



UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA  
Grupo de Trabalho para Gerenciamento da COVID-19 da UFOB

## ADENDO DE ATUALIZAÇÃO No. 01 DE 03 DE MAIO DE 2022

O instrumento Protocolo de UTILIZAÇÃO E HIGIENIZAÇÃO PARA OS SERVIÇOS E LOCAIS DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA DURANTE A PANDEMIA DA COVID-19: CANTINAS DA UFOB, vigente desde 30 de novembro de 2020, considerando a emissão da Declaração *ad referendum* ao CONSUNI/UFOB no. 002, de 29 de abril de 2022, todas as informações técnico-científicas e epidemiológicas já divulgadas pelo GTG COVID-19/UFOB em seus boletins e as Fases do Plano de Retomada das atividades presenciais, passará a vigor, a partir desta data, com as seguintes disposições:

**a)** Distanciamento físico;

Seguir as orientações de distanciamento físico em cada fase utilizada para o planejamento do retorno gradual e seguro das atividades presenciais na UFOB, a saber:

- a) Fases 1 e 2: manutenção do distanciamento físico;
- b) Fases 3 e 4: suspensão da exigência do distanciamento físico.

**b)** Uso de máscara facial adequada ao ambiente;

\* Fases 1 e 2: Uso obrigatório de máscara;

\* Fases 3 e 4:

- Ambiente fechado: uso obrigatório de máscara;
- Ambiente fechado como: Salas de aula, auditório e ambiente de trabalho administrativo que não presta atendimento direto ao público e com taxa de ocupação menor que 50% do estabelecido para ocupação máxima do espaço fica facultado o uso de máscara, desde que respeitado as condições descritas;
- Ambiente aberto: facultado o uso de máscara.

Independente da fase que o *Campus* se encontra, recomenda-se o uso de máscara de proteção facial para:

- I - não vacinados contra a COVID-19 ou com imunização incompleta;
- II - pessoas imunocomprometidas;
- III - pessoas que frequentem instituições de longa permanência para idosos;
- IV - vulneráveis à COVID-19 na forma grave, bem como para idosos, gestantes com ou sem comorbidades, puérperas ou pessoas com condições médicas subjacentes.

*Membros do GTG COVID-19/UFOB*



## 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: CANTINAS DA UFOB.	<b>Número/ano:</b> 11/2020
	<b>Data de elaboração:</b> 14/10/2020
	<b>Data de revisão:</b> 17/11/2021.
<b>Executante:</b> Prestadores de serviços na área de alimentação e funcionários terceirizados.	<b>Data de atualização:</b>
	<b>Data de aprovação:</b> 30/11/2020
<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.

**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

<b>Procedimento:</b> UTILIZAÇÃO E HIGIENIZAÇÃO PARA OS SERVIÇOS E LOCAIS DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA DURANTE A PANDEMIA DA COVID-19: CANTINAS DA UFOB.	<b>Número/ano:</b> 11/2020
	<b>Data de elaboração:</b> 14/10/2020
	<b>Data de revisão:</b> 17/11/2021.
<b>Executante:</b> Prestadores de serviços na área de alimentação e funcionários terceirizados.	<b>Data de atualização:</b>
	<b>Data de aprovação:</b> 30/11/2020
<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 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

<b>Procedimento:</b> UTILIZAÇÃO E HIGIENIZAÇÃO PARA OS SERVIÇOS E LOCAIS DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA DURANTE A PANDEMIA DA COVID-19: CANTINAS DA UFOB.	<b>Número/ano:</b> 11/2020
	<b>Data de elaboração:</b> 14/10/2020
	<b>Data de revisão:</b> 17/11/2021.
<b>Executante:</b> Prestadores de serviços na área de alimentação e funcionários terceirizados.	<b>Data de atualização:</b>
	<b>Data de aprovação:</b> 30/11/2020
<b>Responsável pela elaboração:</b> Núcleo de Alimentação e Nutrição (NAN) - CAEST – SACRES.	

- Procedimento Operacional Padrão – Uso de luvas descartáveis (procedimentos não estéreis);
- Protocolo de Biossegurança para retorno das atividades nas Instituições Federais de Ensino – Ministério da educação;
- Procedimento operacional padrão - Manejo dos resíduos nos serviços de saúde da UFOB no contexto da pandemia de Covid-19.

### 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;



## 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: CANTINAS DA UFOB.	<b>Número/ano:</b> 11/2020
	<b>Data de elaboração:</b> 14/10/2020
	<b>Data de revisão:</b> 17/11/2021.
<b>Executante:</b> Prestadores de serviços na área de alimentação e funcionários terceirizados.	<b>Data de atualização:</b>
	<b>Data de aprovação:</b> 30/11/2020
<b>Responsável pela elaboração:</b> Núcleo de Alimentação e Nutrição (NAN) - CAEST – SACRES.	

<ul style="list-style-type: none"><li>- Dispor de sinalização no espaço que estiver sendo higienizado, para evitar acidentes de trabalho;</li><li>- Realizar obrigatoriamente a higienização da área de manipulação e distribuição de alimentos durante o uso e ao término do expediente;</li><li>- 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);</li><li>- 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;</li><li>- Utilizar copos, pratos e talheres descartáveis e no caso da impossibilidade, redobrar os cuidados quanto à higienização após o uso;</li><li>- 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;</li><li>- 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;</li><li>- No caso dos fornecedores, reforçar as medidas de distanciamento e higiene;</li><li>- Manter uma boa circulação de ar no local de manipulação e fornecimentos da alimentação;</li><li>- Repor frequentemente os materiais necessários para higiene adequada das mãos: sabonete líquido, papel toalha e álcool em gel 70% nos dispensadores.</li><li>- 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</li></ul>
--



## 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: CANTINAS DA UFOB.	<b>Número/ano:</b> 11/2020
	<b>Data de elaboração:</b> 14/10/2020
	<b>Data de revisão:</b> 17/11/2021.
<b>Executante:</b> Prestadores de serviços na área de alimentação e funcionários terceirizados.	<b>Data de atualização:</b>
	<b>Data de aprovação:</b> 30/11/2020
<b>Responsável pela elaboração:</b> Núcleo de Alimentação e Nutrição (NAN) - CAEST – SACRES.	

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.

- **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 sujidade, 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 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);



## 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: CANTINAS DA UFOB.	<b>Número/ano:</b> 11/2020
	<b>Data de elaboração:</b> 14/10/2020
	<b>Data de revisão:</b> 17/11/2021.
<b>Executante:</b> Prestadores de serviços na área de alimentação e funcionários terceirizados.	<b>Data de atualização:</b>
	<b>Data de aprovação:</b> 30/11/2020
<b>Responsável pela elaboração:</b> 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 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 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, 1 metro 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, 1 metro;
  - Instalar barreiras físicas (ex.: placas de acrílico, policarbonato, vidro ou lona transparente), nas áreas onde há o contato direto com o usuário;



## 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: CANTINAS DA UFOB.	<b>Número/ano:</b> 11/2020
	<b>Data de elaboração:</b> 14/10/2020
	<b>Data de revisão:</b> 17/11/2021.
<b>Executante:</b> Prestadores de serviços na área de alimentação e funcionários terceirizados.	<b>Data de atualização:</b>
	<b>Data de aprovação:</b> 30/11/2020
<b>Responsável pela elaboração:</b> Núcleo de Alimentação e Nutrição (NAN) - CAEST – SACRES.	

- 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 com a necessidade de utilização.

### 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 e no Protocolo de Biossegurança para retorno das atividades nas Instituições Federais de Ensino do Ministério da educação, 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 1 metro, 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;





## 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: CANTINAS DA UFOB.	<b>Número/ano:</b> 11/2020
	<b>Data de elaboração:</b> 14/10/2020
	<b>Data de revisão:</b> 17/11/2021.
<b>Executante:</b> Prestadores de serviços na área de alimentação e funcionários terceirizados.	<b>Data de atualização:</b>
	<b>Data de aprovação:</b> 30/11/2020
<b>Responsável pela elaboração:</b> Núcleo de Alimentação e Nutrição (NAN) - CAEST – SACRES.	

- Fixar cartazes educativos em locais estratégicos com informações sobre as medidas de prevenção da Covid-19. Salienta-se a necessidade de fixar cartazes indicando a obrigatoriedade do uso de máscara, pelo usuário, no momento de aquisição e recepção da refeição/lanche/bebida;
- 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;
- 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
17/11/2021	7. Procedimentos 8. Orientações	Distanciamento físico foi alterado de, no mínimo, 2 metros para, no mínimo, 1 metro.	01
30/11/2021	8. Orientações	Inclusão da necessidade de fixar cartazes indicando a obrigatoriedade do uso de máscara, pelo usuário, no momento de aquisição e recepção da refeição/lanche/bebida.	01



## 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: CANTINAS DA UFOB.	<b>Número/ano:</b> 11/2020
	<b>Data de elaboração:</b> 14/10/2020
	<b>Data de revisão:</b> 17/11/2021.
<b>Executante:</b> Prestadores de serviços na área de alimentação e funcionários terceirizados.	<b>Data de atualização:</b>
	<b>Data de aprovação:</b> 30/11/2020
<b>Responsável pela elaboração:</b> Núcleo de Alimentação e Nutrição (NAN) - CAEST – SACRES.	

30/11/2021	5. Documentos complementares	Inclusão do documento “Procedimento operacional padrão - Manejo dos resíduos nos serviços de saúde da UFOB no contexto da pandemia de Covid-19”.	01
------------	------------------------------	--	----

### 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.s.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216\\_15\\_09\\_2004.html](http://bvsm.s.saude.gov.br/bvs/saudelegis/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](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-contr-a-covid-19/PLANODECONTIGENCIAIFCE-18ago2020.pdf>>.

Acesso em: 09 out. 2020.



## 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: CANTINAS DA UFOB.	<b>Número/ano:</b> 11/2020
	<b>Data de elaboração:</b> 14/10/2020
	<b>Data de revisão:</b> 17/11/2021.
<b>Executante:</b> Prestadores de serviços na área de alimentação e funcionários terceirizados.	<b>Data de atualização:</b>
	<b>Data de aprovação:</b> 30/11/2020
<b>Responsável pela elaboração:</b> Núcleo de Alimentação e Nutrição (NAN) - CAEST – SACRES.	

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.

Protocolo de Biossegurança para retorno das atividades nas Instituições Federais de Ensino – Ministério da Educação.



## 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: CANTINAS DA UFOB.	<b>Número/ano:</b> 11/2020
	<b>Data de elaboração:</b> 14/10/2020
	<b>Data de revisão:</b> 17/11/2021.
<b>Executante:</b> Prestadores de serviços na área de alimentação e funcionários terceirizados.	<b>Data de atualização:</b>
	<b>Data de aprovação:</b> 30/11/2020
<b>Responsável pela elaboração:</b> 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

<b>Procedimento:</b> UTILIZAÇÃO E HIGIENIZAÇÃO PARA OS SERVIÇOS E LOCAIS DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA DURANTE A PANDEMIA DA COVID-19: CANTINAS DA UFOB.	<b>Número/ano:</b> 11/2020
	<b>Data de elaboração:</b> 14/10/2020
	<b>Data de revisão:</b> 17/11/2021.
<b>Executante:</b> Prestadores de serviços na área de alimentação e funcionários terceirizados.	<b>Data de atualização:</b>
	<b>Data de aprovação:</b> 30/11/2020
<b>Responsável pela elaboração:</b> 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?				
<b>DATA:</b> ____/____/____.	<b>PERÍODO:</b> ( ) Manhã ( ) Tarde ( ) Outro	<b>APLICAÇÃO:</b> ____ h ____ min	<b>RESPONSÁVEL PELA APLICAÇÃO:</b> _____		

\*NA - Não se Aplica



## 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: CANTINAS DA UFOB.	<b>Número/ano:</b> 11/2020
	<b>Data de elaboração:</b> 14/10/2020
	<b>Data de revisão:</b> 17/11/2021.
<b>Executante:</b> Prestadores de serviços na área de alimentação e funcionários terceirizados.	<b>Data de atualização:</b>
	<b>Data de aprovação:</b> 30/11/2020
<b>Responsável pela elaboração:</b> 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