

Protocolo de Biossegurança e Conduta  
para utilização do Restaurante  
Universitário da UFLA

Dezembro/2021

**Reitor**

*Prof. João Chrysóstomo de Resende Júnior*

**Vice-Reitor**

Prof. Valter Carvalho de Andrade Júnior

**Pró-Reitora de Assuntos Estudantis e Comunitários**

Prof<sup>a</sup> Elisângela Helena Nunes Carvalho

**Coordenadoria de Gestão Estratégica**

Paulo Antônio de Carvalho

**Coordenadoria de Alimentação**

Lidiane Fátima Evangelista

**Coordenadoria de Moradia**

**Coordenadoria de Saúde**

Cássio Ribeiro Gomide

**Versão de Janeiro/2021 elaborada por:**

Bruno César de Oliveira

Cássio Ribeiro Gomide

Clara Gavião Prado

Juliana Fátima Pereira de Abreu

Kátia Poles

Maria Luiza de Lima

Thais Emmanuelle Mesquita Hermes Faria

Tatiana Von Pinho Costa

**Aprovado por:**

Pró-Reitor Valter Carvalho de Andrade Junior

Vigilância Epidemiológica

**Versão de Dezembro/2021 alterada por:**

Lidiane Fátima Evangelista – Coordenadora da “Coordenadoria de Alimentação” - PRAEC

Raíssa Alvarenga Carvalho Gomide – Nutricionista Responsável Técnico

## SUMÁRIO

<b>I.</b>	<b>CONSIDERAÇÕES INICIAS.....</b>	<b>4</b>
<b>II.</b>	<b>RETORNO DOS ESTUDANTES AO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DA UFLA.....</b>	<b>4</b>
<b>III.</b>	<b>RECOMENDAÇÕES E ADEQUAÇÕES A SEREM SEGUIDAS PELOS COLABORADORES DA ÁREA DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS PARA O RETORNO DAS ATIVIDADES DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO.....</b>	<b>5</b>
1.	Orientações sobre o cuidado e proteção individual.....	5
a)	Máscaras.....	5
b)	Lavagem das mãos.....	6
c)	Vestimenta.....	6
d)	Comportamento.....	6
e)	Uso de sanitários.....	7
2.	Orientações sobre as condições de trabalho interna/coletiva.....	7
3.	Em caso de suspeita de contaminação.....	8
<b>IV.</b>	<b>ORIENTAÇÕES SOBRE A FORMA DE DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS.....</b>	<b>8</b>
<b>V.</b>	<b>AÇÕES EM CASO DE NÃO CONFORMIDADE.....</b>	<b>9</b>
	<b>REFERÊNCIAS.....</b>	<b>10</b>
	<b>ANEXOS.....</b>	<b>12</b>
	<b>Anexo I – Planta baixa dos salões de refeição após distanciamento das mesas e cadeiras.....</b>	<b>12</b>

## **I – CONSIDERAÇÕES INICIAIS**

A versão original deste protocolo foi desenvolvida pelo comitê técnico da Coordenadoria de Saúde da PRAEC com o intuito de garantir a segurança e o bem-estar dos usuários do Restaurante Universitário durante a retomada das atividades acadêmicas presenciais na UFLA. A presente versão contém alterações elaboradas pela Coordenadora de Alimentação – PRAEC e pela Nutricionista Responsável Técnico do Restaurante Universitário, com o objetivo de promover ajustes.

O Restaurante Universitário da Universidade Federal de Lavras (UFLA) com o apoio da Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis e Comunitários (PRAEC) atua planejando e executando estratégias que possibilitam a constante melhoria no atendimento aos usuários, fornecendo alimentação de qualidade, com cardápios bem planejados e calculados, seguindo sempre as Boas Práticas de Fabricação e Procedimentos Operacionais Padrão. O Restaurante Universitário oferece almoço e jantar todos os dias da semana, inclusive em períodos de férias escolares. São servidas, em média, 4000 refeições diárias, atendendo a todos os públicos da Universidade. No ano de 2019 fornecemos 574.589 refeições em um espaço que foi ampliado e reformado, o que possibilitou uma melhor ambiência e segurança a todos. Funciona nos seguintes horários: almoço de 10:30 às 13:00 horas, em dias úteis, finais de semana e feriados de 11:30 às 12:30 horas e o jantar de 17:30 às 19 horas, somente em dias úteis. Aos finais de semana e feriados é servido marmita em substituição ao jantar. Internamente o setor funciona de 6:00 às 19:30 horas em dias úteis e de 6:30 às 13:30 horas aos finais de semana e feriados.

Possui uma área construída de 4.162,60 m<sup>2</sup>, divididos em dois andares. No andar inferior (2.041,80 m<sup>2</sup>) encontram-se as áreas de recepção de gêneros, câmaras frias, almoxarifado, depósito para materiais de limpeza, dispensa diária, depósito de lixo orgânico refrigerado, área de produção, área de fritura e fornos, salas de lavagem de utensílios, áreas de pré-preparo de hortaliças e carnes, hall de passagem, escada, salão de refeições (139,33 m<sup>2</sup>), banheiros masculinos e femininos e área de higienização de utensílios. No andar superior (2.120,80 m<sup>2</sup>) temos o hall de entrada dos colaboradores, banheiros masculino e feminino para os colaboradores, copa, dispensa para material de limpeza (DML), secretaria, sala da administração e nutrição, sala da coordenação, padaria, hall de entrada, hall de circulação, escada, sala de pratos e utensílios, salão de refeições (821,15 m<sup>2</sup>), área de higienização de utensílios, banheiros masculino e feminino para os alunos.

## **II - RETORNO DOS ESTUDANTES AO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DA UFLA**

Com o retorno das aulas e atividades no campus também se torna necessária a retomada das atividades do Restaurante Universitário de forma que a comunidade interna da UFLA possa ter acesso à alimentação equilibrada, principalmente os estudantes em situação de vulnerabilidade socioeconômica. Sendo assim, este protocolo visa o

estabelecimento de normas para que o retorno do usuário seja realizado de forma segura e com os devidos cuidados que a situação da pandemia nos impõe.

É importante programar o retorno às atividades com segurança e a orientação é um dos primeiros passos para a diminuição da transmissão do vírus. Para isso a UFLA irá orientar os estudantes quanto às formas de transmissão e precauções a serem tomadas contra o Coronavírus, sendo imprescindível que todos os estudantes que utilizarem o Restaurante Universitário, estejam cientes e cumpram as normas estabelecidas neste documento, com o objetivo de evitar possíveis focos de contaminação do Coronavírus no espaço do Restaurante.

Dessa forma, todos os estudantes e os trabalhadores envolvidos diretamente na confecção das refeições que utilizarem e trabalhem no restaurante devem aumentar os cuidados e promoverem medidas sanitárias adequadas no sentido de assegurar a saúde de todos.

Ressalta-se que novas orientações poderão ser propostas, de acordo com a situação epidemiológica do município de Lavras no qual se encontra o restaurante universitário da UFLA.

### **III - RECOMENDAÇÕES E ADEQUAÇÕES A SEREM SEGUIDAS PELOS COLABORADORES DA ÁREA DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS PARA O RETORNO DAS ATIVIDADES NO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO (RU):**

#### **1. Orientações sobre o cuidado e proteção individual**

##### **a) Máscaras**

- Os colaboradores devem utilizar, **obrigatoriamente**, máscaras INDIVIDUAIS durante todo tempo que estiverem trabalhando (mesmo em áreas abertas). Elas nunca devem ser compartilhadas.

- A máscara a ser utilizada deve ser a cirúrgica, excetuando-se os casos em que o colaborador operar em ambientes climatizados onde deve ser utilizada a máscara PFF2 (ex: açougue) e quando o colaborador desempenhar trabalho de contato direto com o público, onde deverá ser utilizada a máscara FaceShield;

- A troca de máscaras deve ocorrer de 2 em 2 horas, ou antes disso se estiver úmida.

- Seu descarte deverá ser realizado em local apropriado (lixo).

Para fazer uso correto da máscara deve-se proceder da seguinte forma:

1. Verifique se a máscara está em condições de uso, ou seja, limpa e sem furos.
2. Antes de colocar a máscara, lavar as mãos com água e sabão.
3. Ao colocar ou retirar a máscara, cuidar para não tocar na parte de tecido, pegando apenas nas alças que ficam atrás das orelhas. Se acidentalmente tocar na parte externa, higienizar as mãos imediatamente.
4. Cobrir totalmente a boca e nariz, sem deixar espaços nas laterais, respeitando o espaço para a respiração.
5. Mesmo usando a máscara, cobrir nariz e boca ao espirrar ou tossir com a junção do braço e antebraço (cotovelo).

É importante reforçar que o uso das máscaras não descarta a necessidade de se manter uma eficaz higienização das mãos e respeitar o distanciamento social. O uso das máscaras é apenas uma das formas de diminuir a contaminação pelo Coronavírus.

#### b) Lavagem das mãos

- As mãos devem ser lavadas com água e sabão nas seguintes situações:

Ao chegar no local de trabalho;

Após a colocação de seu uniforme (limpo);

Sempre que trocar de função;

Após o contato com superfícies ou objetos com algum potencial de contaminação;

Ao entrar e sair do banheiro;

Antes de começar o trabalho;

Depois de tossir, espirrar, assoar o nariz ou levar a mão ao rosto;

Antes de manusear alimentos cozidos ou prontos para o consumo;

Antes ou depois de manusear alimentos crus;

Depois de manusear lixo, sobras e restos;

Após tarefa de limpeza;

Antes de comer e depois de comer, beber ou fumar;

Depois de lidar com dinheiro;

Quando retornar dos intervalos ou outras interrupções das atividades;

Depois que tocar em celulares.

A lavagem das mãos e antebraços deve durar pelo menos 1 minuto, devendo-se lavar os punhos, dorsos e palmas, entre os dedos e as unhas. Há pias de lavagem das mãos com sabonete bactericida e papel toalha nos locais críticos de controle.

#### c) Vestimenta

- O uso dos equipamentos de proteção individuais (EPI'S) de forma correta e em todo o tempo que o colaborador estiver trabalhando torna-se imprescindível para evitar a contaminação pelo Coronavírus;

- O uniforme deve estar limpo e higienizado;

- O colaborador deve permanecer uniformizado durante todo o tempo em que estiver trabalhando e se houver necessidade de deixar o ambiente de trabalho momentaneamente, deverá retirar o uniforme antes de sair e recoloca-lo ao retornar.

- É vedado o uso de pulseiras, anéis, ou qualquer outro adorno que possa dificultar a higienização das mãos e pulsos;

#### d) Comportamento

- Evitar colocar as mãos no rosto, boca, nariz e olhos;

- Evitar contato físico direto (aperto de mão, beijo e abraço) com colegas;

- Não compartilhar objetos pessoais, como telefone, material de escritório, utensílios domésticos (copos, talheres, etc)\*;



- Garantir disponibilidade constante e adequada de sanitizantes para a limpeza de todos os ambientes;
- Garantir que a limpeza dos banheiros seja realizada com detergente neutro e após, desinfecção com hipoclorito 2% a 2,5% (água sanitária).

### **3. Em caso de suspeita de contaminação**

- Caso o colaborador apresente sintomas como temperatura superior a 37,5°C, tosse, febre, coriza, dor de garganta, dificuldade para respirar, fadiga, tremores e calafrios, dor muscular, dor de cabeça, perda recente do olfato ou paladar e diarreia, deve procurar imediatamente o atendimento na plataforma do Ambulatório Virtual da UFLA ou a UPA de Lavras e principalmente que se afastem da atividade laboral, com qualquer possibilidade de estar contaminado;
- Em caso de suspeita de contaminação de algum colaborador, reforçar as medidas de higienização de todo o espaço do Restaurante;
- Se o funcionário estiver aguardando resultado do exame e com suspeita, o mesmo deve permanecer em casa;

## **IV - ORIENTAÇÕES SOBRE A FORMA DE DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS**

As Notas Técnicas Nº 47, 48 e 49/2020 da ANVISA dispõem sobre “Uso de luvas e máscaras em estabelecimentos da área de alimentos no contexto do enfrentamento ao COVID-19”, “Documento orientativo para produção segura de alimentos durante a pandemia de COVID-19” e “Orientações para os serviços de alimentação com atendimento direto ao cliente durante a pandemia de COVID-19”, respectivamente.

Um dos pontos abordados especificamente pela NT nº49/2020 é de que a realidade da pandemia de COVID-19 impõe a revisão de procedimentos e adaptações de espaços nos serviços de distribuição de alimentos. Assim é importante a revisão de condutas, regras e procedimentos visando à preservação da saúde dos trabalhadores e também dos usuários do Restaurante Universitário.

A seguir elencamos as adaptações realizadas no Restaurante Universitário durante o cenário da pandemia:

- Montagem dos pratos pelos funcionários bem como também a entrega das marmitas dependendo da demanda. Será mantida a demanda dos pratos vegetarianos e veganos.
- Definição do número máximo de usuários que poderão ocupar o(s) refeitório(s), respeitado o distanciamento entre usuários e entre os funcionários. (Se houver necessidade será considerado o aumento da quantidade de horas de distribuição, tanto do almoço quanto do jantar, ou a redução do número de refeições servidas).
- Organizar escala dos funcionários para entrega dos pratos aos usuários.
- Organizar escala dos funcionários para porcionamento de todos os pratos oferecidos: arroz, feijão, guarnição, salada e carnes.
- Marcação no chão para garantir a separação das pessoas que aguardam na fila.
- Adaptar as mesas e cadeiras para a manutenção do distanciamento.
- Colocação de divisórias de acrílico nas mesas.



Justificativas que nortearam a necessidade de entrega dos pratos prontos:

- Os balcões de distribuição foram confeccionados para serem usados com fila dupla, impossibilitando o porcionamento pelos colaboradores (exceção da carne), pois eles são muito largos: os balcões do salão superior possuem 1,88 m de largura e os balcões do salão de baixo 1,05 m de largura;
- A IN 49 de 2020 da ANVISA, solicita avaliar a possibilidade dos colaboradores servirem os pratos, evitando assim a manipulação excessiva de utensílios, como os pegadores, conchas, por diversas pessoas.

Importante ressaltar que todas as mesas e cadeiras serão distribuídas comportando o distanciamento: 1,5 m de distância de lado e 1,6 m de distância de frente, com os seguintes quantitativos a cada rodada de 15 minutos no almoço:

- No salão superior poderão ser servidos 132 usuários, em um período de 2 h e 30 minutos (horário normal de atendimento/10h30min às 13h00min), portanto serão atendidos 1320usuários.
- No salão inferior poderão serservidos 84 usuários, em um período de 2 h e 30 minutos (horário normal de atendimento/10h30min às 13h00min), portanto serão atendidos 840usuários (haverá necessidade de contratação de mão de obra em caso de ativação do salão inferior).
- Caso a demanda seja maior do que esses 2160 usuários, o horário de atendimento poderá ser estendido.
- A entrada dos usuários será rigorosamente controlada de modo que não haja aglomerações nos salões.
- Reforçar a fixação de cartazes sobre a importância da lavagem das mãos, bem como a forma correta de utilização das máscaras e a importância do distanciamento.

## V - AÇÕES EM CASO DE NÃO CONFORMIDADE

Caso ocorra alguma não conformidade, o colaborador ou usuário poderá contatar a Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis e Comunitários (PRAEC), e/ou a coordenadora de Alimentação Lidiane Fátima Evangelista, pelo e-mail [alimentação.praec@ufla.br](mailto:alimentação.praec@ufla.br).

Serão tomadas as providências cabíveis caso haja comprovação da violação dos termos aqui estabelecidos.

## REFERÊNCIAS

BRASIL. Ministério da Saúde. **NOTA TÉCNICA Nº47/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA. Uso de luvas e máscaras em estabelecimentos da área de alimentos no contexto do Enfrentamento ao COVID-19.**

Disponível em:  
<[http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/NOTA\\_TECNICA\\_N\\_47.2020.SEI.GIALI\\_0\\_uso\\_de\\_EPIs.pdf/41979d87-50b8-4191-9ca8-aa416d7fdf6e](http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/NOTA_TECNICA_N_47.2020.SEI.GIALI_0_uso_de_EPIs.pdf/41979d87-50b8-4191-9ca8-aa416d7fdf6e)>. Acesso em 1 de jul de 2020.

BRASIL. Ministério da Saúde. **NOTA TÉCNICA Nº 48/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA. Documento orientativo para produção segura de alimentos durante a pandemia de Covid-19.** Disponível em: <[http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/NOTA\\_TECNICA\\_N\\_48\\_Boas\\_Praticas\\_e\\_Covid\\_19\\_Revisao\\_final.pdf/ba26fbe0-a79c-45d7-b8bd-fbd2bfdb2437](http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/NOTA_TECNICA_N_48_Boas_Praticas_e_Covid_19_Revisao_final.pdf/ba26fbe0-a79c-45d7-b8bd-fbd2bfdb2437)>. Acesso em 1 de jul de 2020.

BRASIL. Ministério da Saúde. **NOTA TÉCNICA Nº49/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA. Orientações para os serviços de alimentação com atendimento direto ao cliente durante a pandemia de Covid-19.** Disponível em [http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/NOTA\\_TECNICA\\_N\\_49.2020.GIALI\\_orientacoes\\_atendimento\\_ao\\_cliente.pdf/e3cb8332-e236-482f-b446-cb2a39dc4589](http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/NOTA_TECNICA_N_49.2020.GIALI_orientacoes_atendimento_ao_cliente.pdf/e3cb8332-e236-482f-b446-cb2a39dc4589). Acesso em 6 de jul de 2020.

ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. O novo Coronavírus pode ser transmitido por alimentos? Disponível em: [http://portal.anvisa.gov.br/noticias/-/asset\\_publisher/FXrpx9qY7FbU/content/o-novo-coronavirus-pode-ser-transmitido-por-alimentos-/21920](http://portal.anvisa.gov.br/noticias/-/asset_publisher/FXrpx9qY7FbU/content/o-novo-coronavirus-pode-ser-transmitido-por-alimentos-/21920). Acesso em: 12 de janeiro de 2021. Brasil. Ministério da Saúde.

Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Nota técnica GVIMS/GGTES/ANVISA nº 04/2020. Orientações para serviços de saúde: medidas de prevenção e controle que devem ser adotadas durante a assistência aos casos suspeitos ou confirmados de infecção pelo novo Coronavírus (SARS-CoV-2). Atualizada em 31/03/2020. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/33852/271858/Nota+T%C3%A9cnica+n+04-2020+GVIMS-GGTES-ANVISA/ab598660-3de4-4f14-8e6f-b9341c196b28>. Acesso em: 11 de janeiro de 2021. Brasil.

Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Orientações gerais - Máscaras faciais de uso não profissional. Brasília. Publicado em 03 de abril de 2020. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/NT+M%C3%A1scaras.pdf/bf430184-8550-42cb-a975-1d5e1c5a10f7>. Acesso em: 12 de janeiro de 2021.

Brasil, Ministério da Educação. Protocolo de biossegurança para retorno das atividades nas Instituições Federais de Ensino. Disponível em: <https://www.gov.br/mec/pt-br/centraisde-conteudo/campanhas1/coronavirus/CARTILHAPROTOCOLODEBIOSSEGURANAR101.pdf>. Acesso em: 12 de janeiro de 2021.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DE SAÚDE. Folha informativa – COVID-19 (doença causada pelo novo coronavírus). OMS. 2020. Disponível em: <https://covid19.who.int/>

ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA DE SAÚDE. ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DE SAÚDE. Folha informativa COVID-19 - Escritório da OPAS e da OMS no Brasil. OPAS/OMS. 2020. Disponível em: <https://www.paho.org/pt/covid19>.

BRASIL. Ministério da Educação. Gabinete do Ministro. Portaria nº 356, de 20 de março de 2020. Dispõe sobre a atuação dos alunos dos cursos da área de saúde no combate à pandemia do COVID-19 (coronavírus). Diário Oficial da União, Brasília, DF, 20 mar. 2020d. extra - B. ed. BRASIL.

Ministério da Saúde. Gabinete do Ministro. Portaria nº 492, de 23 de março de 2020. Institui a Ação Estratégica "O Brasil Conta Comigo", voltada aos alunos dos cursos da área de saúde, para o enfrentamento à pandemia do coronavírus (COVID-19). Diário Oficial da União, Brasília, DF, 23 mar. 2020e. extra - C. ed.

## ANEXOS

### Anexo I - Planta baixa dos salões de refeição após distanciamento das mesas e cadeiras

