



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: RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO (RU) 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: RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO (RU) DA UFOB.	<b>Número/ano:</b> 13/2020.
	<b>Data de elaboração:</b> 14/10/2020
	<b>Data de revisão:</b> 17/11/2021
<b>Executante:</b> Funcionários da empresa terceirizada sob a supervisão da nutricionista da empresa contratada e comensais da UFOB.	<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.

**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.

**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: RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO (RU) DA UFOB.	<b>Número/ano:</b> 13/2020.
	<b>Data de elaboração:</b> 14/10/2020
	<b>Data de revisão:</b> 17/11/2021
<b>Executante:</b> Funcionários da empresa terceirizada sob a supervisão da nutricionista da empresa contratada e comensais da UFOB.	<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 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.

### 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.



## 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: RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO (RU) DA UFOB.	<b>Número/ano:</b> 13/2020.
	<b>Data de elaboração:</b> 14/10/2020
	<b>Data de revisão:</b> 17/11/2021
<b>Executante:</b> Funcionários da empresa terceirizada sob a supervisão da nutricionista da empresa contratada e comensais da UFOB.	<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.	

### 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);
- 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 tampa e acionamento por pedal.



## 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: RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO (RU) DA UFOB.	<b>Número/ano:</b> 13/2020.
	<b>Data de elaboração:</b> 14/10/2020
	<b>Data de revisão:</b> 17/11/2021
<b>Executante:</b> Funcionários da empresa terceirizada sob a supervisão da nutricionista da empresa contratada e comensais da UFOB.	<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.	

### 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;
  - Utilizar copos, pratos e talheres descartáveis e no caso da impossibilidade, redobrar 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;



## 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: RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO (RU) DA UFOB.	<b>Número/ano:</b> 13/2020.
	<b>Data de elaboração:</b> 14/10/2020
	<b>Data de revisão:</b> 17/11/2021
<b>Executante:</b> Funcionários da empresa terceirizada sob a supervisão da nutricionista da empresa contratada e comensais da UFOB.	<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.	

- 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 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-



## 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: RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO (RU) DA UFOB.	<b>Número/ano:</b> 13/2020.
	<b>Data de elaboração:</b> 14/10/2020
	<b>Data de revisão:</b> 17/11/2021
<b>Executante:</b> Funcionários da empresa terceirizada sob a supervisão da nutricionista da empresa contratada e comensais da UFOB.	<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.	

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 concentração de 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 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.



## 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: RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO (RU) DA UFOB.	<b>Número/ano:</b> 13/2020.
	<b>Data de elaboração:</b> 14/10/2020
	<b>Data de revisão:</b> 17/11/2021
<b>Executante:</b> Funcionários da empresa terceirizada sob a supervisão da nutricionista da empresa contratada e comensais da UFOB.	<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>● <b><u>Para a prática de higiene dos manipuladores e dos alimentos, recomenda-se:</u></b><ul style="list-style-type: none"><li>- Seguir as recomendações estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias dos alimentos preparados e servidos.</li></ul></li><li>● <b><u>Para a utilização dos espaços físicos do RU, recomenda-se:</u></b><ul style="list-style-type: none"><li>- Organizar o layout das mesas e cadeiras, permitindo distância mínima de, pelo menos, 1 metro entre as mesas;</li><li>- 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;</li><li>- Demarcar o piso nos locais de formação de filas, de forma que a distância entre as pessoas seja de, no mínimo, 1 metro;</li><li>- 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;</li><li>- Deixar janelas abertas, favorecendo boa ventilação e adequada circulação do ar;</li><li>- 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;</li><li>- As fichas de acesso ao refeitório, quando for o caso, devem ser de material que permita adequada desinfecção;</li><li>- Não é permitido o uso de dispenser de temperos ou condimentos (azeite, vinagre, pimenta, molhos e outros), saleiros e farinheiras de uso compartilhado. Deve ser fornecido kit individual de sachês;</li><li>- Os talheres e guardanapos destinados ao público também devem estar acondicionados em embalagens fechadas;</li><li>- 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</li></ul></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: RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO (RU) DA UFOB.	<b>Número/ano:</b> 13/2020.
	<b>Data de elaboração:</b> 14/10/2020
	<b>Data de revisão:</b> 17/11/2021
<b>Executante:</b> Funcionários da empresa terceirizada sob a supervisão da nutricionista da empresa contratada e comensais da UFOB.	<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.	

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.

### 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 e do 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;
  - 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;
  - 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;



## 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: RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO (RU) DA UFOB.	<b>Número/ano:</b> 13/2020.
	<b>Data de elaboração:</b> 14/10/2020
	<b>Data de revisão:</b> 17/11/2021
<b>Executante:</b> Funcionários da empresa terceirizada sob a supervisão da nutricionista da empresa contratada e comensais da UFOB.	<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.	

- 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. 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;
- 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
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



## 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: RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO (RU) DA UFOB.	<b>Número/ano:</b> 13/2020.
	<b>Data de elaboração:</b> 14/10/2020
	<b>Data de revisão:</b> 17/11/2021
<b>Executante:</b> Funcionários da empresa terceirizada sob a supervisão da nutricionista da empresa contratada e comensais da UFOB.	<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.	

### 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://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216\\_15\\_09\\_2004.html](http://bvsmms.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](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](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](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/PlanoContingncialFPI.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: RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO (RU) DA UFOB.	<b>Número/ano:</b> 13/2020.
	<b>Data de elaboração:</b> 14/10/2020
	<b>Data de revisão:</b> 17/11/2021
<b>Executante:</b> Funcionários da empresa terceirizada sob a supervisão da nutricionista da empresa contratada e comensais da UFOB.	<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.	

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.

### 11. Anexos:

#### ANEXO A

<b>CHECK LIST PARA INSPEÇÃO DE HIGIENIZAÇÃO - RU</b>					
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%?				



## 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: RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO (RU) DA UFOB.	<b>Número/ano:</b> 13/2020.
	<b>Data de elaboração:</b> 14/10/2020
	<b>Data de revisão:</b> 17/11/2021
<b>Executante:</b> Funcionários da empresa terceirizada sob a supervisão da nutricionista da empresa contratada e comensais da UFOB.	<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.	

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?				
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?				



## 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: RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO (RU) DA UFOB.	<b>Número/ano:</b> 13/2020.
	<b>Data de elaboração:</b> 14/10/2020
	<b>Data de revisão:</b> 17/11/2021
<b>Executante:</b> Funcionários da empresa terceirizada sob a supervisão da nutricionista da empresa contratada e comensais da UFOB.	<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.	

17	As lixeiras são adequadas e devidamente higienizadas?				
<b>DATA:</b> ____/____/____.	<b>REFEIÇÃO:</b> ( ) Almoço ( ) Jantar ( ) Outro	<b>APLICAÇÃO:</b> ____h ____min	<b>RESPONSÁVEL PELA APLICAÇÃO:</b> _____		

\*NA - Não se Aplica

### 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