13/2020.

Data de elaboração: 14/10/2020

Data de revisão:

Executante: Funcionários da empresa terceirizada sob a supervisão da nutricionista da empresa contratada e comensais da UFOB

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 - RU

DATA	REFEIÇÃO	HORÁRIO DE APLICAÇÃO	RESPONSÁVEL PELA APLICAÇÃO	OBSERVAÇÕES*
__/__/__				
__/__/__				
__/__/__				
__/__/__				
__/__/__				
__/__/__				
__/__/__				
__/__/__				
__/__/__				
__/__/__				
__/__/__				
__/__/__				
__/__/__				
__/__/__				
__/__/__				
__/__/__				
__/__/__				
__/__/__				
__/__/__				
__/__/__				
__/__/__				

*Listar inadequações quando for o caso